

MC28A5135**

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

SAMSUNG

spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Instalacja	9
Akcesoria.....	9
Miejsce montażu.....	9
Taca obrotowa.....	9
Konserwacja	10
Czyszczenie.....	10
Wymiana (naprawa)	10
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia.....	10
Cechy piekarnika	11
Piekarnik.....	11
Panel sterowania.....	11
Korzystanie z kuchenki	12
Jak działa kuchenka mikrofalowa.....	12
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki.....	12
Ustawianie godziny.....	13
Gotowanie/podgrzewanie	13
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw.....	14
Dostosowywanie czasu pracy.....	14
Zatrzymywanie pracy kuchenki	14
Ustawianie trybu oszczędzania energii	15
Korzystanie z funkcji gotowania slim fry.....	15
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania.....	17
Korzystanie z funkcji zdrowe gotowanie	19
Korzystanie z funkcji rośnięcia ciasta/jogurtu.....	21
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	22
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania/gotowania.....	23

Korzystanie z talerza teflonowego	24
Gotowanie konwekcyjne	24
Grillowanie	25
Wybór akcesoriów	25
Tryb łączony mikrofal i grilla.....	25
Tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego	26
Wyłączanie sygnału dźwiękowego	26
Korzystanie z blokady rodzicielskiej.....	27
Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej.....	27
Lista naczyń i przyborów kuchennych	27
Zasady przygotowywania potraw	28
Rozwiązywanie problemów i kody błędów	37
Rozwiązywanie problemów	37
Kod błędu.....	38
Parametry techniczne	39

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

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

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

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

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

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia. Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

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

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

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej

sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

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.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazda elektrycznego.

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 łatwo dostępne części nagrzewają się.

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

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

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

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

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

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

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

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

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

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

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

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

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

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

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

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio do 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 kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itd.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wylądowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

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

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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


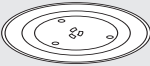
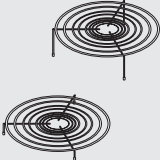

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko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

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

Abym dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

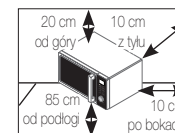
AKCESORIA

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

	<p>1. Pierścień obrotowy – umieszczany na środku kuchenki. Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.</p>
	<p>2. Taca obrotowa umieszczana na pierścieniu obrotowym (środkowa część jest umieszczana na łączniku). Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.</p>
	<p>3. Wysoka i niska podstawa, umieszczane na tacy obrotowej. Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Małą potrawę można umieścić na tacy obrotowej, a drugą – na podstawie. Druciane podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie łączonym.</p>
	<p>4. Talerz teflonowy, patrz strona 24. Przeznaczenie: Teflonowy talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie łączonym mikrofal lub grilla. Służy także do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.</p>

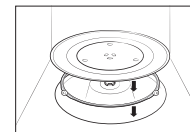
MIEJSCE MONTAŻU

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Zapewnić przestrzeń na wentylację: co najmniej 10 cm od tylnej ścianki i po obu stronach oraz 20 cm od góry.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.



TACA OBROTOWA

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



konserwacja

CZYSZCZENIE

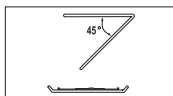
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu). Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw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

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieścić szklankę 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° w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.



⚠ PRZESTROGA

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

WYMIANA (NAPRAWA)

⚠ OSTRZEŻENIE

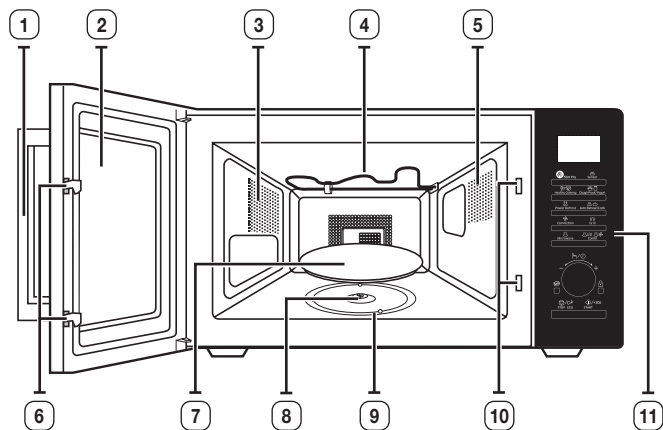
Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

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

KONSERWACJA W OKRESIE DŁUGOTRWĄŁEGO NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA

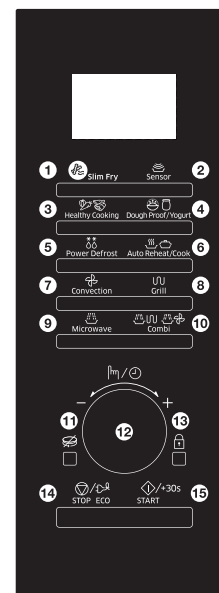
W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

PIEKARNIK



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

PANEL STEROWANIA



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. PRZYCIŚC FUNKCJI GOTOWANIA SLIM FRY | 8. PRZYCIŚC GRILL |
| 2. PRZYCIŚC AUTOMATYCZNE GOTOWANIE | 9. PRZYCIŚC MIKROFALE |
| 3. PRZYCIŚC ZDROWE GOTOWANIE | 10. PRZYCIŚC TRYB ŁĄCZONY OBROTOWEJ |
| 4. PRZYCIŚC ROŚNIĘCIE CIASTA/JOGURT | 11. PRZYCIŚC WŁ./WYŁ. TACY OBROTOWEJ |
| 5. PRZYCIŚC SZYBKIE ROZMRAŻANIE | 12. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE |
| 6. PRZYCIŚC AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE/GOTOWANIE | 13. PRZYCIŚC BLOKADA RODZICIELSKA |
| 7. PRZYCIŚC GOTOWANIE KONWEKCYJNE | 14. PRZYCIŚC STOP/EKOLOGICZNY |
| | 15. PRZYCIŚC START/+30s |

korzystanie z kuchenki

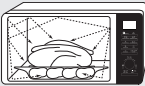
JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada gotowania.

	<p>1. Mikrofałe generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.</p>
	<p>2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.</p>
	<p>3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:</p> <ul style="list-style-type: none">• ilości i gęstości,• zawartości wody,• temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

☑ Ponieważ wewnątrz 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 stronach 37-38.

- ☑ Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenke. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % - 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

	Naciśnij przycisk START/+30s i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk START/+30s odpowiednią liczbę razy. Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.
--	--


USTAWIANIE GODZINY








Po włączeniu zasilania na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godzinny.

Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:


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

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






	1. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne .
	2. Obróć pokrętko wielofunkcyjne , aby ustawić format wyświetlania godziny (12-godzinny lub 24-godzinny).
	3. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby zakończyć konfigurację.
	4. Obróć pokrętko wielofunkcyjne , aby ustawić godzinę.
	5. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne .
	6. Obróć pokrętko wielofunkcyjne , aby ustawić minuty.
	7. Po wyświetleniu właściwej godziny naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby uruchomić zegar. Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

 Należy **ZAWSZE** sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

	1. Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofal) . Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb mikrofal)
	2. Obracaj pokrętko wielofunkcyjne do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij wówczas pokrętko wielofunkcyjne , aby ustawić poziom mocy. <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
	3. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętko wielofunkcyjne . Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
	4. Naciśnij przycisk START/+30s . Efekt: W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu: <ul style="list-style-type: none"> • Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu 4 razy zamiga symbol „End (Koniec)”. Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

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.

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67%	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33%	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11%	100 W



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

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

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

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

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz
- Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.

	Aby wydłużyć czas gotowania podczas gotowania, naciśnij przycisk START/+30s jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund. <ul style="list-style-type: none">Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk START/+30s sześć razy.
	Wystarczy obrócić pookrętko wielofunkcyjne , aby ustawić czas gotowania. <ul style="list-style-type: none">Obróć pokrętko w prawo, aby wydłużyć czas gotowania, lub w lewo, aby skrócić czas gotowania.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI


Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	Wykonaj następujące czynności...
Na chwilę	Na chwilę: Otwórz drzwiczki lub naciśnij raz przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY) . Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START/+30s .
Całkowicie	Całkowicie: Naciśnij raz przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY) . Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY) .

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik dysponuje trybem oszczędzania energii.

	<ul style="list-style-type: none"> Naciśnij przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY). Efekt: Wyświetlacz zostanie wyłączony. Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY). Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.
---	--

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień urządzenia lub pracy w tymczasowym trybie zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach zostanie wyświetlony zegar.

Jeśli drzwiczki są otwarte, lampa kuchenki jest wyłączana po 5 minutach.


KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA SLIM FRY



Funkcja **Slim Fry** umożliwia korzystanie z 12 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.




Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy.

Kategorię gotowania Slim Fry można ustawić za pomocą przycisku funkcji **Slim Fry**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

 Należy **ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenke **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

	<p>1. Naciśnij przycisk Slim Fry.</p>
	<p>2. Wybierz rodzaj jedzenia. Aby to zrobić obróć i naciśnij pokrętko wielofunkcyjne.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ziemniaki/Warzywa Owoce morza Kurczak

	<p>3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając i naciskając pokrętko wielofunkcyjne. Aby uzyskać informacje dotyczące różnych zaprogramowanych ustawień, zapoznaj się z tabelą na następnej stronie. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne, aby wybrać rodzaj pożywienia.</p>
	<p>4. Wybierz wielkość porcji, obracając pokrętko wielofunkcyjne.</p>
	<p>5. Naciśnij przycisk START/+30s.</p>

Poniższa tabela przedstawia 12 automatycznych programów smażenia funkcji **Slim Fry**. Zawiera ona ilości potraw oraz odpowiednie instrukcje.

Smażenie będzie wymagało mniejszej ilości oleju w porównaniu ze smażeniem we frytkownicy, a przygotowane w ten sposób potrawy będą smaczne. Programy wykorzystują połączenie działania konwekcji, grzałki górnej i energii mikrofalowej.

1. Ziemniaki/Warzywa

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Mrożone frytki z piekarnika	300-350 g 450-500 g	Mrożone frytki rozłóż równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. W przypadku 450-500 g obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Brak sygnału dźwiękowego w przypadku 300-350 g. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 1-2 minuty.
1-2 Mrożone krokiety ziemniaczane	200-250 g 300-350 g	Ułóż mrożone krokiety ziemniaczane równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odczekaj 1-2 minuty.
1-3 Domowe frytki	300-350 g 450-500 g	Wybierz twarde lub średnio twarde ziemniaki i umyj. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki o grubości 10 x 10 mm. Namocz je w zimnej wodzie (przez 30 min). Osusz je ręcznikiem, zważ i posmaruj oliwą z oliwek (5 g). Rozłóż frytki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. W przypadku 450-500 g obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Kuchenka będzie kontynuować gotowanie, jeśli potrawa nie zostanie obrócona). Brak sygnału dźwiękowego w przypadku 300-350 g. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 1-2 minuty.
1-4 Kawałki ziemniaków	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Umyj ziemniaki normalnej wielkości i pokrój je w łódki. Skrop oliwą i posyp przyprawami. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Umieść talerz na wyższej podstawie. Odstaw na 1-3 minuty.
1-5 Mrożone krążki cebulowe	100-150 g 200-250 g	Równomiernie rozprowadź mrożone panierowane krążki cebulowe lub mrożone panierowane krążki kalmarowe na talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.
1-6 Plastry cukinii	100-150 g 200-250 g	Umyj cukinię i pokrój ją w plastry. Posmaruj 5 g oliwy i posyp przyprawami. Ułóż plastry równomiernie na talerzu i umieść talerz na wyższej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz frytek, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 minuty.

2. Owoce morza

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Mrożone krewetki	200-250 g 300-350 g	Ułóż mrożone panierowane krewetki równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odczekaj 1-2 minuty.
2-2 Kotlety rybne	200-250 g 300-350 g	Ułóż panierowane kotlety rybne równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odczekaj 1-2 minuty.
2-3 Smażone kalmary	100-150 g 200-250 g	Ułóż panierowane krążki kalmarowe równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odczekaj 1-2 minuty.

3. Kurczak

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1 Mrożone kawałki kurczaka	200-250 g 300-350 g	Ułóż kawałki kurczaka równomiernie na całym talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz frytek, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 minuty.
3-2 Udka kurczaka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Zważ udka, posmaruj je olejem i posyp przyprawami. Rozmieść je równomiernie na wyższej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Kuchenka przerwie działanie. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1-3 minuty.
3-3 Skrzydółka kurczaka	200-250 g 300-350 g	Zważ skrzydółka kurczaka, posmaruj je olejem i posyp przyprawami. Rozmieść je równomiernie na wyższej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Kuchenka przerwie działanie. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 1-2 minuty.


KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA






Funkcja **automatycznego gotowania** umożliwia korzystanie z 8 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.


Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.


Tryb automatycznego gotowania można dopasować za pomocą **pokręta wielofunkcyjnego**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.


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

 Sensor 	1. Naciśnij przycisk Sensor (Automatyczne gotowanie).
	2. Wybierz rodzaj gotowanego pożywienia, obracając pokręto wielofunkcyjne. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij pokręto wielofunkcyjne , aby wybrać rodzaj pożywienia.
 START 	3. Naciśnij przycisk START/+30s. Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania: <ol style="list-style-type: none"> 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

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

 Gdy temperatura wewnętrzna przekroczy 60 °C, na 3 minuty włączy się wentylator chłodzący. Do chwili schłodzenia kuchenki do odpowiedniej temperatury dla bezpiecznego użycia trybu automatycznego gotowania nie można użyć przycisku **automatyczne gotowanie**.

Poniższa tabela przedstawia 8 programów **automatycznego gotowania**. Zawiera ona zalecane zakresy wag potraw, czynności po gotowaniu oraz odpowiednie instrukcje. Na początku programu na wyświetlaczu zostanie wyświetlony czas automatycznego gotowania. Po tym czasie czas gotowania i poziom mocy zostaną obliczone automatycznie. Następnie wyświetli się pozostały czas gotowania. Proces gotowania jest kontrolowany przez system czujników dla wygody użytkownika.

 Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Napoje	150-250 g	Wlej napój (o temperaturze pokojowej) do ceramicznej filiżanki lub kubka. Podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw w pozycji stojącej wewnątrz kuchenki. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów). Odstaw na 1-2 minuty.
2 Różyczki brokułów	200-500 g	Oplucz i oczyść świeże warzywa, na przykład brokuły, i przygotuj różyczki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 minuty.
3 Plastry marchwi	200-500 g	Oplucz i oczyść świeże warzywa, na przykład marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plasterów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 minuty.
4 Różyczki kalafiora	200-500 g	Oplucz i oczyść świeże warzywa, na przykład różyczki kalafiora, i przygotuj je. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 minuty.

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
5 Ziemniaki w mundurkach	200-800 g	Oplucz i oczyść ziemniaki, każdy o wadze 200 g. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłujaj skórkę nożem. Ułóż w okręgu na tacy obrotowej. Odstaw na 2-3 minuty.
6 Gotowanie makaronu	100-300 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę (4 razy), szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 minuty.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Umieść mini ravioli na głębokim talerzu ceramicznym. Umieść talerz na środku tacy obrotowej. Przykryj plastikową pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.
8 Kawałki kurczaka	200-500 g	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść skórą do dołu na niskiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 2-3 minuty.

Instrukcje dotyczące automatycznego gotowania

Czujnik umożliwia automatyczne przygotowywanie potraw, ponieważ wykrywa gazy wydzielane przez gotowane pokarmy.

- Podczas gotowania wydzielają się gazy. Automatyczny czujnik umożliwia określenie właściwego czasu i poziomu mocy na podstawie wykrywanych gazów. W ten sposób eliminuje konieczność ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy przez użytkownika.
- Kiedy podczas automatycznego gotowania pojemnik zostanie przykryty pokrywą lub folią, automatyczny czujnik wykrywa gazy wydzielane po nasyceniu pojemnika parą.
- Na krótko przed zakończeniem gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca procesu. Jeśli jest to konieczne w tym momencie należy zamieszać lub obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne przygotowanie.
- Przed przygotowaniem potrawy z użyciem programu automatycznego gotowania, może ona zostać przyprawiona ziołami, przyprawami lub sosami. Uwaga — sól i cukier mogą powodować plamy spalenizny na potrawie. Dlatego te składniki należy dodawać po zakończeniu gotowania.

Przybory i pokrywa do gotowania automatycznego

- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze używać pojemników, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych i ich pokryw lub folii plastikowej. W przypadku folii plastikowej należy odchylić jeden narożnik, aby umożliwić wydostawanie się pary w odpowiednim tempie.
- Należy zawsze używać pokrywy przeznaczonej do danego naczynia. Jeśli naczynie nie ma własnej pokrywy, należy użyć folii plastikowej.
- Pojemniki należy wypełniać co najmniej do połowy.
- Potrawy należy mieszać lub obracać pod koniec cyklu automatycznego gotowania, gdy na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie do ustawionego czasu.

Ważne


- Po zainstalowaniu kuchenki i podłączeniu jej do sieci elektrycznej nie należy wyciągać przewodu zasilającego z gniazdka. Aby zapewnić odpowiednią jakość gotowanych potraw, należy odczekać pewien czas wymagany do ustabilizowania czujnika gazu.
- Nie należy używać funkcji automatycznego gotowania przez cały czas. To znaczy po jednym gotowaniu przy użyciu tej funkcji nie należy rozpoczynać kolejnego.
- Kuchenkę należy zainstalować w dobrze wietrzonym miejscu, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie i przepływ powietrza oraz precyzyjną pracę czujnika.
- Aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania, nie należy używać automatycznego czujnika, gdy temperatura otoczenia jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Nie należy używać lotnych detergentów do czyszczenia kuchenki mikrofalowej. Gaz powstały po użyciu takiego detergentu może mieć niekorzystny wpływ na czujnik.
- Nie należy umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń emitujących gaz lub wysoki poziom wilgoci, ponieważ takie warunki uniemożliwiają prawidłową pracę automatycznego czujnika.
- Wnękę kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości. Rozlane płyny należy zetrzeć wilgotną ściereczką. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZDROWE GOTOWANIE






Funkcja **zdrowe gotowanie** umożliwia korzystanie z 15 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.

Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy.

Wielkość porcji można ustawić, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Naciśnij przycisk Healthy Cooking (Zdrowego gotowania).
	2. Wybierz rodzaj jedzenia, obracając i naciskając pokrętko wielofunkcyjne. 1) Zboża/makaron 2) Warzywa 3) Drób/ryby
	3. Wybierz rodzaj gotowanego pożywienia, obracając pokrętko wielofunkcyjne. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wybrać rodzaj pożywienia.
	4. Wybierz wielkość porcji, obracając pokrętko wielofunkcyjne.
 <input type="text"/>	5. Naciśnij przycisk START/+30s. Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganie symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje 15 programów funkcji **zdrowe gotowanie**. Są to między innymi Zboża/makaron (1), Warzywa (2) i Drób/ryby (3).

 Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

1. Zboża/makaron

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Ryż brązowy	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. Odstaw na 5-10 minuty.
1-2 Komosa ryżowa	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. Odstaw na 1-3 minuty.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę (4 razy), szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 minuty.

