



GE89MST

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

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.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG



spis treści

Zasady bezpieczeństwa	2
Skrócona instrukcja obsługi	11
Funkcje kuchenki	12
Kuchenka.....	12
Panel sterowania.....	13
Akcesoria.....	13
Korzystanie z kuchenki	14
Jak działa kuchenka mikrofalowa	14
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	14
Ustawianie godziny	15
Gotowanie/Podgrzewanie	15
Poziomy mocy	16
Dostosowywanie czasu pracy	16
Zatrzymywanie pracy kuchenki.....	16
Funkcja automatycznego oszczędzania energii.....	16
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania	17
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania	18
Korzystanie z funkcji automatycznego opiekania na krucho	19
Ustawienia automatycznego opiekania na krucho	19
Korzystanie z funkcji talerza teflonowego.....	20
Wybór akcesoriów	21
Grillowanie	21
Tryb łączony mikrofal i grilla	22
Wyłączanie sygnału dźwiękowego.....	22
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej.....	22
Korzystanie z czyszczenia parowego.....	23
Lista naczyń i przyborów kuchennych	23
Zasady przygotowywania potraw	24
Rozwiązywanie problemów	32
Parametry techniczne	33
















zasady bezpieczeństwa

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej. Dotyczą one:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw,
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

LEGENDA SYMBOLI I IKON

	OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do poważnego kalectwa lub śmierci .
	PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia .
	Ostrzeżenie – zagrożenie pożarem	 Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia
	Ostrzeżenie – prąd	 Ostrzeżenie – materiał wybuchowy
	NIE próbować.	 NIE dotykać.
	NIE rozmontowywać.	 Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.	 Sprawdzić, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.	 Uwaga
	Ważne	

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Niniejszych instrukcji należy przestrzegać przez cały czas korzystania z kuchenki.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)

- OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.
- OSTRZEŻENIE:** Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy 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.
- 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.



<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.
<input checked="" type="checkbox"/>	W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
<input checked="" type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchenke mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
<input checked="" type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
<input type="checkbox"/>	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

<input type="checkbox"/>	Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
<input type="checkbox"/>	Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
<input type="checkbox"/>	Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.





<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrza i do panelu sterowania.
<input checked="" type="checkbox"/>	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
<input checked="" type="checkbox"/>	Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk lub wydziela swąd spalinowy lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
<input type="checkbox"/>	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej w szafkach.

**⚠ OSTRZEŻENIE
(Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie**

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
<input type="checkbox"/>	Nie należy używać myjki parowej.
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
<input type="checkbox"/>	W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.





<input type="checkbox"/>	Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
<input checked="" type="checkbox"/>	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy 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.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

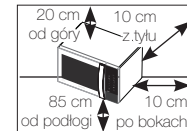
Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja Grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o

częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/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.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).
4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.



- ☑ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.
- ☑ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących ani wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne,
 - drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek,
 - taca obrotowa i pierścienie obrotowe.
(Tylko model z tacą obrotową).
- ☑ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było poprawnie zamykać drzwiczki.

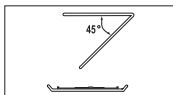
- ☑ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
 2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
 3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
 4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).
- ☑ **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ściernie i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:
- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
 - uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia

prawidłowego zamykania drzwiczek.

- ☑ Wnętrze kuchenki należy po każdym użyciu **wyczyścić** za pomocą roztworu łagodnego detergentu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).



PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie uległy uszkodzeniu; w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pognięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

- ☑ **NIGDY** nie należy zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy

lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- odłącz kuchenkę od sieci,
- skontaktuj się z najbliższym serwisem.
- ☑ Jeśli nie zamierzasz korzystać z kuchenki przez pewien czas, umieść ją w miejscu suchym i niezakurczonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.
- ☑ Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.
- ☑ Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung, aby zlecić wymianę żarówki.