2. Warzywa

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Zielona fasolka	200-250 g 300-350 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 200-250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 300-450 g dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty.
2-2 Szpinak	100-150 g 200-250 g	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty.
2-3 Obrane ziemniaki	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyj i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej misy z pokrywką. Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minuty.
2-4 Zapiekanka ziemniaczana	400-450 g 800-850 g	Włóż świeżą zapiekankę ziemniaczaną do naczynia żaroodpornego. Postaw na dolnej tacy. Odstaw na 2-3 minuty.
2-5 Bakłażany z grilla	100-150 g 200-250 g	Umyj bakłażany i pokrój je w plastry. Skrop olejem i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plasterki na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz plastrów, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 minuty.
2-6 Pomidory z grilla	400-450 g 600-650 g	Oplucz i oczyść pomidory. Pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.

3. Drób/Ryby







Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1 Pierś z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z kurczaka i połóż na talerzu ceramicznym. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakluwaj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-2 Pierś z indyka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z indyka i włóż je do głębokiego naczynia żaroodpornego. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakluwaj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-3 Grillowane piersi z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z kurczaka, zamarynuj je i połóż na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-4 Filety rybne z grilla	200-300 g 400-500 g	Rozłóż równomiernie filety rybne na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 1-2 minuty.
3-5 Grillowane steaki z łososia	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie steaki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-6 Pieczona ryba	200-300 g 400-500 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 minuty.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ROŚNIĘCIA CIASTA/JOGURTU

Funkcja **rośnięcie ciasta/jogurt** umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 5 czasów gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy.

Kategorię rośnięcia ciasta/jogurtu można dopasować, obracając **pokrętko wielofunkcyjne** i naciskając przycisk **rośnięcie ciasta/jogurt**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

 Dough Proof/Yogurt 	1. Naciśnij przycisk Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/Jogurt) .
	2. Wybierz funkcję rośnięcia ciasta lub jogurtu i naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . 1) Rośnięcie ciasta 2) Jogurt
	3. Wybierz rodzaj gotowanego pożywienia, obracając pokrętko wielofunkcyjne . Numer programu można wybrać, obracając pokrętko wielofunkcyjne . Aby uzyskać informacje dotyczące różnych zaprogramowanych ustawień, zapoznaj się z tabelą na następnym stronie. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wybrać rodzaj pożywienia.
 START 	4. Naciśnij przycisk START/+30s .

 Taca obrotowa nie pracuje podczas gotowania jogurtu.

W poniższej tabeli przedstawiono informacje na temat korzystania z automatycznych programów rośnięcia ciasta drożdżowego i domowego jogurtu.

1. Rośnięcie ciasta


Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Ciasto na pizzę	300-500 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-2 Ciasto drożdżowe	500-800 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-3 Ciasto chlebowe	600-900 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.

2. Domowy jogurt

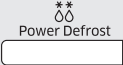




Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Małe kubki	500 g	Przelej 150 g jogurtu naturalnego do 5 ceramicznych kubków lub małych szklanych słoików (po 30 g w każdym). Dodaj 100 ml mleka do każdego kubka. Użyj mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przykryj filiżanki folią kuchenną i umieść je w okręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu trzymaj przez 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.
2-2 Duża miska	500 g	Zmieszaj 150 g jogurtu naturalnego i 500 ml mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przelej całość do szklanej miski. Przykryj miskę folią kuchenną i umieść ją na tacy obrotowej. Po zakończeniu trzymaj przez 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja **szybkie rozmrażanie** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

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

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

	<p>1. Naciśnij przycisk Power Defrost (Szybkie rozmrażanie).</p>
	<p>2. Wybierz rodzaj gotowanego pożywienia, obracając pokrętko wielofunkcyjne. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne, aby wybrać rodzaj pożywienia.</p>
	<p>3. Wybierz wielkość porcji, obracając pokrętko wielofunkcyjne.</p>
	<p>4. Naciśnij przycisk START/+30s.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się rozmrażanie. • Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
	<p>5. Naciśnij ponownie przycisk Start/+30s, aby zakończyć rozmrażanie.</p> <p>Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.</p>

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy funkcji **szybkie rozmrażanie**, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb, ciasto i owoce na papierze kuchennym.


Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	Ostoń brzoję folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 minuty.
2 Drób	200-1500 g	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 minuty.
3 Ryby	200-1500 g	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-80 minuty.
4 Chleb/ Ciasto	125-1000 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. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 10-60 minut.
5 Owoce	100-600 g	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5-20 minuty.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA







Funkcja **automatyczne podgrzewanie/gotowanie** umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 5 czasów gotowania.

Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Wielkość porcji można ustawić, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

 Auto Reheat/Cook <input type="text"/>	1. Naciśnij przycisk Auto Reheat/Cook (Automatyczne podgrzewanie/Gotowanie).
	2. Obróć pokrętko wielofunkcyjne, aby wybrać kategorię gotowania (Auto Reheat (automatyczne podgrzewanie) lub Auto Cook (automatyczne gotowanie)).
	3. Wybierz funkcję automatycznego podgrzewania, naciskając pokrętko wielofunkcyjne.
	4. Wybierz rodzaj gotowanego pożywienia, obracając pokrętko wielofunkcyjne. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne, aby wybrać rodzaj pożywienia.
	5. Wybierz wielkość porcji, obracając pokrętko wielofunkcyjne.
 START <input type="text"/>	6. Naciśnij przycisk START/+30s. Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. <ul style="list-style-type: none"> Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dotyczące funkcji automatycznego podgrzewania i gotowania.

 Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

1. Automatyczne podgrzewanie

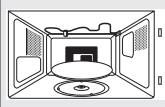
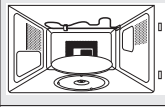


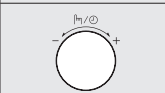
Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 minuty.
1-2 Mrożona pizza	300-350 g 400-450 g	Połóż mrożoną pizzę na dolnej tacy.
1-3 Mrożona lasagne	400-450 g 600-650 g	Włóż mrożoną lasagnę do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskiej podstawie. Odstaw na 3-4 minuty.








2. Gotowanie automatyczne

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Pieczony kurczak	1100-1150 g 1200-1250 g	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku niskiej podstawy. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 5 minuty.
2-2 Babeczki	250-300 g	Przełóż ciasto do 6-8 papierowych lub silikonowych foremek do babeczek (po 45 g) i umieść je na niskiej podstawie. Uruchom program (rozpocznie się podgrzewanie kuchenki). Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego włóż podstawkę z jedzeniem.

KORZYSTANIE Z TALERZA TEFLONOWEGO

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

	1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym mikrofal i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
	2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jajka czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.
	3. Umieść jedzenie na talerzu.
	4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
	5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).



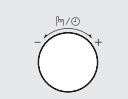
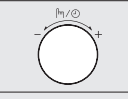
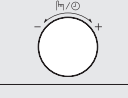

-  Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
-  Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
-  Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury.
-  Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.
-  Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym splukać czystą wodą.
-  Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.
-  Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb gotowania konwekcyjnego umożliwił gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można ustawić wymagany poziom temperatury w zakresie od 40 °C do 200 °C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.



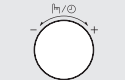

Element grzewczy musi być ustawiony poziomo. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.

	1. Naciśnij przycisk Convection (Gotowanie konwekcyjne) . Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb gotowania konwekcyjnego) 180 °C (temperatura)
	2. Ustaw temperaturę, obracając pokrętło wielofunkcyjne . (Temperatura: 40-200 °C, w odstępach co 10 °C) • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
	3. Naciśnij pokrętło wielofunkcyjne .
	4. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętło wielofunkcyjne . (Jeśli chcesz podgrzać kuchenkę, wybierz opcję: „ : 0”).
	5. Naciśnij przycisk START/+30s . Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę: • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.


GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

	1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.
	2. Naciśnij przycisk Grill . Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: UU (tryb grilla) <ul style="list-style-type: none"> • Nie można ustawić temperatury grilla.
	3. Ustaw czas grillowania, obracając pokrętko wielofunkcyjne . <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
	4. Naciśnij przycisk START/+30s . Efekt: Rozpocznie się grillowanie. <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

WYBÓR AKCESORIÓW

	Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego. Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.
---	--

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






- Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 27-28.

TRYB ŁĄCZONY MIKROFAŁ I GRILLA

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

- Należy **ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofała przez potrawę.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
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 (Trybu łączonego) . Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb - 1 (Mikrofała + Grill)
	2. Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb - 1, a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: UU (tryb łączony mikrofała i grilla) 600 W (moc wyjściowa)
	3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając pokrętko wielofunkcyjne do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300 W). Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby ustawić poziom mocy. <ul style="list-style-type: none"> • Nie można ustawić temperatury grilla. • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
	4. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętko wielofunkcyjne . <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalny czas wynosi 60 minut.
	5. Naciśnij przycisk START/+30s . Efekt: <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.


TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie konwekcyjne. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.




Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:





- pieczonego mięsa i drobiu,
- ciasta,
- jaj i potrawy z sera.

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

 Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenice **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.



Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Naciśnij przycisk Combi (Trybu łączonego).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb - 1 (Mikrofałe + Grill)</p>
	<p>2. Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb - 2 (Mikrofałe + Gotowanie konwekcyjne), obracając i naciskając pokrętko wielofunkcyjne.</p>
	<p>3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając pokrętko wielofunkcyjne do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300, 180, 100 W). Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne, aby ustawić poziom mocy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. (Domyślnie: 180 °C).

	<p>4. Wybierz odpowiednią temperaturę, obracając pokrętko wielofunkcyjne. (Temperatura: 200-40 °C). Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne, aby ustawić poziom mocy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego) 600 W (moc wyjściowa) 180 °C (temperatura)</p>
	<p>5. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętko wielofunkcyjne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalny czas wynosi 60 minut.
	<p>6. Naciśnij przycisk START/+30s.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. • Najpierw następuje podgrzanie kuchenki do wymaganej temperatury, a następnie kuchenka gotuje za pomocą promieniowania mikrofalowego przez ustawiony czas. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

 STOP ECO <input type="text"/>	<p>1. Naciśnij jednocześnie przyciski START/+30s i STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY).</p> <p>Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.</p>
 STOP ECO <input type="text"/>	<p>2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski START/+30s i STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY).</p> <p>Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.</p>


KORZYSTANIE Z BLOKADY RODZICIELSKIEJ

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


	<p>1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Blokada rodzicielska przez 3 sekundy.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji). • Zostanie wyświetlony symbol „L”.
	<p>2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk Blokada rodzicielska przez 3 sekundy.</p> <p>Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.</p>



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE TACY OBROTOWEJ


Przycisk **włączania/wyłączania tacy obrotowej** umożliwiają przygotowywanie dużych potraw, które wypełniają całą przestrzeń w kuchenke, zatrzymując obroty tacy (tylko w trybie gotowania ręcznego).

 W takim przypadku wyniki gotowania mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie nie przebiega równomiernie.

Zaleca się ręczne obrócenie potrawy po upływie połowy czasu gotowania.

 **OSTRZEŻENIE** Nie należy uruchamiać tacy obrotowej w przypadku pustej kuchenki.
Powód: Może to spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.

	<p>1. Naciśnij przycisk Włączania/Wyłączania tacy obrotowej.</p> <p>Efekt: Taca nie będzie się obracać.</p>
	<p>2. Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij jeszcze raz przycisk Włączania/Wyłączania tacy obrotowej.</p> <p>Efekt: Taca zacznie się obracać.</p>

 Przycisk **Włączania/Wyłączania tacy obrotowej** działa tylko podczas gotowania.

lista 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 dobrać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w 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		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

zasady przygotowywania potraw

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
<ul style="list-style-type: none">Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
<ul style="list-style-type: none">Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe <ul style="list-style-type: none">NaczyniaZamknięcia toreb do zamrażania	✗ ✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Wyroby papierowe <ul style="list-style-type: none">Talerze, kubki, serwetki i papier kuchennyPapier makulaturowy	✓ ✗	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci. Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe <ul style="list-style-type: none">PojemnikiFolia kuchennaTorby do zamrażania	✓ ✓ ✓✗	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. Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para. Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

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

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

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

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

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	5-6
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

Zasady gotowania świeżych warzyw

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

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

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Brokuły	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Brukselki	250 g	900 W	6-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżki stołowe) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łydkami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Cukinie	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Bakłażany	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Cebula	250 g	900 W	5-5½
	Instrukcje Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Potnij paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Potnij rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Zasady gotowania ryżu i makaronu

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

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

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.			
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.			
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	900 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Makaron	250 g	900 W	10-11
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		

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 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.

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

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w 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

JEDZENIE DLA DZIECI:

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

MLEKO DLA DZIECI:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkciem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

UWAGA:

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

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	900 W	1-1½
	300 ml (2 filiżanki)		2-2½
	450 ml (3 filiżanki)		3-3½
	600 ml (4 filiżanki)		3½-4
Instrukcje			
Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.			

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Zupa (schłodzona)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instrukcje Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.			
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5
	Instrukcje Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Gotowe do podania fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7
	Instrukcje Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sekund
	Instrukcje Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund
	Instrukcje Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s.
	200 ml		60-70 s.
Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.			

ROZMRAŻANIE

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

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

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

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

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

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

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

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

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7-8
	Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-30 minut.		

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14-15
Cały kurczak	1200 g	180 W	32-34
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką 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! Przed podaniem odstaw na 15-60 minut.		
Ryby			
Filety rybne	200 g	180 W	6-7
Całe ryby	400 g	180 W	11-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 10-25 minut.		
Owoce			
Jagody	300 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5-10 minuty.		
Pieczewo			
Bułki	2 szt.	180 W	1-1½
(każda ok. 50 g)	4 szt.		2½-3
Tosty/kanapki	250 g	180 W	4-4½
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 5-20 minuty.		

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 umożliwiła równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

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

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania: Kotlety, kielbaski, steki, hamburgery, 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 umożliwił 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 umożliwiła równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

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

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

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

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Wymijając zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min)	2 krok (min)
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.			
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + grill	5-6	-
	Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + grill	4-5	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	5-6	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + grill	7-8	-
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.			
Zapiekanka ziemniaczana / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + grill	9-11	-
	Instrukcje Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			

(ciąg dalszy)

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min)	2 krok (min)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	7-8	-
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzyнки i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + grill	8-10	6-8
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + grill	18-19	17
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść kurczaka na niskiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 5 minuty.			
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	5-7	5½-6½
	Instrukcje Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zióła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Gotowanie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.

Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć. W tym trybie jest wykorzystywana górna grzałka.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb ten umożliwi połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.

Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + gotowanie konwekcyjne

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu Mikrofales + Grill.

Potrawy, które można przygotowywać przy użyciu trybu łączonego mikrofales + gotowanie konwekcyjne:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min)	2 krok (min)
PIZZA Mrożona pizza (już upieczona)	300 g	1 etap: 300 W + 200 °C 2 etap: Grill	11-12	2-3
Instrukcje Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.				
MAKARON Mrożona lasagne	400 g	1 etap: 450 W + 200 °C 2 etap: Konwekcja 200 °C	15-16	5-6
Instrukcje Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.				
MIĘSO Pieczeń wołowa/ Pieczona jagnięcina (średnia)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instrukcje Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.				
Pieczony kurczak	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną pierś w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minuty.				

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min)	2 krok (min)
PIECZYWO Świeże bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instrukcje Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Pieczycwo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instrukcje Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.				
CIASTO Babki marmurkowe (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	38-43	-
Instrukcje Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.				
Małe babeczki (surowe ciasto)	10 x 28 g	Tylko 160 °C	26-28	-
Instrukcje Przelej ciasto równomiernie do papierowych foremek i umieść foremki na blasze do pieczenia na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.				
Ciastka (surowe ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C	15-20	-
Instrukcje Ułóż zamrożone rogaliki bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy.				
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Instrukcje Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.				

WSKAZÓWKI I PRZYDATNE PORADY

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

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

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

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

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

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

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŹEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

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

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

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

rozwiązywanie problemów i kody błędów

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Jest to zjawisko normalne.

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

Piekarnik nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku START/+30s.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy minutnik został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk **START/+30s**?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

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

Światło nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.


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

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

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

Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania. Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

 Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

KOD BŁĘDU


Wyświetlany jest komunikat „SE”.

- Wyczyść przyciski i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisków nie ma wody. Wyłącz mikrofalówkę i spróbuj ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Wyświetlany jest komunikat „E-12”.

- Komunikat „E-12” dotyczy wystąpienia zwarcia czujnika gazu. Błąd ten może wystąpić w przypadku ponownego użycia kuchenki w krótki odstępie czasowym od poprzedniego użycia, gdy wewnątrz panuje jeszcze wysoka wilgotność. W takim przypadku, ponieważ istnieje możliwość, że czujnik gazu nie jest zepsuty, wyłącz kuchenkę i spróbuj ponownie ją ustawić. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Wyświetlany jest komunikat „E-24”.

- Przed ewentualnym przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E-24”. Jeśli pojawi się komunikat „E-24”, naciśnij przycisk STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY), aby przejść do trybu inicjalizacji. Po ochłodzeniu kuchenki spróbuj ją uruchomić. Jeśli komunikat „E-24” pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy Samsung.
-  Jeśli dany kod nie jest wymieniony w powyższej tabeli lub proponowane rozwiązanie nie usunęło problemu, należy skontaktować się z 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 MC28A5135** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MC28A5135**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy Moc maksymalna Mikrofała Grill (element grzejny) Konwekcja (element grzejny)	2900 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100 / 900 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) Obudowa Wnętrze kuchenki	517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Objętość	28 litry
Waga Netto	ok. 17,8 kg
Emisja 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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	"0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък"	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04699E-00

MC28A5135**

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelve el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Samsung terméket.

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

SAMSUNG

tartalom

Biztonsági előírások	3
Üzembe helyezés	9
Tartozékok	9
Üzembe helyezés helye	9
Forgótányér	9
Karbantartás	10
Tisztítás	10
Csere (javítás)	10
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10
A sütő jellemzői	11
Sütő	11
Kezelőpanel	11
A sütő használata	12
A mikrohullámú sütő működése	12
A sütő működésének ellenőrzése	12
Az idő beállítása	13
Főzés/melegítés	13
Teljesítményszintek és elkészítési idők	14
Az elkészítési idő beállítása	14
A főzés leállítás	14
Az energiatakarékos üzemmód beállítása	15
A zsírszegény sütés funkció használata	15
A programozott főzési funkció használata	17
Az egészséges ételek funkció használata	19
A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata	21
A gyorskiolvasztás funkció használata	22
Az automatikus melegítés/főzés funkció használata	23

A pirítótányér használata	24
Légkeverés	24
Grillezés	25
A tartozékok kiválasztása	25
Mikrohullám és grill kombinációja	25
Mikrohullám és légkeverés kombinációja	26
A hangjelzés kikapcsolása	26
A gyermekzár funkció használata	27
A forgótányér be- és kikapcsolása	27
A mikrohullámú sütőben használható edények	27
Sütési útmutató	28
Hibaelhárítás és hibakódok	37
Hibaelhárítás	37
Hibakód	38
Műszaki adatok	39

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

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

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

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

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg. A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étél vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

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

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

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

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

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

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

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

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

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

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

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

- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

- A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

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

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje. Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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

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

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, higítót, 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 törülköendővel 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, hosszabbítót 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 késelettelve 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 tálcat 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 drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

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

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

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

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

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

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

Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrassa 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 tartsjon 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.)

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

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági rezesekkel (az ajtózárr kallantýúíval). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági rezes nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömitőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömités 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 ajtózárszár ne legyen eltörve vagy kilazulva; az ajtó tömitések és a tömitőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Korlátozott garancia

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

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

A sütőt csak rendeltetészerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el. Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasa van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a www.samsung.com oldalon.

A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textilát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetészerű 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 helyezéseinek módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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


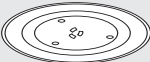
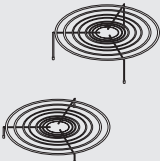

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

További információkért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, telepek, látogasson el a www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

üzembe helyezés

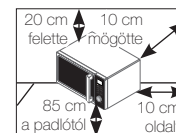
TARTOZÉKOK

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

	<p>1. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni. Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.</p>
	<p>2. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen. Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivethető.</p>
	<p>3. Magas és alacsony állvány; helyezze őket a forgótányérra. Rendeltetés: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.</p>
	<p>4. Piritótányér, lásd 24. oldal. Rendeltetés: A piritótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.</p>

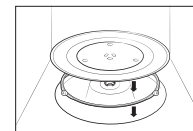
ÜZEMBE HELYEZÉS HELYE

- Válasszon egy lapos, vízszintes területet 85 cm-rel a padló szintje felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a sütő megtartásához.
- Biztosítson helyet a szellőzés számára: legalább 10 cm-t a hátsó falnál és az oldalaknál, valamint 20 cm-t a készülék tetején.
- Ne helyezze üzembe a sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- A sütő első használata előtt egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a sütő belső részét és az ajtó szigetelését.



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).

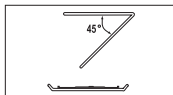
Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

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

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása

A sütőtér felső részének tisztításához eressze le a felső fűtőelemet 45°-kal 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 tisztítószerral tisztítsa meg a sütőtérrel, miután lehült.

CSERE (JAVÍTÁS)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

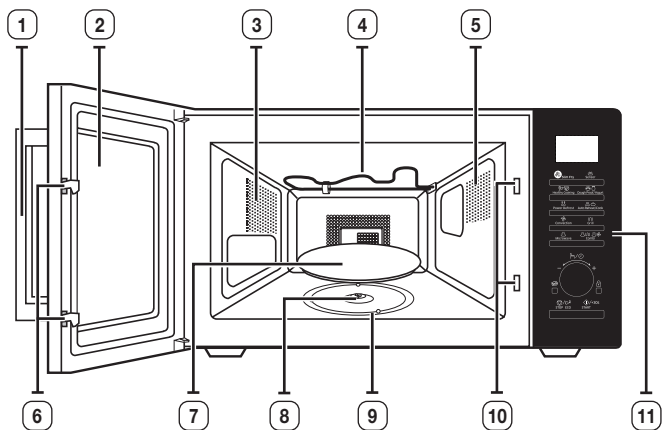
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő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

VÉDELEM A SÜTŐ HOSSZÚ IDEIG TÖRTÉNŐ MELLŐZÉSE ESETÉN

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

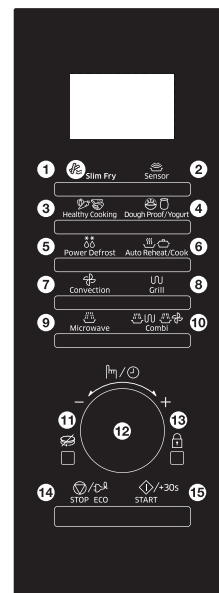
a sütő jellemzői

SÜTŐ



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

KEZELŐPANEL



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. ZSÍRSZEGÉNY SÜTÉS GOMB | 8. GRILL GOMB |
| 2. PROGRAMOZOTT FŐZÉS GOMB | 9. MIKROHULLÁM GOMB |
| 3. EGÉSZSÉGES ÉTELEK GOMB | 10. KOMBINÁLT GOMB |
| 4. KELESZTÉS/JOGHURTKÉSZÍTÉS GOMB | 11. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB |
| 5. GYORSKIOLVASZTÁS GOMB | 12. FUNKCIÓVÁLASZTÓ FORGÓ GOMB |
| 6. AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS/FŐZÉS GOMB | 13. GYERMEKZÁR GOMB |
| 7. LÉGKEVERÉS GOMB | 14. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB |
| | 15. START/+30s GOMB |

a sütő használata

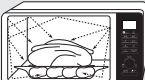
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE


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.


	<p>1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.</p>
	<p>2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.</p>
	<p>3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mennyiség és sűrűség• Víztartalom• Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

 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 egyenletesen 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 37-38. oldalon.

 A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % – 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.

	<p>Nyomja meg a START/+30s gombot, és a START/+30s gomb ismételt megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.</p> <p>Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell fornia.</p>
--	---

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 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:


- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően


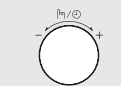
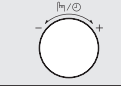

 Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

	1. Nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot .
	2. A funkcióválasztó forgógombot forgatva állítsa be az idő kijelzés típusát. (12 vagy 24 órás)
	3. A beállításhoz véglegesítéséhez nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot .
	4. Az óra beállításához forgassa el a funkcióválasztó forgógombot .
	5. Nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot .
	6. A perc beállításához forgassa el a funkcióválasztó forgógombot .
	7. Ha a megfelelő idő kijelzést látja, az óra elindításához nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot . Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

-  MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja. Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

	1. Nyomja meg a Microwave (Mikrohullám) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (mikrohullám üzemmód)
	2. Forgassa el a funkcióválasztó forgógombot , amíg megjelenik a megfelelő teljesítményszint. Ezután a funkcióválasztó forgógomb megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet. <ul style="list-style-type: none"> • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	3. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be az elkészítési időt. Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
	4. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződik, majd amikor befejeződik: <ul style="list-style-type: none"> • A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvilágít az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK ÉS ELKÉSZÍTÉSI IDŐK

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

Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W


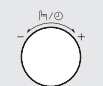
A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

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

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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

	<p>Az étel elkészítési idejének növeléséhez nyomja meg a START/+30s gombot. A gomb minden megnyomása 30 másodperccel növeli az időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Például: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a START/+30s gombot.
	<p>A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be a kívánt elkészítési időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az elkészítési idő növeléséhez jobbra, az idő csökkentéséhez pedig balra forgassa el a gombot.

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA


A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	<p>Ideiglenesen: Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot.</p> <p>Eredmény: A főzés leáll.</p> <p>A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a START/+30s gombot.</p>
Teljesen	<p>Teljesen: Egyszer nyomja meg a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot.</p> <p>Eredmény: A főzés leáll.</p> <p>Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot.</p>

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.

 <p>STOP ECO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nyomja meg a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot. Eredmény: Kikapcsol a kijelző. Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.
---	---

Automatikus energiatakarékos funkció

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

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

A ZSÍRSZEGÉNY SÜTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA



A **Zsírszegény sütés** funkció előre beprogramozott elkészítési idők használatát teszi lehetővé.



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

A sütés típusát a **Zsírszegény sütés** gomb megnyomásával állíthatja be.

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

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

 <p>Slim Fry</p>	<p>1. Nyomja meg a Slim Fry (Zsírszegény sütés) gombot.</p>
	<p>2. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot.</p> <ol style="list-style-type: none"> Burgonya/zöldség Tenger gyümölcsei Csirke

	<p>3. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon található táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezt követően az étel típusának kiválasztásához nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot.</p>
	<p>4. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki az adag méretét.</p>
 <p>START +30s</p>	<p>5. Nyomja meg a START/+30s gombot.</p>

A következő táblázat a 12 automatikus **Zsírszegény sütés** programot ismerteti.

A táblázat tartalmazza a mennyiségeket és a vonatkozó javaslatokat.

Kevesebb zsiradék használatával készíthet ízletes ételeket, mintha olajsütőben sütné.

A programok a légkeverés, a felső fűtés és a mikrohullámú energia kombinációját alkalmazzák.

1. Burgonya/zöldség

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya	300-350 g 450-500 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 450-500 gramm esetén a hangjelzést követően fordítsa meg az ételt. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.) 300-350 gramm esetén nincs hangjelzés. A sütést követően 1-2 percig hagyja állni.
1-2 Fagyasztott burgonyakrokett	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakroketteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-3 Saját készítésű sült burgonya	300-350 g 450-500 g	Mossa meg a nem vagy közepesen szétfővő burgonyákat. Hámozza meg őket, és vágja 10×10 mm-es darabokra. Áztassa be hideg vízbe (30 percre). Törőkendővel itassa fel róluk a nedvességet, majd dörzsölje be 5 g olívaolajjal. Ossza el egyenletesen a burgonyaszleteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 450-500 gramm esetén a hangjelzést követően fordítsa meg az ételt. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.) 300-350 gramm esetén nincs hangjelzés. A sütést követően 1-2 percig hagyja állni.
1-4 Burgonyacikkek	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Mossa meg a közepes méretű burgonyákat, és negyedelje el őket. Dörzsölje be olívaolajjal és fűszerekkel. A darabokat a vágott felükkel lefelé helyezze a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra. 1-3 percig hagyja állni.
1-5 Fagyasztott hagymakarikák	100-150 g 200-250 g	Egyenletesen oszlassa el a fagyasztott, bepanírozott hagymakarikákat vagy a fagyasztott, bepanírozott tintahalkarikákat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
1-6 Szeletelt cukkini	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit. Dörzsölje be 5 g olívaolajjal és fűszerekkel. Egyenletesen helyezze a szeleteket a pirítótányérra, és helyezze a tányért a magas állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.) 1-2 percig hagyja állni.

2. Tenger gyümölcsei

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Fagyasztott garnéla	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott, fagyasztott garnélát a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Halszeletek	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott halszeleteket a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Fagyasztott tintahal	100-150 g 200-250 g	Ossza el egyenletesen a bepanírozott tintahalkarikákat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Csirke

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
3-1 Mélyhűtött csirkefalatok	200-250 g 300-350 g	Ossza el egyenletesen a fagyasztott csirkefalatokat a pirítótányéron. A tányért tegye az alacsony állványra. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. (Ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot.) 1-2 percig hagyja állni.
3-2 Csirkecomb	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Mérje meg a combokat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. 1-3 percig hagyja állni.
3-3 Csirkeszármak	200-250 g 300-350 g	Mérje meg a csirkeszármakat, majd dörzsölje be őket olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el őket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. Ekkor a sütő leáll. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot. 1-2 percig hagyja állni.


A PROGRAMOZOTT FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA



A 8 **programozott főzési** program előre beállított elkészítési idővel rendelkezik.

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


A kívánt programozott főzési üzemmódot a **funkcióválasztó forgógombbal** állíthatja be.

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

 Csak mikrohullámú sütőben is használható edényeket használjon.

 Sensor 	1. Nyomja meg a Sensor (Programozott főzés) gombot.
	2. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be az étel típusát.
 START 	3. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött: <ol style="list-style-type: none"> 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

 Ha a belső hőmérséklet 60 °C-nál magasabb, a hűtőventilátor 3 percre bekapcsol. A **programozott főzés** gombot átmenetileg nem használhatja, amíg a készülék nem hűl le az érzékelő biztonsági módjának megfelelő hőmérsékletre.

Az alábbi táblázatban a 8 **programozott főzési** program látható. A táblázat tartalmazza az ételtípusonként ajánlott mennyiséget és a vonatkozó javaslatokat. A program elején a kijelzőn a program hossza látható. Ezt követően a készülék automatikusan kiszámítja az elkészítési időt és a teljesítményszintet, majd megjelenik a hátralévő elkészítési idő. Az elkészítést egy érzékelőrendszer vezérli, így Önnek nem kell számolgatnia.

 Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Italok	150-250 g	Öntse a (szobahőmérsékletű) folyadékot kerámia csészébe vagy bögrébe. Fedő nélkül melegítse. Helyezze a forgótányér közepére. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg az italokat. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat). 1-2 percig hagyja állni.
2 Brokkolirózsák	200-500 g	Mossa le és tisztítsa le a zöldségeket, pl. a brokkolit, és szedje szét azokat rózsákra. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
3 Szeletelt sárgarépa	200-500 g	Mossa le és tisztítsa le a friss zöldségeket, pl. sárgarépát, és vágja azokat egyforma, kerek szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
4 Karfiolrózsák	200-500 g	Mossa meg és tisztítsa meg a zöldségeket, pl. a karfiolt, és szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
5 Héjában sült burgonya	200-800 g	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát (200 grammos darabok). Kenje meg olívaolajjal, és szurkálja meg a héját. Helyezze el körben a pirítótányéron. 2-3 percig hagyja állni.
6 Tésztafőzés	100-300 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1-3 percig hagyja állni.
7 Mini ravioli	200-400 g	Szedje ki a mini raviolit mély kerámiatálba. Helyezze a tányért a forgótányér közepére. Fedje le műanyag fedővel. 2-3 percig hagyja állni.
8 Darabolt csirke	200-500 g	A mélyhűtött csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Bőrös oldallal lefelé helyezze a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. 2-3 percig hagyja állni.

Az automatikus programozott főzéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Az érzékelőnek köszönhetően az ételek automatikus elkészíthetők, mivel az érzékelő érzékeli a főzés közben keletkezett gázok mennyiségét.

- Főzés közben sokféle gáz felszabadul. Az érzékelő az ételből felszabaduló gázok alapján folyamatosan ellenőrzi és beállítja az elkészítési időt és teljesítményszintet.
- Ha programozott főzés közben fedővel vagy műanyag fóliával lefedi az edényt, az érzékelő azután érzékeli a felszabadult gázokat, miután az edény megtelik gőzzel.
- Nem sokkal a főzés vége előtt megjelenik a hátralévő elkészítési idő, és elindul a visszaszámlálás. Ilyenkor érdemes megfordítani vagy megkeverni az ételt az egyenletes eredmény érdekében, ha szükséges.
- A programozott főzés előtt az étel ízlés szerint fűszerezheti vagy leöntheti szósszal. De vigyázzat! A só és a cukor foltokban ráéghet az ételre, így ezeket a hozzávalókat csak főzés után adja hozzá.

A programozott főzéshez használható edények és fedők

- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, megfelelő edényekre és fedőkre vonatkozó utasításokat.
- Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon, és a hozzájuk tartozó fedővel vagy műanyag fóliával fedje le őket. Műanyag fólia használata esetén hajtsa vissza az egyik sarkot, hogy a gőz megfelelően kiáramolhasson az edényből.
- A használt edényt mindig annak saját fedelével takarja le. Ha az edénynek nincs fedele, használjon műanyag fóliát.
- Legalább félig töltsen meg az edényt.
- A keverést vagy forgatást igénylő ételeket a programozott főzési ciklus vége felé kell megkeverni vagy megfordítani, miután a hátralévő elkészítési idő megjelenik a kijelzőn.

Fontos

- A sütő elhelyezése és az áramellátás csatlakoztatása után ne húzza ki a tápkábelt. A gázérzékelő stabilizációjához időre van szükség a megfelelő működés érdekében.
- Nem tanácsos a programozott főzési funkció folyamatos használata, ezért ne használja közvetlenül egymás után többféle étel elkészítéséhez.
- A sütőt jól szellőző helyen helyezze el, mert az érzékelő csak megfelelő hűtés és szellőzés mellett működik pontosan.
- A gyenge eredmény elkerülése érdekében ne használja a programozott főzést, ha a helyiségben túl hideg vagy túl meleg van.
- A sütő tisztításához ne használjon illékony tisztítószerket. Az ilyen tisztítószerkekből felszabaduló gázok befolyásolhatják az érzékelő működését.
- Ne tegye a sütőt nedvességet vagy gázt kibocsátó készülékek közelébe, mivel ezek befolyásolhatják az érzékelő működését.
- A sütő belsejét mindig tartsa tisztán. Nedves törölkendővel törölje le a keretet. A sütőt kizárólag háztartási használatra tervezték.

AZ EGÉSZSÉGES ÉTELEK FUNKCIÓ HASZNÁLATA






Az **Egészséges ételek** funkció 15 előre programozott elkészítési idő használatát teszi lehetővé.

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

Az adag méretét a **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állíthatja be.

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Nyomja meg a Healthy Cooking (Egészséges ételek) gombot.
	2. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot . 1) Gabonafélék/tészta 2) Zöldség 3) Szárnyas/hal
	3. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be az étel típusát.
	4. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki az adag méretét.
 START <input type="text"/>	5. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. <ul style="list-style-type: none"> Ha az étel elkészült, a sütő négyezer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyezer felvillan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percnként egy hangjelzést ad.

Az alábbi táblázat a 15 **Egészséges ételek** programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A programok Gabonafélék/tészta (1), zöldségek (2) és szárnyasok/hal (3) elkészítéséhez nyújtanak segítséget.

 Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Gabonafélék/tészta

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Barna rizs	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-3 Makaróni	100-150 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána pedig alaposan szűrje le. 1-3 percig hagyja állni.

2. Zöldségek

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Zöldbab	200-250 g 300-350 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedelees üvegtálban. 200-250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300-450 g-hoz pedig 45 ml-t (3 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Spenót	100-150 g 200-250 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedelees üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Hámozott burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Mossa meg a meghámozott burgonyát, vágja félbe, tegye üvegtálba és fedővel takarja le. Adjon hozzá 15-30 ml vizet (1-2 evőkanálnyit). Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 3-5 percig hagyja állni.
2-4 Rakott burgonya	400-450 g 800-850 g	A friss rakott burgonyát helyezze tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. 2-3 percig hagyja állni.
2-5 Grillezett padlizsán	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a padlizsánt. Kenje meg olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el a szeleteket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot (ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
2-6 Grillezett paradicsom	400-450 g 600-650 g	Mossa és tisztítsa meg a paradicsomot. Vágja félbe, és tegye mikrohullámú sütőben használható edénybe. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Szárnyas/Hal

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
3-1 Csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, és helyezze kerámiatátra. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-2 Pulykamell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a pulykamellet, és tegye mély, hőálló üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-3 Grillezett csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, pácolja be, és tegye a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-4 Grillezett halfilé	200-300 g 400-500 g	Egyenletesen helyezze el a halfilét a magas állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 1-2 percig hagyja állni.
3-5 Grillezett lazacszeletek	200-250 g 300-350 g	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-6 Sült hal	200-300 g 400-500 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.





A KELESZTÉS/JOGHURTKÉSZÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az 5 **kelesztés/joghurtkészítési** program előre beállított elkészítési idővel rendelkezik.

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

Egyszerűen állítsa be a élesztő felfuttatása/joghurt programot a **funkcióválasztó forgógombbal**, majd nyomja meg a **kelesztés/joghurtkészítés** gombot.

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

 Dough Proof /Yogurt	1. Nyomja meg a Dough Proof /Yogurt (Kelesztés/ Joghurtkészítés) gombot.
	2. Válassza ki a kelesztés vagy a joghurtkészítés típusát, és nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot . 1) Kelesztés 2) Joghurtkészítés
	3. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki a megfelelő számot. A következő oldalon található táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be az étel típusát.
 START	4. Nyomja meg a START/+30s gombot.

 Joghurtkészítés közben a forgótányér nem forog.

A következő táblázat azt mutatja be, hogyan használja az automatikus programokat élesztős tészták kelesztésére vagy joghurtkészítésre.

1. Kelesztés

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Pizzatészta	300-500 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-2 Süteménytészta	500-800 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-3 Kenyértészta	600-900 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.

2. Házi készítésű joghurt






Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Kis csészek	500 g	Egyenletesen osszon el 150 g natúr joghurtot 5 darab kerámia csészébe vagy kisméretű (30 grammos) befőttesüvegbe. Minden csészébe öntsön 100 ml tejet. Tartós tejet használjon (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os) Fedje le a csészéket háztartási fóliával, majd helyezze őket körben a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.
2-2 Nagy tál	500 g	Keverjen össze 150 g joghurtot 500 ml (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os) tartós tejjel. Öntse egy nagyméretű üvegtálba. Takarja le háztartási fóliával, és helyezze a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.

A GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

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

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Nyomja meg a Power Defrost (Gyorskiolvasztás) gombot.
	2. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be az étel típusát.
	3. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki az adag méretét.
 <input type="text"/>	4. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: <ul style="list-style-type: none"> • Megkezdődik a kiolvasztás. • A kiolvasztás közben a sütő jelez, ha meg kell fordítani az ételt.
 <input type="text"/>	5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a START/+30s gombot. Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvilan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Az alábbi táblázat a különböző **gyorskiolvasztó** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.

A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret, süteményt és gyümölcsöt pedig tegye sütőpapírra.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A szeleteket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-90 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. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-90 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 a programot egész halhoz és szeleteit halhoz is használhatja. 20-80 percig hagyja állni.
4 Kenyer/ Sütemény	125-1000 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. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tészta, aprósütemény, túró torta és leveles tészta kiolvasztásához. Nem alkalmas azonban vajás tészta, pite, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. Hagyja állni 10-60 percig.
5 Gyümölcs	100-600 g	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcsöz megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS/FŐZÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

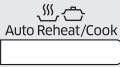





Az 5 **automatikus elkészítési** funkció esetében előre be van programozva az elkészítési idő.

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

Az adag méretét a **funkcióválasztó forgógomb** elforgatásával állíthatja be.

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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

	1. Nyomja meg az Auto Reheat/Cook (Automatikus melegítés/főzés) gombot.
	2. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki az elkészítési kategóriát. (Automatikus melegítés vagy Automatikus főzés)
	3. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az Automatikus melegítést.
	4. A funkcióválasztó forgógombbal válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be az étel típusát.
	5. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki az adag méretét.
	6. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. <ul style="list-style-type: none"> Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Az alábbi táblázat a különböző automatikus melegítési és főzési programokhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

 Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Automatikus melegítés

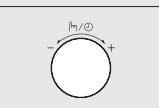
Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Készételek (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
1-2 Fagyaszott pizza	300-350 g 400-450 g	A fagyaszott pizzát helyezze az alacsony állványra.
1-3 Mélyhűtött lasagne	400-450 g 600-650 g	Helyezze a mélyhűtött lasagnét megfelelő méretű hóálló edénybe. Helyezze az edényt az alacsony állványra. 3-4 percig hagyja állni.








2. Automatikus főzés

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Sült csirke	1100-1150 g 1200-1250 g	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze az állvány közepére. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. 5 percig hagyja állni.
2-2 Muffin	250-300 g	Öntse a tésztát 6-8 papír vagy szilikon muffinformába (45 g/db), és helyezze az alsó állványra. Indítsa el a programot (a sütő előmelegszik). A hangjelzés után tegye be a sütőbe az állványt és az ételt.

A PIRITÓTÁNYÉR HASZNÁLATA

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

	1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill].
	2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálal olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
	3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
	4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).
	5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd a jobb oldali táblázatot)







-  A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.
-  Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
-  Ne tegyen nem hőálló edényt a pirítótányérra.
-  A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.
-  Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
-  Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a bevonatot.
-  A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

LÉGKEVERÉS

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütőben tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérséklet igény szerint beállítható a 40 °C és 200 °C közötti tartományban. A maximális sütési idő 60 perc

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.






Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.

	1. Nyomja meg a Convection (Légkeverés) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (légkeveréses üzemmód) 180 °C (hőmérsékletű)
	2. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be a hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 40-200 °C, 10 °C-os lépésekben) • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	3. Nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot .
	4. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be az elkészítési időt. (Ha elő szeretné melegíteni a sütőt, válassza a következőt: „ : 0”)
	5. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: A sütés megkezdődik: • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillog az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

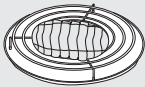
GRILLEZÉS

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

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

	1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.
	2. Nyomja meg a Grill gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (grill üzemmód) <ul style="list-style-type: none"> • A grillezés hőmérséklete nem állítható.
	3. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be a grillezési időt. <ul style="list-style-type: none"> • A maximális grillezési idő 60 perc.
	4. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: A grillezés megkezdődik. <ul style="list-style-type: none"> • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

	A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna. A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörölkőt stb.
---	--

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







- ☞ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 27-28. oldalon.

MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

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

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


	1. Nyomja meg a Combi (Kombinált) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb - 1 (Mikrohullám + grill)
	2. Jelenítse meg a kijelzőn a Cb - 1 feliratot, majd nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot . Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (kombinált mikrohullámú sütés és grillezés) 600 W (kimeneti teljesítmény)
	3. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a funkcióválasztó forgógombot forgatja, amíg a megfelelő kimeneti teljesítmény meg nem jelenik (600, 450, 300 W). Ekkor a funkcióválasztó forgógomb megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet. <ul style="list-style-type: none"> • A grillezés hőmérséklete nem állítható. • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	4. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be az elkészítési időt. <ul style="list-style-type: none"> • A maximális elkészítési idő 60 perc.
	5. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény: <ul style="list-style-type: none"> • Megkezdődik a kombinált sütés. • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.


MIKROHULLÁM ÉS LÉGKEVERÉS KOMBINÁCIÓJA

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:





- Sült húsok és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

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

 MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak. Az alacsony állvánnyal eredményesebben főzhet és piríthat.

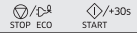
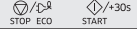
Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be az ajtót. A fűtőelem vízszintesen álljon.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Nyomja meg a Combi (Kombinált) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb - 1 (Mikrohullám + grill)</p>
	<p>2. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával jelentsen meg a kijelzőn a Cb - 2 feliratot (mikrohullám + légkeverés), majd nyomja meg a funkcióválasztó forgógombot.</p>
	<p>3. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (600, 450, 300, 180, 100 W). Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. (Alapértelmezés szerint: 180 °C)

	<p>4. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával válassza ki a megfelelő hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 200-40 °C). Ekkor a funkcióválasztó forgatógomb megnyomásával állítsa be a teljesítményszintet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. <p>Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja) 600 W (kimeneti teljesítmény) 180 °C (hőmérséklet)</p>
	<p>5. A funkcióválasztó forgógomb elforgatásával állítsa be az elkészítési időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A maximális elkészítési idő 60 perc.
	<p>6. Nyomja meg a START/+30s gombot. Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megkezdődik a kombinált sütés. • A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik. • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvilan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

 <input type="text"/>	<p>1. Nyomja meg egyszerre a START/+30s és a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot. Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a START/+30s és a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gombot. Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.</p>


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.



	<p>1. 3 másodpercig tartsa lenyomva a Gyermekzár gombot.</p> <p>Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani). A kijelzőn az „L” jelzés látható. <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">L</div>
	<p>2. A sütő zárolásának feloldásához 3 másodpercig tartsa lenyomva a Gyermekzár gombot.</p> <p>Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.</p>


A FORGÓTÁNYÉR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A **forgótányér be- kikapcsoló** gombjának segítségével leállíthatja a forgótányért, így az egész sütőt kitöltő nagy edényeket is használhat (csak manuális főzésnél).

 Az eredmény ebben az esetben kevésbé kielégítő, mivel a főzés egyenetlen. Javasoljuk, hogy az elkészítési idő közepénél kézzel fordítsa meg az edényt.

 **FIGYELEM** A forgótányért soha ne működtesse úgy, hogy a sütőben nincs étel. **Oka:** Ez tüzet okozhat, vagy tönkretelheti a készüléket.

	<p>1. Nyomja meg a Forgótányér be/Ki gombot.</p> <p>Eredmény: A forgótányér nem forog.</p>
	<p>2. A forgás visszakapcsolásához nyomja meg ismét a Forgótányér be/Ki gombot.</p> <p>Eredmény: A forgótányér ismét forog.</p>

 A **Forgótányér be/Ki** gomb csak főzés közben használható.

a mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámú be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasználó edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggodni. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkiülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pírtótányér	✓	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		
<ul style="list-style-type: none"> Polisztirol poharak, tartók 	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
<ul style="list-style-type: none"> Papírzacskók vagy újságpapír 	✗	Tüzet foghat.
<ul style="list-style-type: none"> Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek 	✗	Ívkiülést okozhat.
Üvegedény		
<ul style="list-style-type: none"> Főző- és tálalóedény egyben 	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
<ul style="list-style-type: none"> Finomüveg edények 	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
<ul style="list-style-type: none"> Befőttés üvegek 	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém		
• Edények	✗	Ívksülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlöleseg nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívksülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	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.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos

sütési útmutató

MIKROHULLÁMOK

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

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

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatások érdekében át kell engednie a mikrohullámokat.

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is.

Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendszeren tűzhelyen készítenek el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzőskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idő

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 vaját. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. 250 grammonként adjon hozzá 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.

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Póréhagyma	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gomba	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Hagyma	250 g	900 W	5-5½
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre.		
Burgonya	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Karatlábé	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

Rizs: Nagyméretű, 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 vaját.

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

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Barna rizs (előfőzött)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta	250 g	900 W	10-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		

MELEGÍTÉS

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

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

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvénne a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani. Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.

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

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

Csak különös körülményekkel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.

Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még további melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

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

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

ANYATEJ: A tejet 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. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

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

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	900 W	1-1½
	300 ml (2 csésze)		2-2½
	450 ml (3 csésze)		3-3½
	600 ml (4 csésze)		3½-4
Tudnivalók			
Tölts csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Tudnivalók			
Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.			

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként keverje meg, majd pihentetés és tálalás előtt keverje meg újra. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Tálalásra kész sajtfondű (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7
	Tudnivalók Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Bébiétel és tej melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp
	200 ml		1 perc – 1 perc 10 mp.
Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.			

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 baromfi 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 tára. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsősegeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e az étel. Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdnek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

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

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

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús	Darált hús	250 g	6-7
		500 g	8-13
Sertéssült		250 g	7-8
	Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi	Darabolt csirke	500 g (2 db)	14-15
	Egész csirke	1200 g	32-34
Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Hal	Halfilé	200 g	6-7
	Egész hal	400 g	11-13
Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Gyümölcsök	Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kenyér	Zsömlé	2 db	1-1½
	(kb. 50 g/db)	4 db	2½-3
Pirítós/ Szendvics		250 g	4-4½
	Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtőlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Magyar - 33

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

Grillezhető ételek:

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

Fontos megjegyzés:

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

MIKROHULLÁM + GRILL

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom 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 friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

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

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss ételmyszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítószzeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3-4	2-3
	Tudnivalók A pirítószzeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.			
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtzeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.			
Rakott burgonya/zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
Tudnivalók A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				

(folytatás)

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.			
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét az alacsony állványra. A grillezés után 5 percig hagyja állni az ételt.			
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Tudnivalók Dörzsölje be a hal bórét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.

A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja. Ebben az üzemmódban a felső fűtőelem működik.

Légkeveréses sütéshez használható edények:

Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepsi használható – bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:

Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szufflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.

A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:

Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállóak (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:

Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsi és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeverési útmutató friss és fagyaszott ételhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300 g	1. lépés: 300 W + 200 °C 2. lépés: Grill	11-12	2-3
	Tudnivalók A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	1. lépés: 450 W + 200 °C 2. lépés: Légkeverés 200 °C	15-16	5-6
	Tudnivalók Tegye egy megfelelő méretű, hőálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyaszott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
HÚS Marhasült/ bárány sült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Tudnivalók A marha- vagy bárány szeletet dörzsölje be olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.			

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
KENYÉR Friss zsemle	6 db (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Tudnivalók A zsemleket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.			
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Tudnivalók A fagyaszott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
TORTA Márványkuglóf (friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	38-43	-
	Tudnivalók Tegye a tésztát a kicsi, négyzetes, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.			
Muffin (friss tészta)	10 x 28 g	Csak 160 °C	26-28	-
	Tudnivalók Egyenletesen ossza el a friss tésztát papír sütőformákban, majd tegye őket az alacsony állványra helyezett pirítótyányérra. Sütés után 5 percig hagyja állni.			
Sütemény (friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	15-20	-
	Tudnivalók A fagyaszott croissant-okat sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.			
Fagyaszott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Tudnivalók Helyezze a fagyaszott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.			

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vaját egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 900 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű 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 kisméretű mély üvegtálba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

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

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

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

LEKVÁRFŐZÉS

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

PUDINGFŐZÉS

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

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

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

hibaelhárítás és hibakódok

HIBAEHÁRÍTÁS

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

Normális jelenség.

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

A sütő nem reagál a **START/+30s** gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **START/+30s** gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

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

Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálatához, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

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

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

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

Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse a mikrohullámú sütőt citromlevet behelyezve.

 Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

HIBAKÓD

Az „SE” üzenet jelentése:

- Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, és próbálkozzon meg ismét a beállítással. Ha a probléma újra felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Az „E-12” üzenet jelentése

- Az „E-12” üzenet a gázérezékelő hibáját jelzi. Ez a hiba olyankor fordulhat elő, ha a sütőtérben magas a páratartalom, amikor a mikrohullámú sütőt rövid időn belül újra használja. Mivel a gázérezékelő valószínűleg nem hibásodott meg, ilyen esetben kapcsolja ki a sütőt, és végezze el újra a beállítást. Ha a probléma újra jelentkezik, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Az „E-24” üzenet jelentése

- Mielőtt a mikrohullámú sütő túlmelegszik, a kijelzőn megjelenik az „E-24” üzenet. Ha az „E-24” üzenet megjelenik, a STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS) gomb megnyomásával nullázza a beállításokat. Miután a sütő lehűlt, próbálja meg újra bekapcsolni. Ha újra megjelenik az „E-24” üzenet, forduljon a legközelebbi Samsung ügyfélszolgálathoz.

 Ha a fentiekől eltérő kód jelenik meg a kijelzőn, vagy 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 MC28A5135** típusú sütők megfelelnek az alább felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MC28A5135**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Kimeneti teljesítmény	100 / 900 W – 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (h x sz x m) Kívül Sütőtér	517 x 475,6 x 310 mm 358x327x235,5 mm
Úrtartalom	28 liter
Súly Nettó	kb. 17,8 kg
Zajszint	42 dBA

jegyzet

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	"0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък"	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04699E-00

MC28A5135**

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.

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

SAMSUNG

obsah

Bezpečnostné pokyny	3
Inštalácia	9
Príslušenstvo	9
Miesto inštalácie	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
Nastavenie času	13
Varenie/prihrievanie.....	13
Zmeny úrovni výkonov a času.....	14
Nastavenie času varenia	14
Zastavenie varenia	14
Nastavenie režimu úspory energie.....	15
Používanie funkcií varenia slim fry.....	15
Používanie funkcií snímačového varenia	17
Používanie funkcií zdravého varenia	19
Používanie funkcií cesto/jogurt	21
Používanie funkcií výkonného rozmrazovania.....	22
Používanie funkcií automatického prihriatia/varenia	23

Používanie podnosu na schrumkavenie.....	24
Prúdenie tepla.....	24
Grilovanie.....	25
Výber príslušenstva.....	25
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	25
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla.....	26
Vypínanie signalizácie	26
Používanie funkcií detskej zámky.....	27
Používanie funkcií zapnutia/vypnutia taniera	27
Sprievodca pomôckami na varenie	27
Sprievodca varením	28
Riešenie problémov a kód chyby	37
Riešenie problémov	37
Kód chyby	38
Technické údaje	39

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

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

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

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

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
 - vo farmárskych budovách;
 - pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.
- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov.

Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

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

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

Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám. Vajička v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajička sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

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

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

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

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

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

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia. Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

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

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

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

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

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelšej 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 dozeráť alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a dozeráte na ne. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál. Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu. Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe. Rúru neinštalujte: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikať plyn, a ani na nerovný povrch. Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi. Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu. Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň nekladte ťažké predmety. V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla. Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami. Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla. Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom. Rúru neumiestňujte na krehké predmety. Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku. Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predžvovacie káble ani elektrické transformátory. Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Zabezpečte, aby sa kábel nachádzal medzi predmetmi alebo za rúrou. Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku. Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu. Navrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety. Na rúru nesprejajte prchavé látky (napr. insekticídy). V rúre neskladujte horľavé materiály. Budte 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 otvárani/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nekladajte 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.

Obmedzená záruka

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

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

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

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

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

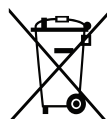
Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

Definícia produktovej skupiny

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

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

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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


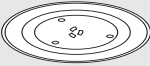
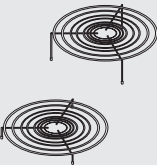

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

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

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, WEEE, batérií, nájdete na webovej stránke: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

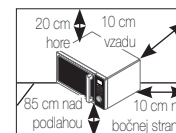
PRÍSLUŠENSTVO

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

	<p>1. Valčekový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry. Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.</p>
	<p>2. Tanier sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu. Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.</p>
	<p>3. Vysoký stojan a nízky stojan sa umiestňujú na tanier. Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdeňí tepla a kombinovanom varení.</p>
	<p>4. Podnos na schrumkavenie, pozrite si stranu 24. Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.</p>

MIESTO INŠTALÁCIE

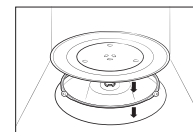
- Vyberte rovný a plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť rúry.
- Zaisťte priestor na vetranie aspoň 10 cm od zadnej steny a na oboch stranách a 20 cm zhora.



- Nemontujte rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôbte napájanie špecifikáciám tejto rúry. Používajte len schválené predlžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím rúry utrite vnútro a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

TANIER

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



ČISTENIE

Rúru čistíte 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).

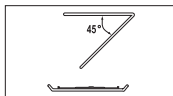
Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zápachajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom

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



⚠ UPOZORNENIE

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

VÝMENA (OPRAVA)

⚠ VAROVANIE

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

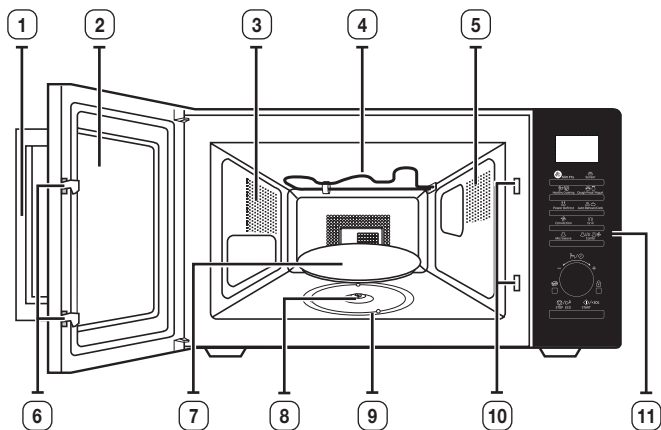
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

STAROSTLIVOSŤ POČAS DLHŠEJ DOBY NEPOUŽÍVANIA

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

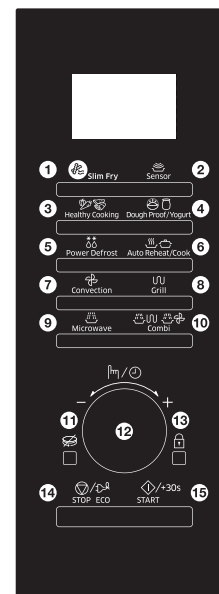
funkcie rúry

RÚRA



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

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. TLAČIDLO FUNKCIE SLIM FRY | 8. TLAČIDLO GRILU |
| 2. TLAČIDLO SNÍMAČOVÉ VARENIE | 9. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE |
| 3. TLAČIDLO ZDRAVÉ VARENIE | 10. TLAČIDLO KOMBINOVANÝ |
| 4. TLAČIDLO CESTO/JOGURT | 11. TLAČIDLO ZAP./VYP. TANIERA |
| 5. TLAČIDLO VÝKONNÉ ROZMRAZOVANIE | 12. MULTIFUNKČNÝ VOLIČ |
| 6. TLAČIDLO AUTOMATICKÉ OPÄTOVNÉ OHRIEVANIE/VARENIE | 13. TLAČIDLO DETSKÁ ZÁMKA |
| 7. TLAČIDLO PRÚDENIA TEPLA | 14. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/EKO |
| | 15. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30s |

Slovenčina - 11

používanie rúry

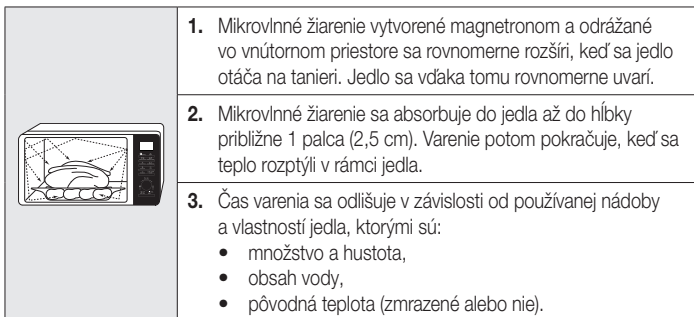
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

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

Mikrovlonnú rúru môžete použiť na:

- rozmrazovanie,
- ohrievanie,
- varenie.

Princíp varenia.



☞ 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 37-38.

☑ Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna (100 % - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dverka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dverok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dverka.



Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** toľkokrát, koľko to bude potrebné.








Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by potom mala vrieť.

NASTAVENIE ČASU

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


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

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



	1. Stlačte multifunkčný volič.
	2. Otočte multifunkčným voličom , aby ste nastavili druh časového displeja. (12 h alebo 24 h)
	3. Stlačením multifunkčného voliča dokončíte nastavenie.
	4. Otočte multifunkčným voličom , aby ste nastavili hodiny.
	5. Stlačte multifunkčný volič.
	6. Otočte multifunkčným voličom , aby ste nastavili minúty.
	7. Keď sa zobrazí správny čas , stlačte multifunkčný volič , aby sa spustili hodiny. Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

 Pred ponechaním rúry bez dozoru si **VŽDY** skontrolujte nastavenia varenia.

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

	1. Stlačte tlačidlo Microwave (Mikrovlnné ohrevanie). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:  (režim mikrovlnnej rúry)
	2. Otáčajte multifunkčným voličom dovtedy, kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu. Potom stlačte multifunkčný volič , aby ste nastavili úroveň výkonu. <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
	3. Čas varenia nastavte otočením multifunkčného voliča. Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.
	4. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému. <ul style="list-style-type: none"> • Rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Skončiť)“. • Rúra bude následne pípať raz za minútu.

ZMENY ÚROVNÍ VÝKONOV A ČASU

Funkcia úrovnne 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 úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W



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

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

NASTAVENIE ČASU VARENIA

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

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

	Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridať. <ul style="list-style-type: none">• Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).
	Otočením multifunkčného voliča nastavte želaný čas varenia. <ul style="list-style-type: none">• Ak chcete predĺžiť čas varenia jedla, otočte voličom doprava, a ak ho chcete skrátiť, otočte ním doľava.

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- skontrolovať jedlo,
- otočiť jedlo alebo ho zamiešať,
- nechať ho odstáť.

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Dočasne: Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) . Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) .
Úplne	Úplne: Stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) . Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) .

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra disponuje režimom úspory energie.

 <p>STOP ECO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO). Výsledok: Displej sa vypne. • Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dverka alebo stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.
---	---

Funkcia automatickej úspory energie

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


POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VARENIA SLIM FRY


Funkcia varenia **Slim Fry** obsahuje/poskytuje dvanásť predprogramovaných časov varenia.




Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Kategóriu Slim Fry môžete nastaviť stlačením tlačidla **Slim Fry**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

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

 <p>Slim Fry</p>	<p>1. Stlačte tlačidlo Slim Fry.</p>
	<p>2. Otočením multifunkčného voliča vyberte kategóriu jedla a stlačte multifunkčný volič.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zemiaky/Zelenina 2) Plody mora 3) Kura

	<p>3. Druh jedla, ktoré varíte, vyberte otočením multifunkčného voliča. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte multifunkčný volič, aby ste nastavili druh jedla.</p>
	<p>4. Otočením multifunkčného voliča vyberte veľkosť porcie.</p>
 <p>START</p>	<p>5. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).</p>

Nasledujúca tabuľka uvádza 12 automatických programov **Slim Fry**. Obsahuje množstvá a príslušné pokyny.

V porovnaní s prípravou vo fritéze použijete menej oleja a súčasne budú pripravené jedlá veľmi chutné. Pri programoch sa používa kombinácia prúdenia vzduchu, horného ohrievača a mikrovlnnej energie.

1. Zemiaky/Zelenina

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Mrazené hranolččky do rúry	300-350 g 450-500 g	Mrazené hranolččky do rúry rovnomerne uložte na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Pri príprave 450-500 g po pipaní poobracajte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak hranolččky nepoobraciate, rúra bude pokračovať v prevádzke). Pri príprave 300-350 g sa neozve žiadne pípanie. Po dopečení nechajte postáť 1-2 minúty.
1-2 Mrazené zemiakové krokety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené zemiakové krokety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Nechajte odstať 1-2 minúty.
1-3 Domáce hranolččky	300-350 g 450-500 g	Vyberte tvrdé až stredne tvrdé zemiaky a poumývajte ich. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky s hrúbkou 10 x 10 mm. Namočte ich do studenej vody (na 30 minút). Osušte ich v utierke, odvážte ich a pomocou kefy ich namažte olivovým olejom v množstve 5 g. Domáce hranolččky rovnomerne uložte na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Pri príprave 450-500 g po pipaní poobracajte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak hranolččky nepoobraciate, rúra bude pokračovať v prevádzke). Pri príprave 300-350 g sa neozve žiadne pípanie. Po dopečení nechajte postáť 1-2 minúty.
1-4 Zemiakové kliny	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Umyte zemiaky bežnej veľkosti a nakrájajte ich na mesiačky. Potrite olivovým olejom a koreninami. Položte ich odrezanou stranou na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na vysoký stojan. 1-3 minúty nechajte odstať.
1-5 Mrazené cibuľové krúžky	100-150 g 200-250 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené cibuľové alebo kalamárové krúžky obalené v strúhanke na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Nechajte odstať 1-2 minúty.
1-6 Nakrájaná cuketa	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte cuketu na plátky. Potrite ich 5 g olivového oleja a pridajte koreniny. Plátky rovnomerne rozmiestnite na podnos na schrumkavenie a položte ho na vysoký stojan. Po pipnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevráťte, rúra bude pokračovať v prevádzke). Nechajte odstať 1-2 minúty.

2. Plody mora

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Mrazené krevety	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené krevety obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Nechajte odstať 1-2 minúty.
2-2 Rybie prsty	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite rybie prsty obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Nechajte odstať 1-2 minúty.
2-3 Smažené kalamáre	100-150 g 200-250 g	Rovnomerne rozmiestnite kalamárové krúžky obalené v strúhanke do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Nechajte odstať 1-2 minúty.

3. Kura

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1 Mrazené kúsky kuraťa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne rozmiestnite mrazené kuracie nugety do rúry na podnos na schrumkavenie. Podnos umiestnite na nízky stojan. Po pipnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. (Ak potraviny neprevráťte, rúra bude pokračovať v prevádzke). Nechajte odstať 1-2 minúty.
3-2 Kuracie stehná	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Odvážte kuracie stehná a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pipnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 1-3 minúty nechajte odstať.
3-3 kuracie krídelká	200-250 g 300-350 g	Odvážte kuracie krídelká a potrite ich olejom a koreninami. Rovnomerne ich rozložte na vysoký stojan. Po pipnutí obráťte. Rúra sa vypne. Pokračujte stlačením tlačidla spustenia. Nechajte odstať 1-2 minúty.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ SNÍMAČOVÉHO VARENIA




Osem funkcií **snímačového varenia** zahŕňajú/poskytujú predprogramované časy varenia.

Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.


Kategóriu snímačového varenia môžete upraviť otočením **multifunkčného voliča**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

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

 Sensor	1. Stlačte tlačidlo Sensor (Snímačové varenie).
	2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením multifunkčného voliča. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte multifunkčný volič , aby ste nastavili druh jedla.
	3. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí: <ol style="list-style-type: none"> 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

 Ak vnútorná teplota presahuje 60 °C, ventilátor chladenia sa zapne na 3 minúty. Tlačidlo **Snímačové varenie** dočasne nemôžete použiť, kým sa rúra neochladí na teplotu potrebnú pre režim bezpečného snímania.

Nasledujúca tabuľka uvádza 8 programov **snímačového varenia**. Obsahuje odporúčané hmotnostné rozsahy pre jednotlivé položky, časy odstátia po varení a príslušné pokyny. Na začiatku programu sa na displeji zobrazuje čas snímača. Potom sa automaticky vypočítajú časy varenia a úroveň výkonu a zobrazí sa zostávajúci čas varenia. Proces varenia ovláda pre vaše pohodlie systém snímačov.

 Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Nápoje	150-250 g	Kvapalinu (izbovej teploty) vylejte do keramickej šálky alebo džbánu. Zohrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v rúre. Pred a po odstáťi nápoje zamiešajte. Budte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). Nechajte odstáť 1-2 minúty.
2 Kvietky brokolice	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad brokolicu, a pripravte kvety. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3 Porciované mrkvy	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad mrkvu, a narežte ju na plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
4 Ružičky karfiolu	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad ružičky karfiolu, a pripravte ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. Nechajte odstáť 1-2 minúty.

Slovenčina - 17

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
5 Zemiaky v šupke	200-800 g	Zemiaky opláchnite a vyčistite, každý 200 g. Natrite ich olivovým olejom a šupku prepichnete nožom. Položte ich do kruhu na tanier. 2-3 minúty nechajte odstáť.
6 Varené cestoviny	100-300 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. 1-3 minúty nechajte odstáť.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Mini ravioli vložte do hlbokkej keramickej misky. Platňu dajte do stredu taniera. Zakryte plastovým krytom. 2-3 minúty nechajte odstáť.
8 Kuracie kúsky	200-500 g	Chladené kuracie kúsky potrite olejom a koreninami. Položte ich na nízky stojan s kožou smerom nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 2-3 minúty nechajte odstáť.

Pokyny pre automatické snímačové varenie

Automatický snímač vám umožňuje vaše jedlo variť automaticky zisťovaním množstva plynov vytváraných jedlom počas varenia.

- Pri varení jedál sa vytvára mnoho druhov plynov. Automatický snímač určuje správny čas a úroveň výkonu zisťovaním týchto plynov z jedla, čím odstraňuje potrebu nastavenia času varenia a úrovne výkonu.
- Keď počas snímačového varenia nádobu zakryjete jej krytom alebo plastovým obalom, automatický snímač bude zisťovať plyny vytvorené po nasýtení nádoby parou.
- Krátko pred dokončením varenia sa začne odpočítavanie zostávajúceho času varenia. Bude to dobrý čas na otočenie alebo premiešanie jedla, ak je to nevyhnutné pre rovnomerné uvarenie.
- Pred automatickým snímačovým varením môžete jedlo dochutiť bylinkami, koreninami alebo omáčkami na zhnednutie. Predsa vás ale upozorňujeme, že soľ a cukor môžu mať za následok vznik spálených miest na jedle, takže tieto prísady by ste mali pridávať po varení.

Riady a pokrievky pre snímačové varenie

- Na dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.
- Vždy používajte nádoby vhodné pre mikrovlnné rúry a zakrývajte ich príslušnými vekami alebo plastovým obalom. Pri používaní plastového obalu obráťte jeden roh, aby mohla para unikáť správnym spôsobom.
- Vždy zakrývajte krytom, ktorý je určený pre dané riady. Ak daný riad nemá vlastné veko, použite plastový obal.
- Nádoby naplňajte minimálne do polovice.
- Jedlá vyžadujúce premiešanie alebo obrátenie premiešavajte alebo obracajte ku koncu cyklu snímačového varenia po tom, ako sa na displeji začne odpočítavať čas.

Upozornenie

- Po namontovaní rúry a jej zapojení do sieťovej zásuvky neodpájajte napájací kábel. Plynový snímač potrebuje čas na stabilizáciu, aby bolo varenie uspokojivé.
- Neodporúčame vám používať funkciu automatického snímačového varenia pri neprerušovanom varení, t. j. keď jedno varenie nasleduje hneď za iným.
- Rúru namontujte na dobre vetrané miesto kvôli dosiahnutiu správneho chladenia a prúdenia vzduchu, a aby sa tak zabezpečila presná prevádzka snímača.
- Slabým výsledkom zabráňte nepoužívaním automatického snímača pri príliš vysokej alebo príliš nízkej teplote prostredia.
- Na čistenie rúry nepoužívajte prchavé čistiace prostriedky. Plyn vznikajúci z takýchto čistiacich prostriedkov môže mať vplyv na snímač.
- Zabráňte umiestneniu rúry do blízkosti spotrebičov vytvárajúcich vysokú vlhkosť alebo plyn, pretože to bude rušiť správny výkon automatického snímača.
- Vnútornú časť rúry uchovávajte vždy čistú. Rozliate potraviny utrite vlhkou handričkou. Táto rúra je navrhnutá len na používanie v domácnosti.






POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ ZDRAVÉHO VARENIA

Funkcia varenia **Zdravé varenie** poskytuje pätnásť predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **multifunkčného voliča**.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dverka.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Stlačte tlačidlo Healthy Cooking (Zdravé varenie) .
	2. Otočením multifunkčného voliča vyberte kategóriu jedla a stlačte multifunkčný volič . 1) Obilniny/Cestoviny 2) Zelenina 3) Hydina/ryby
	3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením multifunkčného voliča . Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte multifunkčný volič , aby ste nastavili druh jedla.
	4. Otočením multifunkčného voliča vyberte veľkosť porcie.
 START <input type="text"/>	5. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka uvádza množstvá a príslušné odporúčania pre 15 programov **Zdravé varenie**. Pozostáva z častí Obilniny/Cestoviny(1), Zelenina(2) a Hydina/ryby(3).

 Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Obilniny/Cestoviny

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Tmavá ryža	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 1-3 minúty nechajte odstáť.
1-3 Makaróny	100-150 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. 1-3 minúty nechajte odstáť.

2. Zelenina

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Zelené fazuľky	200-250 g 300-350 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 200-250 g surovín alebo 45 ml (3 polievkové lyžice) na 300-450 g surovín. Vložte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
2-2 Špenát	100-150 g 200-250 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
2-3 Ošúpané zemiaky	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyte a ošúpte zemiaky, rozrežte ich na polovice a vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 15-30 ml (1-2 polievkové lyžice) vody. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. 3-5 minút nechajte odstáť.
2-4 Zapekané zemiaky	400-450 g 800-850 g	Čerstvé zemiakové cestíčko vložte do taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na nízky stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
2-5 Grilovaný baklažán	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte baklažán na plátky. Potrite olejom a koreninami. Plátky rovnomerne rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla štart (rúra pokračuje v prevádzke, pokiaľ ich neotočíte). Nechajte odstáť 1-2 minúty.
2-6 Grilované paradajky	400-450 g 600-650 g	Rajčiny opláchnite a vyčistite. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 1-2 minúty.

3. Hydina/ryby





Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1 Kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite a položte na keramický tanier. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.
3-2 Morčacie prsia	300-350 g 400-450 g	Morčacie prsia opláchnite a vložte do hlbkej sklenenej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.
3-3 Grilované kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite, namarinujte a umiestnite na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 2 minúty nechajte odstáť.
3-4 Grilované rybie filety	200-300 g 400-500 g	Rovnomerne položte rybacie filety na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-5 Grilovaný steak z lososa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne položte rybacie steaky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 2 minúty nechajte odstáť.
3-6 Opekaná ryba	200-300 g 400-500 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 otočte. 3 minúty nechajte odstáť.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ CESTO/JOGURT

Päť funkcií **Cesto/Jogurt** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Kategóriu prípravy cesta/jogurtu môžete nastaviť otočením **multifunkčného voliča** po stlačení tlačidla **Cesto/Jogurt**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Stlačte tlačidlo Dough Proof/Yogurt (Cesto/Jogurt).
	2. Vyberte možnosť Cesto alebo Jogurt a stlačte multifunkčný volič. 1) Cesto 2) Jogurt
	3. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením multifunkčného voliča. Číslo, ktoré chcete použiť na varenie, musíte vybrať otočením multifunkčného voliča . Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte multifunkčný volič , aby ste nastavili druh jedla.
 START <input type="text"/>	4. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).

 Počas varenia jogurtu tanier nepracuje.

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú informácie o používaní automatických programov na prípravu kysnutého cesta alebo domácich jogurtov.

1. Cesto

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Cesto na pizzu	300-500 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-2 Cesto na koláče	500-800 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-3 Cesto na chlieb	600-900 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.

2. Domáci jogurt






Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Malé hrnčeky	500 g	Rovnomerne rozdeľte 150 g prírodného jogurtu do 5 keramických šálok (do každej 30 g). Pridajte 100 ml mlieka do každej šálky. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zakryte každú šálku fóliou na potraviny a položte ich do kruhu na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.
2-2 Veľká miska	500 g	Zmiešajte 150 g bieleho jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zmes rovnomerne nalejte do sklenenej misky. Zakryte fóliou na potraviny a položte na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcie **výkonného rozmrazovania** vám umožňujú rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláče a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

 Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

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

	<p>1. Stlačte tlačidlo Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie).</p>
	<p>2. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením multifunkčného voliča. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte multifunkčný volič, aby ste nastavili druh jedla.</p>
	<p>3. Otočením multifunkčného voliča vyberte veľkosť porcie.</p>
	<p>4. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie sa spustí. • Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
	<p>5. Opätovne stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s), aby ste dokončili rozmrazovanie. Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.</p>

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy **Výkonné rozmrazovanie**, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb, koláč a ovocie umiestnite na kuchynský papier.

Kód/ Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäso	200-1500 g	Okraje zakryte hlinikovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. 20-90 minút nechajte odstať.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hlinikovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. 20-90 minút nechajte odstať.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hlinikovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. 20-80 minút nechajte odstať.
4 Chlieb/ Koláč	125-1000 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. (Po otvorení dverok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) 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/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. Nechajte odstať 10-60 minút.
5 Ovocie	100-600 g	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia. 5-20 minút nechajte odstať.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ AUTOMATICKÉHO PRIHRATIATIA/VARENIA







5 funkcií **Automatické zohrievanie/varenie** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia.

Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **multifunkčného voliča**.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dverka.

	<p>1. Stlačte tlačidlo Auto Reheat/Cook (Automatické zohrievanie/Varenie).</p>
	<p>2. Otočte multifunkčným voličom, aby ste nastavili kategóriu varenia. (Automatické zohrievanie alebo Automatické varenie)</p>
	<p>3. Stlačením multifunkčného voliča vyberte automatický ohrev.</p>
	<p>4. Druh jedla, ktoré varíte, nastavte otočením multifunkčného voliča. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte multifunkčný volič, aby ste nastavili druh jedla.</p>
	<p>5. Otočením multifunkčného voliča vyberte veľkosť porcie.</p>
	<p>6. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu. </p>

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre automatické zohrievanie a varenie.

 Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Automatické prihríevanie

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Hotové jedlo (chladené)	300-350 g 400-450 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 2-3 minúty nechajte odstať.
1-2 Mrazená pizza	300-350 g 400-450 g	Mrazenú pizzu umiestnite na nízky stojan.
1-3 Mrazené lasagne	400-450 g 600-650 g	Ochladené zmrazené lasagne vložte do primerane nízkej misky vhodnej do rúry. Misku umiestnite na nízky stojan. 3-4 minúty nechajte odstať.

2. Automatické varenie

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Opekané kura	1100-1150 g 1200-1250 g	Potrite chladené kura olejom a koreninami. Do stredu nízkeho stojana umiestnite kura prsiami nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 5 minút nechajte odstať.
2-2 Muffiny	250-300 g	Cesto vylejte do 6-8 papierových alebo silikónových foriem na muffiny (každý 45 g) a postavte na nízky stojan. Spustíte program (rúra sa vyhrieva). Po zaznení zvukového signálu vložte stojan s jedlom.

POUŽÍVANIE PODNOSU NA SCHRUMKAVENIE

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

	1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Gril] a dodržiavajte príslušné doby a pokyny v tabuľke.
	2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
	3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
	4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
	5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)

- Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflonovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
- Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

PRÚDENIE TEPLA

Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximálna doba varenia je 60 minút.

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

Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe. Otvorte dverka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.

	1. Stlačte tlačidlo Convection (Prúdenie tepla) . Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: (režim prúdenia tepla) 180 °C (teplota)
	2. Teplotu varenia nastavte otočením multifunkčného voľiča . (Teplota: 40 až 200 °C, v intervaloch po 10 °C) • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.
	3. Stlačte multifunkčný voľič .
	4. Čas varenia nastavte otáčaním multifunkčného voľiča . (Ak chcete rúru predhriať, vyberte „ : 0“.)
	5. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . Výsledok: Spustí sa varenie: • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

GRILOVANIE

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

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

	<p>1. Otvorte dverka a umiestnite jedlo na stojan.</p>
	<p>2. Stlačte tlačidlo Grill (Gril). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: (režim grilu)</p> <ul style="list-style-type: none"> Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
	<p>3. Čas grilovania nastavte otočením multifunkčného voliča.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maximálny čas grilovania je 60 minút.
	<p>4. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok: Spustí sa grilovanie.</p> <ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

	<p>Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.</p> <p>Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.</p>
--	---

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnné ohrevovanie a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie.

- Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na stranách 27-28.

KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A GRILU

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

- 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.

	<p>1. Stlačte tlačidlo Combi (Kombinovaný). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: Cb - 1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)</p>
	<p>2. Zobrazte na displeji Cb - 1 a potom stlačte multifunkčný volič. Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu) 600 W (výstupný výkon)</p>
	<p>3. Otáčajte multifunkčný volič, aby ste vybrali vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300 W). Potom stlačte multifunkčný volič, aby ste nastavili úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nemôžete nastaviť teplotu grilu. Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.
	<p>4. Čas varenia nastavte otočením multifunkčného voliča.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maximálny čas varenia je 60 minút.
	<p>5. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> Spustí sa kombinované varenie. Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.




KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A PRÚDENIA TEPLA





Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná. V kombinačnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

- pečené mäso a hydina,
- koláče a múčniky,
- vaječné a syrové jedlá.

-  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 nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a zhnedenutie.




Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dvierka. Ohrevný prvok musí byť vo vodorovnej polohe.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Stlačte tlačidlo Combi (Kombinovaný). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:</p> <p style="text-align: center;">Cb - 1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)</p>
	<p>2. Zobrazte na displeji Cb - 2 (Mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla) otočením multifunkčného voliča a potom stlačte multifunkčný volič.</p>
	<p>3. Otáčajte multifunkčným voličom, aby ste nastavili vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W). Potom stlačte multifunkčný volič, aby ste nastavili úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fázu nastavenia doby varenia. (Predvolené nastavenie: 180 °C)

	<p>4. Príslušnú teplotu varenia vyberte otočením multifunkčného voliča (teplota: 200 až 40 °C) Potom stlačte multifunkčný volič, aby ste nastavili úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia. <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:</p> <p> (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla)</p> <p>600 W (výstupný výkon)</p> <p>180 °C (teplota)</p>
	<p>5. Čas varenia nastavte otočením multifunkčného voliča.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximálny čas varenia je 60 minút.
 START <input type="text"/>	<p>6. Stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s). Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spustí sa kombinované varenie. • Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia. • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

 STOP ECO  START <input type="text"/>	<p>1. Súčasne stlačte tlačidlá START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) a STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO). Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.</p>
 STOP ECO  START <input type="text"/>	<p>2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) a STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO). Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.</p>


POUŽÍVANIE FUNKCIÍ DETSKEJ ZÁMKY

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.


	<p>1. Stlačte tlačidlo Detská zámka a podržte ho stlačené 3 sekundy. Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie). Na displeji sa zobrazí „L“.
	<p>2. Aby ste odomkli rúru, na tri sekundy stlačte tlačidlo Detská zámka. Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.</p>



POUŽÍVANIE FUNKCIÍ ZAPNUTIA/VYPNUTIA TANIERA

Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** vám umožní variť veľké jedlá, ktoré naplnia celú rúru tak, že zastavíte otáčanie taniera (len manuálny režim varenia).

 Výsledky budú v tomto prípade menej uspokojivé, keďže varenie bude menej rovnomerné.

Odporúčame, aby ste jedlo rukou otočili v polovici varenia.

 Nikdy nepoužívajte tanier bez vloženého jedla v rúre.
VAROVANIE **Dôvod:** Môže to spôsobiť požiar alebo poškodenie zariadenia.

	<p>1. Stlačte tlačidlo Zapnutie/Vypnutie taniera. Výsledok: Tanier sa nebude otáčať.</p>
	<p>2. Ak chcete znovu zapnúť otáčanie taniera, opätovne stlačte tlačidlo Zapnutie/Vypnutie taniera. Výsledok: Tanier sa bude otáčať.</p>

 Tlačidlo **Zapnutie/Vypnutie taniera** je dostupné len počas varenia.

sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrazilo 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.

Náčinie 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, hrnčiarске výrobky, glazúrované hrnčiarске výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým páskom.
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.

sprievodca varením

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Sklenený tovar <ul style="list-style-type: none">Riad do rúry a na stôlJemný sklenený tovarSklenené džbány	✓ ✓ ✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým páskom. Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriať rozbiť alebo prasknúť. Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov <ul style="list-style-type: none">RiadySťahovacie popruhy na vrecká do mrazničiek	✗ ✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
Papier <ul style="list-style-type: none">Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papierRecyklovaný papier	✓ ✗	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie.
Plast <ul style="list-style-type: none">NádobyPrilnavá fóliaVrecká do mrazničky	✓ ✓ ✓ ✗	Obzvlášť v prípade teplovzdušných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty. Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para. Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

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

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, obilnín, 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.

Trvanie

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

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Brokolica	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Hrášok	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

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

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

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

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

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 odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.			
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.			
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Zmiešané zrná (Ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Cestoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		

PRIHRIEVANIE

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

Príprava a zakrytie

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

Úroveň výkonu a miešanie

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

Pomoc nájdete v tabuľkách.

Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlolistivé, 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 vyvetriť kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

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

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

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.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

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

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vyprázdňte do hlbokkej 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 dieťaťku 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 úroveň výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Porcia	Príkion	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	900 W	1-1½
	300 ml (2 šálky)		2-2½
	450 ml (3 šálky)		3-3½
	600 ml (4 šálky)		3½-4
Pokyny			
Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.			
Polievka (chladená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Pokyny			
Nalejte do hlbokého keramickeho taniera alebo hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.			

Slovenčina - 31

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokoj keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Počas prihrievania príležitostne zamiešajte a opätovne pred odštátím a podávaním. Nechajte 2-3 minúty odštát a podávajte.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príhnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte 3 minúty odštát a podávajte.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokoj keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odštátím a podávaním. Nechajte 3 minúty odštát a podávajte.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickej tanieri. Zakryte príhnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte 3 minúty odštát a podávajte.			
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7
	Pokyny Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odštát a podávajte.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odštát a podávajte.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odštát a podávajte.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. až 1 min. 10 s.
Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatrasťte a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Pred podávaním dobre zatrasťte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odštát a podávajte.			

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla.

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

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

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

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

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

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva.

Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

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

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Mäso			
Mleté mäso	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Bravčové rezne	250 g	180 W	7-8
	Pokyny Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 15-30 minút odstáť a podávajte.		

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	180 W	14-15
Celé kura	1200 g	180 W	32-34
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kurata kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 15-60 minút odstáť a podávajte.		
Ryba			
Rybie prsty	200 g	180 W	6-7
Celá ryba	400 g	180 W	11-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obalte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 10-25 minút odstáť a podávajte.		
Ovocie			
Bobuľové plody	300 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte 5-10 minút odstáť a podávajte.		
Chlieb			
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1-1½ 2½-3
Hrianka/ Sendvič	250 g	180 W	4-4½
	Pokyny Roly umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 5-20 minút odstáť a podávajte.		

Slovenčina - 33

GRIL

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

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

600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

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

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

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

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnný ohrev + grilovanie), 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 opečiť z oboch strán.

Návod na grilovanie čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

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

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	lba grilovanie	3-4	2-3
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na vysoký stojan.			
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	500 g	600 W + gril	7-8	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Zapekané zemiaky/zelenina (chladené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	Pokyny Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			

(pokračovanie)

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozičkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	300 W + gril	8-10	6-8
	Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Opekané kura	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura umiestnite na nízky stojan. Po grilovaní nechajte 5 minúty odstáť.			
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	Pokyny Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu. Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch. Tento režim podporuje horný ohrevný prvok.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:

Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:

Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, roľky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV + PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skraca čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch. Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrdčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné pomôckam na varenie opísaným v časti pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné na varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIZZA Mrazená pizza (upečená)	300 g	1 krok 300 W + 200 °C 2-krokový gril	11-12	2-3
	Pokyny Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
CESTOVINY Mrazené lasagne	400 g	1 krok 450 W + 200 °C 2 krokové prúd. 200 °C	15-16	5-6
	Pokyny Vložte do vhodnej veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené cestoviny na zabezpečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
MÄSO Pečené mäso/pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Pokyny Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posolte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.			
Opekané kura	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minút nechajte odstáť.			

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
CHLIEB Čerstvé žemle	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Pokyny Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
	200 g (1 ks)	180 W + 200 °C	8-10	-
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	Pokyny Položte chladenú bagetu na masťný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
	KOLÁČ Mramorovaný koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 180 °C	38-43
Pokyny Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minúty odstáť.				
Malé koláče (čerstvé cesto)	10 x 28 g	Len 160 °C	26-28	-
	Pokyny Naplnite čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem a položte ich na plech na pečenie na nízky stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.			
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	15-20	-
	Pokyny Položte chladený croissant na masťný papier na nízky stojan.			
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Pokyny Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriati nechajte 15-20 minút odstáť.			

TIPY A TRIKY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

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

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

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

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

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

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobulových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želiarovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútenými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

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

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

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

riešenie problémov a kód chyby

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Je to normálne.

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

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**?
- Sú dvierka zatvorené?
- Prefažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie preušovača obvodu?

Jedlo je nadmerno uvarené alebo nedovarené.

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

Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

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

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

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

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo štavu.

 Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prípravte si nasledujúce informácie.

- model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry,
- vaše záručné podmienky,
- jasný popis problému.

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

KÓD CHYBY

Správa „SE“ znamená.


- Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Mikrovlnnú rúru vypnite a znovu vyskúšajte nastavenie. Ak problém pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Zobrazuje sa správa „E-12“.

- Správa „E-12“ znamená skrat plynového snímača. Táto chyba sa môže vyskytnúť z dôvodu vysokej vlhkosti vo vnútri mikrovlnnej rúry počas prevádzky bezprostredne po dokončení predchádzajúcej prevádzky pre konkrétne jedlo. V takomto prípade vypnite mikrovlnnú rúru a skúste vykonať nastavenia znova, pretože to pravdepodobne neznamená, že je plynový snímač pokazený. Ak táto chyba pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Zobrazuje sa správa „E-24“.

- Pred prehriatím mikrovlnnej rúry sa na displeji zobrazí hlásenie „E-24“. Ak sa zobrazí hlásenie „E-24“, stlačením tlačidla STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) spustíte inicializačný režim. Keď sa rúra vychladí, skúste ju znova uviesť do prevádzky. Ak sa znovu zobrazí chyba „E-24“, obráťte sa na stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung.

 Ak sa objavil kód, ktorý nie je uvedený vyššie, alebo navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

technické údaje

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

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM. ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry MC28A5135** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MC28A5135**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon napájania Maximálny výkon Mikrovlnné ohrievanie Gril (ohrevný prvok) Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Výstupný výkon	100 / 900 W – 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V) Vonkajšie Priestor rúry	517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Objem	28 litrov
Hmotnosť Čistá	Približne 17,8 kg
Úroveň hluku	42 dBA

poznámky

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

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	"0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък"	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04699E-00

MC28A5135**

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.

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

SAMSUNG

obsah

Bezpečnostní pokyny	3
Umístění a zapojení	9
Příslušenství	9
Místo instalace	9
Otočný talíř	9
Údržba	10
Čištění	10
Výměna (oprava)	10
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10
Funkce trouby	11
Trouba	11
Ovládací panel	11
Používání trouby	12
Princip funkce mikrovlnné trouby	12
Kontrola správného chodu trouby	12
Nastavení času	13
Vaření/ohřev	13
Výkonové stupně a nastavení doby	14
Nastavení doby vaření	14
Zastavení vaření	14
Nastavení režimu úspory energie	15
Použití funkce zdravé smažení	15
Použití funkcí automatického vaření	17
Používání funkce zdravé vaření	19
Použití funkce těsto/jogurt	21
Použití funkce rozmrazování	22
Použití funkce automatický ohřev/vaření	23

Použití opékacího talíře	24
Horkovzdušný režim	24
Grilování	25
Volba příslušenství	25
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	25
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu	26
Vypnutí zvukového signálu	26
Použití funkce dětská pojistka	27
Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře	27
Pokyny pro výběr nádobí	27
Pokyny pro přípravu pokrmů	28
Odstraňování problémů a kódy chyb	37
Odstraňování závad	37
Kód chyby	38
Technické údaje	39

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE
A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

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

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

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

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

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

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

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

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

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

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

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

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci. Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna 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 čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

Nepoužívejte parní čistič.

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

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

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

Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

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

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

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

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

Povrchy se během použití často zahřívají.

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

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

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

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

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

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

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

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

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

Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumisťujte 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 rozdvojký, 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.

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

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

Mikrovlnná trouba – výstraha

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

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

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

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

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

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

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

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

V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívajte vzduchotěsné nebo vakuové 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 stůjíte 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 nevkádejte 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. Použijte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.
Důležité: Dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případech výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

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

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

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

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

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

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařazení 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.


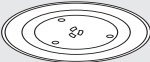
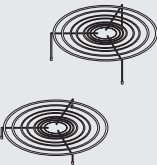

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, směrnice OEEZ a baterií, naleznete na webových stránkách: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

umístění a zapojení

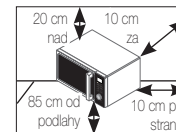
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

	1. Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby. Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.
	2. Otočný talíř: Otočný talíř nasadíte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku. Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.
	3. Horní rošt, dolní rošt: Pokládá se na otočný talíř. Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.
	4. Opékací talíř: Viz strana 24. Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.

MÍSTO INSTALACE

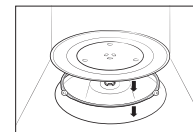
- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost trouby.
- Zajistěte prostor pro ventilaci, minimálně 10 cm od zadní stěny a obou bočních stěn a 20 cm shora.



- Neinstalujte troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než troubu poprvé použijete, oťete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

OTOČNÝ TALÍŘ

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



ČIŠTĚNÍ

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

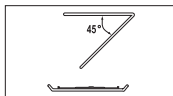
Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem

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



⚠ UPOZORNĚNÍ

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

VÝMĚNA (OPRAVA)

⚠ VAROVÁNÍ

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

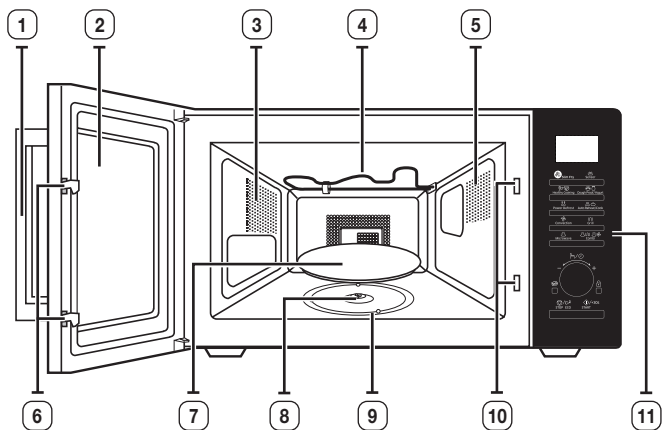
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm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

PÉČE O TROUBU PŘI JEJÍM DLOUHODOBÉM NEPOUŽÍVÁNÍ

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

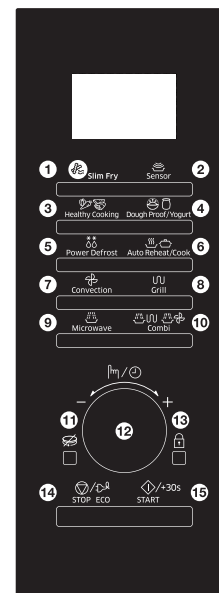
funkce trouby

TROUBA



- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. RUKOJEŤ DVÍŘEK | 7. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 2. DVÍŘKA | 8. SPOJKA |
| 3. VENTILAČNÍ OTVORY | 9. OTOČNÝ KRUH |
| 4. TOPNÉ TĚLESO | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| 5. OSVĚTLENÍ | 11. OVLÁDACÍ PANEĽ |
| 6. ZÁPADKY DVÍŘEK | |

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. TLAČÍTKO ZDRAVÉ SMAŽENÍ | 9. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV |
| 2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ | 10. TLAČÍTKO KOMBINOVANÝ REŽIM |
| 3. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ | 11. TLAČÍTKO ZAPNOUT/VYPNOUT OTOČNÝ TALÍŘ |
| 4. TLAČÍTKO TĚSTO/JOGURT | 12. OVLADAČ PRO VÝBĚR VÍCE FUNKCÍ |
| 5. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ | 13. TLAČÍTKO DĚTSKÉ POJISTKY |
| 6. TLAČÍTKO AUTOMATICKÝ OHŘEV/VAŘENÍ | 14. TLAČÍTKO STOP/ÚSPORNÝ REŽIM |
| 7. TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÝ REŽIM | 15. TLAČÍTKO START/+30s |
| 8. TLAČÍTKO GRIL | |

používání trouby

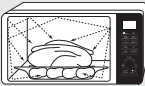
PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

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:

- rozmrazování,
- ohřevu,
- vaření.

Princip vaření.

	<p>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.</p>
	<p>2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.</p>
	<p>3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:</p> <ul style="list-style-type: none">• množství a hustoty,• obsahu vody,• počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).

☑ 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 popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte po části „Odstraňování problémů“ na stranách 37-38.

☑ 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 % – 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.








	<p>Stiskněte tlačítko START/+30s a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka START/+30s.</p> <p>Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.</p>
--	---

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

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






	1. Stiskněte ovladač pro výběr více funkcí.
	2. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte typ zobrazení času. (12hodinové nebo 24hodinové)
	3. Stisknutím ovladače pro výběr více funkcí dokončete nastavení.
	4. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte hodinu.
	5. Stiskněte ovladač pro výběr více funkcí.
	6. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte minutu.
	7. Po zobrazení správného času stisknutím ovladače pro výběr více funkcí spustíte hodiny. Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

 Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

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

	1. Stiskněte tlačítko Microwave (Mikrovlnný ohřev). Výsledek: Zobrazí se následující údaje:  (mikrovlnný režim)
	2. Otáčejte ovladačem pro výběr více funkcí, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím ovladače pro výběr více funkcí. <ul style="list-style-type: none"> • Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
	3. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte dobu vaření. Výsledek: Zobrazí se doba vaření.
	4. Stiskněte tlačítko START/+30s. Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení: <ul style="list-style-type: none"> • Trouba vydá zvukový signál a na displeji 4x blikne „End (Konec)“. • Trouba pak bude vydávat jeden zvukový signál každou minutu.

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	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W



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

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

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

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

	Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka START/+30s o 30 sekund každým stisknutím. <ul style="list-style-type: none">• Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko START/+30s šestkrát.
	Požadovanou dobu vaření nastavte pouhým otočením ovladače pro výběr více funkcí . <ul style="list-style-type: none">• Dobu vaření zvýšíte otočením doprava a snížíte ji otočením doleva.

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:


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

Chcete-li vaření zastavit...	Provedte...
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka START/+30s .
Zcela	Zcela: Stiskněte jednou tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) .

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie.


	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM). Výsledek: 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.
---	---



-  **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.




POUŽITÍ FUNKCE ZDRAVÉ SMAŽENÍ

Funkce **Zdravé smažení** nabízí 12 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Kategorii funkce zdravé smažení můžete změnit stisknutím tlačítka **Zdravé smažení**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

-  **VŽDY** používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout. **VŽDY** používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.

	<p>1. Stiskněte tlačítko Slim Fry (Zdravé smažení).</p>
	<p>2. Vyberte kategorii pokrmu otočením ovladače pro výběr více funkcí a stiskněte ovladač pro výběr více funkcí.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Brambory/Zelenina 2) Plody moře 3) Kuře

	<p>3. Otočením ovladače pro výběr více funkcí zvolte druh pokrmu, který vaříte. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberete druh pokrmu.</p>
	<p>4. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí vyberte velikost porce.</p>
	<p>5. Stiskněte tlačítko START/+30s.</p>

Tato tabulka představuje 12 automatických programů **Zdravé smažení**. Tabulka obsahuje údaje o odpovídajícím množství a příslušné pokyny. Použijte méně oleje v porovnání s fritézou, ale dosáhnete chutných výsledků. Programy jsou nastaveny jako kombinace horkovzdušného režimu, funkce horního topného tělesa a mikrovlnné energie.

1. Brambory/Zelenina

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Mražené hranolky	300 až 350 g 450 až 500 g	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Pro opečení 450 až 500 g obraťte po zaznění zvukového signálu. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (Trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete.) Pro opečení 300 až 350 g zvukový signál nezazní. Po upečení nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-2 Mražené krokety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené krokety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-3 Domácí hranolky	300 až 350 g 450 až 500 g	Použijte brambory tvrdého až středního typu a omyjte je. Olupejte brambory a nakrájejte je na hranolky tloušťky 10 x 10 mm. Ponořte je do studené vody (na 30 minut). Osušte je utěrkou, zvažte a potřete 5 g olivového oleje. Rozprostřete domácí hranolky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Pro opečení 450 až 500 g obraťte po zaznění zvukového signálu. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (Trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete.) Pro opečení 300 až 350 g zvukový signál nezazní. Po upečení nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-4 Americké brambory	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Omyjte brambory normální velikosti a rozkrájejte je na čtvrtky. Potřete olivovým olejem a přidejte koření. Rozkrojenou stranou je položte na opékací talíř. Položte talíř na horní rošt. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-5 Mražené cibulové kroužky	100 až 150 g 200 až 250 g	Rozprostřete obalované cibulové kroužky nebo obalované mražené kalamárové kroužky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
1-6 Plátky cukety	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte cukety. Potřete je 5 g olivového oleje a přidejte koření. Rozprostřete plátky rovnoměrně na opékací talíř a ten umístěte na vysoký rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete) Nechte 1 až 2 minuty odstát.

2. Plody moře

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Mražené krevety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete obalované mražené krevety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 Rybí filety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete obalované rybí filety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3 Smažené kalamáry	100 až 150 g 200 až 250 g	Rozprostřete obalované kalamárové kroužky rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Kuře

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Mražené kuřecí nugety	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozprostřete mražené kuřecí nugety rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na dolní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete) Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-2 Kuřecí stehýnka	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Zvažte paličky a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
3-3 Kuřecí křídélka	200 až 250 g 300 až 350 g	Zvažte kuřecí křídélka a potřete je olejem a kořením. Rozložte je rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu je obraťte, trouba přestane pracovat. Pokračujte stisknutím tlačítka Start. Nechte 1 až 2 minuty odstát.


POUŽITÍ FUNKCÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ






Funkce **Automatické vaření** zahrnuje 8 předprogramovaných dob vaření.


Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.


Kategorii automatického vaření můžete upravit otáčením **ovladače pro výběr více funkcí**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

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

 Sensor 	1. Stiskněte tlačítko Sensor (Automatické vaření) .
	2. Otočením ovladače pro výběr více funkcí zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberte typ pokrmu.
 START 	3. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření: <ol style="list-style-type: none"> 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

 Pokud vnitřní teplota přesahuje 60 °C, zapne se na 3 minuty ventilátor. Dočasně nelze používat funkci **Automatické vaření**, dokud se trouba neochladí na požadovanou teplotu tak, aby bylo možné režim automatického vaření bezpečně používat.

Následující tabulka představuje 8 programů funkce **Automatické vaření**. Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku po vaření a příslušné pokyny. Na začátku programu se na displeji zobrazí doba automatického vaření. Poté se automaticky vypočítá doba vaření a výkonový stupeň a zobrazí se zbývající doba do konce vaření. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů.

 Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Nápoje	150 až 250 g	Nalijte tekutinu (o pokojové teplotě) do keramických šálků nebo hrnků. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2 Růžičky brokolice	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například brokolici, omyjte a očistěte a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžice) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3 Plátky mrkve	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například mrkev, omyjte a očistěte a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžice) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice kvěťáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4 Růžičky kvěťáku	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například růžičky kvěťáku, omyjte a očistěte a připravte ji. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžice) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Čeština - 17

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
5 Brambory ve slupce	200 až 800 g	Opláchněte a očistěte brambory, každou po 200 g. Potřete slupku olivovým olejem a propíchněte ji nožem. Položte je do kruhu na otočný talíř. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
6 Těstoviny	100 až 300 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
7 Mini ravioli	200 až 400 g	Vložte mini ravioli do hlubokého keramického talíře. Umístěte talíř do středu otočného talíře. Zakryjte plastovým víkem. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
8 Kuřecí kousky	200 až 500 g	Chlazené kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je na dolní rošt kůží dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokyny pro automatické vaření

Automatické vaření umožňuje uvařit jídlo automaticky na základě detekce množství plynu unikajících z jídla při vaření.

- Při vaření jídla uniká celá řada různých plynů. Funkce automatického vaření určí správný čas a výkonový stupeň na základě detekce těchto plynů, a odstraní tak nutnost nastavovat dobu vaření a výkonový stupeň.
- Jakmile přikryjete nádobu poklicí nebo fólií, funkce automatického vaření zahájí po nasycení nádoby párou detekci unikajících plynů.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.
- Před spuštěním funkce automatického vaření lze jídlo dochutit bylinkami, kořením nebo omáčkami. Sůl a cukr však mohou na jídle způsobit skvrny, proto by měly být tyto přísady přidávány až po uvaření.

Kuchyňské nádoby a kryt pro automatické vaření

- Chcete-li pomoci této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádoby vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádoby vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

Důležité


- Po nainstalování a zapojení trouby do elektrické zásuvky neodpojujte napájecí šňůru. Plynové čidlo potřebuje pro uspokojivé vaření určitý čas na stabilizaci.
- Nedoporučujeme používat funkci automatického vaření u souvislého vaření, tj. jedna operace vaření následuje bezprostředně po druhé.
- Troubu nainstalujte na dobře větrané místo pro zajištění náležitého chlazení a proudění vzduchu a správnou funkci senzoru.
- Chcete-li předejít neuspokojivým výsledkům, nepoužívejte funkci automatického vaření, pokud je pokojová teplota příliš vysoká nebo nízká.
- K čištění trouby nepoužívejte těkavý čisticí prostředek. Výpary unikající z tohoto prostředku mohou mít negativní vliv na senzor.
- Troubu neumísťte poblíž zařízení s vysokou vlhkostí nebo vysokou úrovní vypouštěných výparů, neboť může dojít k narušení správného výkonu funkce automatického vaření.
- Vždy udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě. Veškeré stopy polití utřete vlhkou utěrkou. Trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ






Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření.

Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.


Velikost porce můžete nastavit otáčením **ovladače pro výběr více funkcí**.

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

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko Healthy Cooking (Zdravé vaření) .
	2. Vyberte kategorii pokrmu otočením ovladače pro výběr více funkcí a stiskněte ovladač pro výběr více funkcí . 1) Rýže/Těstoviny 2) Zelenina 3) Drůbež/Ryby
	3. Otočením ovladače pro výběr více funkcí zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberte typ pokrmu.
	4. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí vyberte velikost porce.
 START <input type="text"/>	5. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu. <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce je uvedeno množství a příslušné pokyny týkající se 15 programů funkce **zdravé vaření**. Tato funkce má tyto možnosti: Rýže/Těstoviny(1), Zelenina(2) a Drůbež/Ryby(3).

-  Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Rýže/Těstoviny

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Hnědá rýže	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1-2 Merlík	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-3 Špagety	100 až 150 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.

2. Zelenina

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Zelené fazolky	200 až 250 g 300 až 350 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 200 až 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžičce), při 300 až 450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžičce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 Špenát	100 až 150 g 200 až 250 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 Oloupané brambory	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou. Přidejte 15 až 30 ml (1-2 polévkové lžičce) vody. Po skončení vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát.
2-4 Zapékané brambory	400 až 450 g 800 až 850 g	Vložte čerstvé zapékané brambory do mísy z ohnivzdorného skla. Tu pak položte na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-5 Grilované lilky	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte lilky. Potřete olejem a kořením. Rozložte plátky rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-6 Grilovaná rajčata	400 až 450 g 600 až 650 g	Opláchněte a očistěte rajčata. Nakrájejte je na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Nádobu postavte na horní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Drůbež/Ryby







Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchnutá kuřecí prsa položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet.
3-2 Krůtí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet.
3-3 Grilovaná kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchnutá kuřecí prsa naložená v marinádě položte na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
3-4 Grilované rybí filety	200 až 300 g 400 až 500 g	Rozložte rybí filety rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5 Grilované steaky z lososa	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
3-6 Pečené ryby	200 až 300 g 400 až 500 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 minut odležet.

POUŽITÍ FUNKCE TĚSTO/JOGURT

Funkce **Těsto/Jogurt** zahrnuje 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Kategorii Těsto/Jogurt můžete nastavit otočením **ovladače pro výběr více funkcí** a stisknutím tlačítka **Těsto/Jogurt**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

 Dough Proof/Yogurt 	1. Stiskněte tlačítko Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt) .
	2. Vyberte možnost Těsto nebo Jogurt a stiskněte ovladač pro výběr více funkcí . 1) Dough Proof (Těsto) 2) Jogurt (Jogurt)
	3. Otočením ovladače pro výběr více funkcí zvolte typ připravovaného pokrmu. Otočením ovladače pro výběr více funkcí musíte zvolit číslo, které chcete použít pro vaření. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberte typ pokrmu.
 START 	4. Stiskněte tlačítko START/+30s .

 Otočný talíř se nebude během přípravy pomoci funkce Jogurt otáčet.

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu domácího jogurtu.

1. Těsto

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Těsto na pizzu	300 až 500 g	Vložte těsto do vhodné misky a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-2 Těsto na koláč	500 až 800 g	Vložte těsto do vhodné misky a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-3 Těsto na chléb	600 až 900 g	Vložte těsto do vhodné misky a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.

2. Domácí jogurt






Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Malé formy	500 g	Rozlijte 150 g přírodního jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.
2-2 Velká mísa	500 g	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné misky. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.

POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce **Rozmrazování** umožňují rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

 Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

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

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko Power Defrost (Rozmrazování) .
	2. Otočením ovladače pro výběr více funkcí zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberte typ pokrmu.
	3. Otočením ovladače pro výběr více funkcí vyberte velikost porce.
 START <input type="text"/>	4. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: <ul style="list-style-type: none"> Spustí se rozmrazování. Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
 START <input type="text"/>	5. Dalším stisknutím tlačítka START/+30s rozmrazování dokončíte. Výsledek: Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.


Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, a chléb nebo koláč podložte kuchyňským papírem.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 90 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 90 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 80 minut odstát.
4 Chléb nebo koláč	125 až 1000 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. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 60 minut odstát.
5 Ovoce	100 až 600 g	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.







POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV/VAŘENÍ

Funkce **Automatický ohřev/vaření** zahrnují 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.


Velikost porce můžete nastavit otáčením **ovladače pro výběr více funkcí**.

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

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

	1. Stiskněte tlačítko Auto Reheat/Cook (Automatický ohřev/Vaření) .
	2. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte kategorii Vaření. (automatický ohřev nebo automatické vaření)
	3. Stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberte funkci Automatický ohřev.
	4. Otočením ovladače pro výběr více funkcí zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím ovladače pro výběr více funkcí vyberte typ pokrmu.
	5. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí vyberte velikost porce.
	6. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se funkce automatického ohřevu a vaření.

 Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Automatický ohřev

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Hotový pokrm (chlazený)	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-2 Mražená pizza	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte mraženou pizzu na dolní rošt.
1-3 Mražené lasagne	400 až 450 g 600 až 650 g	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádoby postavte na dolní rošt. Nechte 3 až 4 minuty odstát.

2. Automatické vaření

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Pečené kuře	1100 až 1150 g 1200 až 1250 g	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu dolního roštu. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 5 minut odležet.
2-2 Muffiny	250 až 300 g	Nalijte těsto do 6 až 8 papírových nebo silikonových forem na muffiny (každá má 45 g) a položte je na dolní rošt. Spusťte program (trouba se předehřívá). Po zaznění zvukového signálu vložte rošt s pokrmem.

POUŽITÍ OPĚKACÍHO TALÍŘE

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit. Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

	1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a přehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril] dle časů a instrukcí v tabulce.
	2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
	3. Položte pokrm na opékací talíř.
	4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
	5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)

- Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
- Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.
- Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné.
- Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Mějte na paměti, že opékací talíř byste neměli omývat v myčce.

HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Nastavte požadovanou teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximální doba vaření je 60 minut.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.





Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na dolní rošt na otočný talíř.

	1. Stiskněte tlačítko Convection (Horkovzdušný režim) . Výsledek: Zobrazí se následující údaje: (horkovzdušný režim) 180 °C (teplota)
	2. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí vyberte teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C, intervaly po 10 °C) • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
	3. Stiskněte ovladač pro výběr více funkcí .
	4. Nastavte dobu vaření otočením ovladače pro výběr více funkcí . (Chcete-li troubu přehřát, vyberte možnost „ : 0’)
	5. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: Vaření se spustí: • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

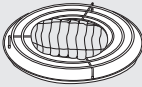

GRILOVÁNÍ

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

- Když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádoba je velmi horká.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

	1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.
	2. Stiskněte tlačítko Grill (Gril) . Výsledek: Zobrazí se následující údaje: Grill (režim grilování) • Teplotu grilu nelze nastavit.
	3. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte dobu grilování. • Maximální doba grilování je 60 minut.
	4. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: Začne grilování: • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

	Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.
	Nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádoby, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), použijte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

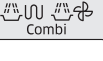




- ☑ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na stranách 27-28.

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

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

- ☑ **VŽDY** používejte pouze nádoby, které je 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, když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, protože nádoba je velmi horká. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím horního 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) . Výsledek: Zobrazí se následující údaje: Cb - 1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)
	2. Ujistěte se, že je na displeji uvedeno Cb - 1, a stiskněte ovladač pro výběr více funkcí . Výsledek: Zobrazí se následující údaje: 600 W (výstupní výkon)
	3. Vhodný výkonový stupeň zvolte otáčením ovladače pro výběr více funkcí , dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím ovladače pro výběr více funkcí . • Teplotu grilu nelze nastavit. • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
	4. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte dobu vaření. • Maximální doba vaření je 60 minut.
	5. Stiskněte tlačítko START/+30s . Výsledek: • Zahájí se kombinované vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.


KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU


Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim.

Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:




- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy





 VŽDY používejte pouze nádoby, které je 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, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a opékání dosáhnete s použitím dolního roštu.


Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na dolní rošt, který umístíte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.

 <p>Combi</p>	<p>1. Stiskněte tlačítko Combi (Kombinovaný režim). Výsledek: Zobrazí se následující údaje:</p> <p style="text-align: center;">Cb - 1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
	<p>2. Otočením ovladače pro výběr více funkcí nastavte na displeji Cb - 2 (Mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev) a poté stiskněte ovladač pro výběr více funkcí.</p>
	<p>3. Vhodný výkonový stupeň nastavte otáčením ovladače pro výběr více funkcí, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím ovladače pro výběr více funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)

	<p>4. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí vyberte příslušnou teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím ovladače pro výběr více funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. <p>Výsledek: Zobrazí se následující údaje:</p> <p style="text-align: center;"> (kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu)</p> <p style="text-align: center;">600 W (výstupní výkon)</p> <p style="text-align: center;">180 °C (teplota)</p>
	<p>5. Otáčením ovladače pro výběr více funkcí nastavte dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximální doba vaření je 60 minut.
	<p>6. Stiskněte tlačítko START/+30s. Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahájí se kombinované vaření. • Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

	<p>1. Stiskněte současně tlačítka START/+30s a STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM). Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.</p>
	<p>2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek START/+30s a STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM). Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.</p>


POUŽITÍ 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.


	<p>1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko Dětská pojistka.</p> <p>Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce). • Na displeji se zobrazí „L“. <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto;">L</div>
	<p>2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko Dětská pojistka.</p> <p>Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.</p>

POUŽITÍ FUNKCE ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Tlačítko **zapnutí a vypnutí otočného talíře** umožňuje použití velkého nádobí, které vyplní celou troubu, vypnutím otáčení otočného talíře (pouze v režimu ruční přípravy).



 Výsledky budou v tomto případě méně uspokojivé, protože příprava je méně rovnoměrná.

Doporučujeme otáčet nádobím během přípravy ručně o polovinu otáčky.

 Nikdy nespouštějte troubu s otočným talířem bez pokrmu.

VÝSTRAHA

Důvod: Mohlo by dojít k požáru nebo poškození zařízení.

	<p>1. Stiskněte tlačítko Zapnutí/Vypnutí otočného talíře.</p> <p>Výsledek: Otočný talíř se přestane otáčet.</p>
	<p>2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu tlačítko Zapnutí/Vypnutí otočného talíře.</p> <p>Výsledek: Otočný talíř se začne otáčet.</p>

 Tlačítko **Zapnutí/Vypnutí otočného talíře** je k dispozici pouze během vaření.

pokyny pro výběr nádobí

Abyste potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Allobal	✓ X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství allobalu nebo v případě, že je allobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte 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 miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyrenové kelímky 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyren může roztavit.
<ul style="list-style-type: none"> • Papírové sáčky nebo noviny 	X	Mohou se vznítit.
<ul style="list-style-type: none"> • Recyklovaný papír nebo kovové lemy 	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Skleněné nádobí <ul style="list-style-type: none"> Stolní nádobí do trouby Jemné skleněné nádobí Sklenice 	✓ ✓ ✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení. Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít. Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovové nádobí <ul style="list-style-type: none"> Nádobí Uzávěry sáčků do mrazničky 	✗ ✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
Papírové nádobí <ul style="list-style-type: none"> Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky Recyklovaný papír 	✓ ✗	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Potravinová fólie Sáčky do mrazničky 	✓ ✓ ✓ ✗	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓✗ : Budte opatrní ✗ : Nebezpečné

pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNŮ

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 dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potravin vhodně 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. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžiči) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžiči) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžiči) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžiči) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžiči) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžiči) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

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 lžiče) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnajte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkové lžiče) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Kvěťák	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpujte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Cuketa	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžiče) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pórek	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampiony	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Pokyny Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osoľte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Řepa	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.			
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.			
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		

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 převarování a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonové stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte nebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápoju 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 podávání: mezi 30 až 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	900 W	1-1½
	300 ml (2 šálky)		2-2½
	450 ml (3 šálky)		3-3½
	600 ml (4 šálky)		3½-4
Pokyny			
Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.			

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Polévka (chlazená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.			
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Pokyny Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7
Pokyny Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.			

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		1 min. až 1 min. 10 s
Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.			

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případech, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabaláním do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Maso			
Mleté maso	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Vepřové steaky	250 g	180 W	7-8
	Pokyny Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 30 minut a poté můžete podávat.		

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14-15
Celé kuře	1200 g	180 W	32-34
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 60 minut a poté můžete podávat.		
Ryby			
Rybí filety	200 g	180 W	6-7
Celé ryby	400 g	180 W	11-13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 10 až 25 minut a poté můžete podávat.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.		
Chléb			
Dalamánky	2 ks 4 ks	180 W	1-1½ 2½-3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4-4½
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3-5 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.

Potravině 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 OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + 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.

Potravině vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéct (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) 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 přípravu čerstvých pokrmů na grilu

Předehřívajte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	3-4	2-3
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 kusy (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + gril	7-8	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Zapékané brambory/ zelenina (chlazené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	Pokyny Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na horní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			

(pokračování)

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	Pokyny Vykrájete jádřince a naplníte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + gril	8-10	6-8
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře na dolní rošt. Po grilování nechte 5 minuty odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	Pokyny Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (podél) na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.

Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval. V tomto režimu pracuje horní topné těleso.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír – použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrničky a bublaniny.

MIKROVLNNÝ A HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádoby uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření:

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučnický a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu. Orientačně použijte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce. Při vyjmání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
PIZZA Mražená pizza (předpečená)	300 g	Krok 1: 300 W + 200 °C Krok 2: Gril	11-12	2-3
Pokyny Pizzu položte na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
TĚSTOVINY Mražené lasagne	400 g	Krok 1: 450 W + 200 °C Krok 2: Horkovzdušný režim 200 °C	15-16	5-6
Pokyny Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na dolní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.				
MASO Hovězí nebo jehněčí pečeně (střední)	1200 až 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Pokyny Pečení potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na dolní rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečení do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.				
Pečené kuře	1000 až 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na dolní rošt. Nechte 5 minut odležet.				

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min)	2. krok (min)
CHLĚB Čerstvé veko	6 kusů (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Pokyny Položte veko do kruhu na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 200 °C	8-10	-
Pokyny Položte chlazené bagety na pečicí papír na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
BÁBOVKA Bábovka (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-
Pokyny Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na dolní rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.				
Malé koláčky (čerstvé těsto)	10 x 28 g	Pouze 160 °C	26-28	-
Pokyny Naplňte čerstvým těstem rovnoměrně papírové kelímky a položte je na pečicí plech, který pak postavte na dolní rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.				
Sušenky (čerstvé těsto)	200 až 250 g	Pouze 200 °C	15-20	-
Pokyny Položte chlazené croissanty na pečicí papír na dolní rošt.				
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Pokyny Položte mražený koláč přímo na dolní rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.				

NÁPADY A TIPY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívajte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívajte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívajte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívajte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARCELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPĚKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

odstraňování problémů a kódy chyb

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jedná se o běžný jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka **START/+30s** nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko **START/+30s**?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obratě se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.


- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jedná se o běžný jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Resetujte čas.

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není allobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

 Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si laskavě následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

KÓD CHYBY

Zobrazila se zpráva „SE“.


- Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Vypněte mikrovlnnou troubu a znovu použijte požadovanou funkci. Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

Zobrazila se zpráva „E-12“.

- Zpráva „E-12“ označuje zkrat plynového čidla. Tato chyba může nastat v důsledku vysoké vlhkosti ve vnitřním prostoru trouby, pokud mikrovlnnou troubu znovu spustíte krátce po dokončení předchozího pokrmu. V tomto případě je možné, že plynové čidlo není mimo provoz, proto vypněte mikrovlnnou troubu a zopakujte nastavení. Pokud se chyba bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

Zobrazila se zpráva „E-24“.

- Dříve než se může mikrovlnná trouba přehřát, zobrazí se na displeji kód „E-24“. Pokud se zobrazí kód „E-24“, spusťte stisknutím tlačítka STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) počáteční režim. Jakmile trouba zchladne, zkuste ji znovu použít. Pokud se znovu zobrazí kód „E-24“, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

 V případě, že se zobrazí jiné kódy nebo 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 trouby Samsung MC28A5135** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MC28A5135**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x H x V) Vnější Vnitřní prostor trouby	517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 17,8 kg
Úroveň hluku	42 dBA

poznámka

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

MÁTE DOTAZY NEBO PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	"0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък"	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04699E-00

MC28A5135**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

SAMSUNG

contents

Safety instructions	3
Installation	9
Accessories	9
Installation site	9
Turntable.....	9
Maintenance	10
Cleaning	10
Replacement (repair).....	10
Care against an extended period of disuse	10
Oven features	11
Oven.....	11
Control panel	11
Oven use	12
How a microwave oven works	12
Checking that your oven is operating correctly	12
Setting the time	13
Cooking/reheating	13
Power levels and time variations	14
Adjusting the cooking time.....	14
Stopping the cooking.....	14
Setting the energy save mode.....	15
Using the slim fry cook features	15
Using the sensor cook features.....	17
Using the healthy cooking features	19
Using the dough proof/yogurt features.....	21
Using the power defrost features	22
Using the auto reheat/cook features	23

Using the crusty plate	24
Convection	24
Grilling	25
Choosing the accessories.....	25
Combining microwaves and grill.....	25
Combining microwaves and convection.....	26
Switching the beeper off	26
Using the child lock features	27
Using the turntable on/off features	27
Cookware guide	27
Cooking guide	28
Troubleshooting and error code	37
Troubleshooting	37
Error code	38
Technical specifications	39

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised.

A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating. In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven. Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com. Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



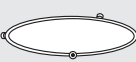
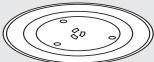
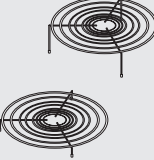

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

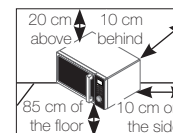
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	<p>1. Roller ring, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.</p>
	<p>2. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.</p>
	<p>3. High rack, Low rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.</p>
	<p>4. Crusty plate, see page 24. Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.</p>

INSTALLATION SITE

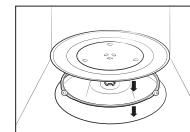
- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.



- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

TURNTABLE

Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



CLEANING

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

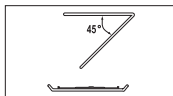
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models

To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.



CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

REPLACEMENT (REPAIR)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

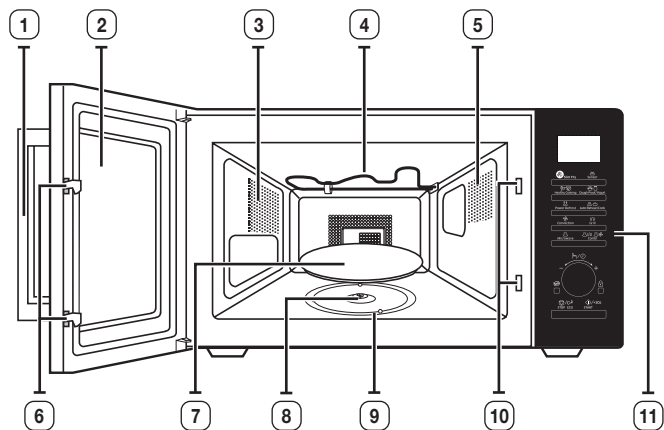
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

CARE AGAINST AN EXTENDED PERIOD OF DISUSE

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

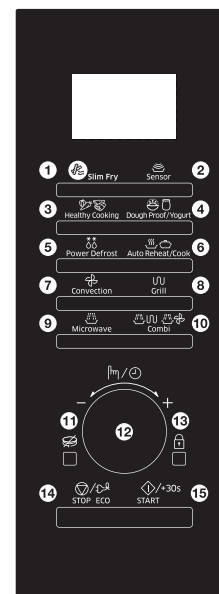
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. DOOR | 8. COUPLER |
| 3. VENTILATION HOLES | 9. ROLLER RING |
| 4. HEATING ELEMENT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. LIGHT | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR LATCHES | |

CONTROL PANEL



- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. SLIM FRY BUTTON | 9. MICROWAVE BUTTON |
| 2. SENSOR BUTTON | 10. COMBI BUTTON |
| 3. HEALTHY COOKING BUTTON | 11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON |
| 4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON | 12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL |
| 5. POWER DEFROST BUTTON | 13. CHILD LOCK BUTTON |
| 6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON | 14. STOP/ECO BUTTON |
| 7. CONVECTION BUTTON | 15. START/+30s BUTTON |
| 8. GRILL BUTTON | |

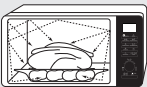
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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.

	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

☞ 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 pages 37-38.

☞ 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 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.


	<p>Press the START/+30s button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the START/+30s button the appropriate number of times.</p> <p>Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.</p>
--	--








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

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.






	1. Press the Multi Function Selector Dial .
	2. Turn the Multi Function Selector Dial to set time display type. (12H or 24H)
	3. Press the Multi Function Selector Dial to complete the setup.
	4. Turn the Multi Function Selector Dial to set the hour.
	5. Press the Multi Function Selector Dial .
	6. Turn the Multi Function Selector Dial to set the minute.
	7. When the right time is displayed, press the Multi Function Selector Dial to start the clock. Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

 ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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. Result: The following indications are displayed:  (microwave mode)
	2. Turn the Multi Function Selector Dial until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level. <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial . Result: The cooking time is displayed.
	4. Press the START/+30s button. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. <ul style="list-style-type: none"> • The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W



The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Example: To add three minutes, press the START/+30s button six times.
	<p>Just turning Multi Function Selector Dial to adjust cooking time.</p> <ul style="list-style-type: none"> • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING


You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	<p>Temporarily : Open the door or press the STOP/ECO button once.</p> <p>Result: Cooking stops.</p> <p>To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.</p>
Completely	<p>Completely : Press the STOP/ECO button once.</p> <p>Result: Cooking stops.</p> <p>If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.</p>

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

 STOP ECO <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> Press the STOP/ECO button. Result: 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.
---	--

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 SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.




You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

-  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.

 Slim Fry <input type="text"/>	<ol style="list-style-type: none"> Press the Slim Fry button.
	<ol style="list-style-type: none"> Select the category of food by turning the Multi Function Selector Dial and press the Multi Function Selector Dial. <ol style="list-style-type: none"> Potatoes/Vegetables Seafood Chicken

	<ol style="list-style-type: none"> Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
	<ol style="list-style-type: none"> Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.
 START <input type="text"/>	<ol style="list-style-type: none"> Press the START/+30s button.

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.

You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.

Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. For 450-500 g, turnover after the beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). There is no beep sound for 300-350 g. After cooking, stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. For 450-500 g, turnover after the beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). There is no beep sound for 300-350 g. After cooking, stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Ring	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fried Squid	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.


USING THE SENSOR COOK FEATURES






The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.


You do not need to set either the cooking times or the power level.


You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Use only dishes that are microwave-safe.

 Sensor 	1. Press the Sensor button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
 START 	3. Press the START/+30s button. Result: Cooking 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.

 Use only recipients that are microwave-safe.

 If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

 Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important


- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES






The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Press the Healthy Cooking button.
	2. Select the category of food by turning the Multi Function Selector Dial and press the Multi Function Selector Dial . 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial .
 START <input type="text"/>	5. Press the START/+30s button. Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

 Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 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 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish





Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 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.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Press the Dough Proof/Yogurt button.
	2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the Multi Function Selector Dial . 1) Dough proof 2) Yogurt
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial . You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the Multi Function Selector Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
 START <input type="text"/>	4. Press the START/+30s button.

 Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof


Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt






Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

 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.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Press the Power Defrost button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial .
 START <input type="text"/>	4. Press the START/+30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
 START <input type="text"/>	5. Press the START/+30s button again to finish defrosting. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.


The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 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. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

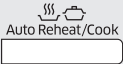





USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	<p>1. Press the Auto Reheat/Cook button.</p>
	<p>2. Turn the Multi Function Selector Dial to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)</p>
	<p>3. Select the Auto Reheat by pressing the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>4. Select the type of food that you are cooking by turning the Multi Function Selector Dial. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Multi Function Selector Dial to select the type of food.</p>
	<p>5. Select the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>6. Press the START/+30s button.</p> <p>Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

 Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

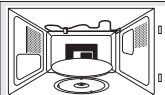
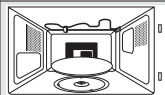
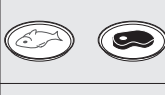
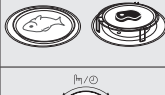

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.








2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)



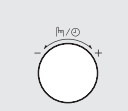
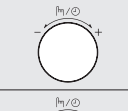
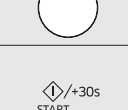

-  Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
-  Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
-  Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
-  Never place the crusty plate in the oven without turntable.
-  Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
-  Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
-  Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.






Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	1. Press the Convection button. Result: The following indications are displayed:  (convection mode) 180 °C (temperature)
	2. Set the temperature by turning the Multi Function Selector Dial . (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Press the Multi Function Selector Dial .
	4. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial . (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	5. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

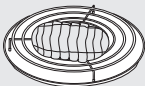
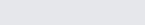
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.


- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and place the food on the rack.
	2. Press the Grill button. Result: The following indications are displayed:  (grill mode) <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by turning the Multi Function Selector Dial . <ul style="list-style-type: none"> • The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the START/+30s button. Result: Grilling starts. <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES



	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
	Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.







-  For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on pages 27-28.

COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

-  ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
 -  ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- 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. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	2. Make the display indicating Cb-1, and then press the Multi Function Selector Dial . Result: The following indications are displayed:  (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	3. Select the appropriate power level by turning the Multi Function Selector Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level. <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	4. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial . <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	5. Press the START/+30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.




COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION





Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

- ☞ 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 get better cooking and browning, if you use the low rack.



Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
	<p>2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the Multi Function Selector Dial, and then press the Multi Function Selector Dial.</p>
	<p>3. Select the appropriate power level by turning the Multi Function Selector Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

	<p>4. Select the appropriate temperature by turning the Multi Function Selector Dial (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the Multi Function Selector Dial to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave & convection combi mode) 600 W (output power) 180 °C (temperature)</p>
	<p>5. Set the cooking time by turning the Multi Function Selector Dial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>6. Press the START/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	<p>1. Press the START/+30s and STOP/ECO button at the same time. Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.</p>
	<p>2. To switch the beeper back on, press the START/+30s and STOP/ECO button again at the same time. Result: The oven operates normally.</p>

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.

	<p>1. Press the Child Lock button for 3 second.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven is locked (no functions can be selected). The display shows “L”. <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; width: 30px; margin: 0 auto;">L</div>
	<p>2. To unlock the oven, press the Child Lock button for 3 second.</p> <p>Result: The oven can be used normally.</p>

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

- The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven. **Reason:** This may cause fire or damage to the unit.

	<p>1. Press the Turntable On/Off button.</p> <p>Result: The turntable will not rotate.</p>
	<p>2. To switch the turntable rotating back on, press the Turntable On/Off button again.</p> <p>Result: The turntable will rotate.</p>

- This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrene cups containers 	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
<ul style="list-style-type: none"> Paper bags or newspaper 	X	May catch fire.
<ul style="list-style-type: none"> Recycled paper or metal trims 	X	May cause arcing.

cooking guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
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.
• 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

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.			
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.			
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.			
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

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 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the 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	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
Instructions			
Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.			
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instructions			
Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.			

Food	Portion	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

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 microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, 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 Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convrt. 200 °C	15-16	5-6
Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.				
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.				

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.				
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.				
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.				
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.				
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.				

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 900 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 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the **START/+30s** button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.


- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

“SE” message indicates.


- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

“E-12” message indicates.

- The “E-12” message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

“E-24” message indicates.

- Before the microwave can overheat, the “E-24” message appears on the display. If the “E-24” message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the “E-24” message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

 For any codes not listed above, or 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 MC28A5135** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MC28A5135**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	517 x 475.6 x 310 mm 358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight Net	17.8 kg approx.
Noise level	42 dBA

memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	"0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък"	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04699E-00