! OSTRZEŻENIE					
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurczonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✓	✓	✓	✓



	Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓
	Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy nadmiernie zginać i skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓
	W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakokolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.	✓	✓		
	Do czyszczenia nie należy używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
	Należy sprawdzić, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
	Należy zdecydowanie wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno używać rozgąbiacza, przedłużacza ani transformatora prądu.	✓	✓	✓	
	Nie należy wieszac przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładać go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	

	Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obłuzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno rozpylać ani wylewać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
	Na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach nie wolno stawiać żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
	Nie należy rozpylać na powierzchnię kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
	Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
	Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✓	✓	✓	✓
	OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY. <ul style="list-style-type: none"> Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. Założ czysty, suchy opatrunek. Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami ani płynami. 	✓	✓	✓	✓
	Zaraz po gotowaniu nie należy wkładać do wody tacy ani drucianej podstawki, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie.				✓



	Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na głębokim tłuszczu ze względu na brak kontroli nad temperaturą tłuszczu. Zbytni wzrost temperatury może spowodować nagle wykipienie gorącego tłuszczu.	✓			✓
--	--	---	--	--	---

PRZESTROGA

	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓
	Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓
	Mniejsze ilości jedzenia należy podgrzewać krócej. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓
	Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓	
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w lupinach, pomidorów itp.			✓
	Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓
	Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓

	W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.				✓
	Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.				✓
	Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Ze względów bezpieczeństwa kuchenka wyłączy się automatycznie po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal w razie przypadkowego uruchomienia kuchenki.	✓			✓
	Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępów podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).	✓			✓
	Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓		✓

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWIEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO. (FUNKCJA TYLKO KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

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

- Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatraskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- 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 użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.
- W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
 - drzwiczki (nie mogą być wygięte),
 - zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane),
 - uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.
- Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.



Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

- (a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.
- (b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi 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 niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

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


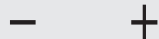

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko 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.


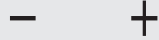

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

skrótowa instrukcja obsługi

Przygotowywanie posiłku

	1. Umieść jedzenie w kuchenie. Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk Mikrofal odpowiednią liczbę razy.
	2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków W górę/W dół .
	3. Naciśnij przycisk START . Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane 4 sygnały dźwiękowe.

Szybkie rozmrażanie żywności.

	1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk Power (Moc) .
	2. Ustaw wagę produktu za pomocą przycisków W górę/W dół .
	3. Naciśnij przycisk START .

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

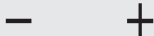


Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **START** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

Grillowanie.



1. Naciśnij przycisk **Grill**.



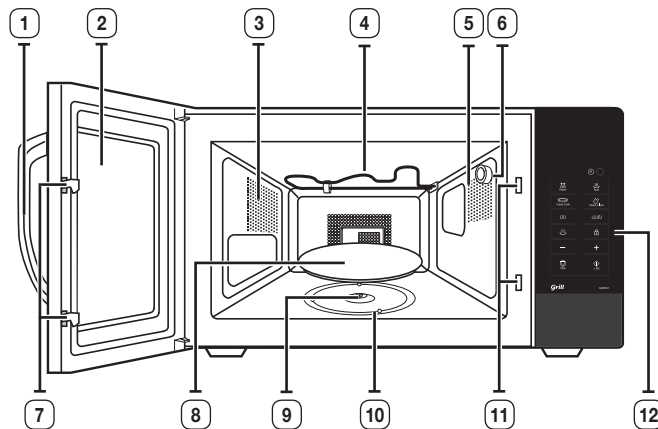
2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **W górę/W dół**.



3. Naciśnij przycisk **START**.

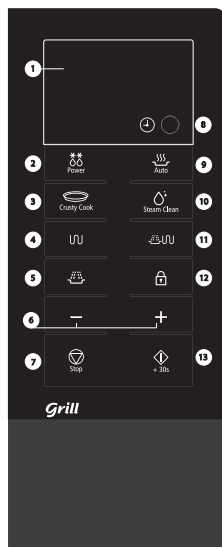
funkcje kuchenki

KUCHENKA



1. UCHWYT DRZWICZEK
2. DRZWICZKI
3. OTWORY WENTYLACYJNE
4. ELEMENT GRZEJNY
5. OŚWIETLENIE
6. UCHWYT POJEMNIKA NA WODĘ
7. ZATRZASKI DRZWICZEK
8. TACA OBROTOWA
9. ŁĄCZNIK
10. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
11. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
12. PANEL STEROWANIA


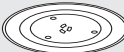



PANEL STEROWANIA




- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. WYŚWIETLACZ | 8. USTAWIANIE ZEGARA |
| 2. PRZYCIŚK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA | 9. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE |
| 3. PRZYCIŚK AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO | 10. PRZYCIŚK CZYSZCZENIE PAROWE |
| 4. TRYB GRILLA | 11. TRYB KOMBINOWANY |
| 5. POZIOM MIKROFAL/MOCY | 12. BLOKADA RODZICIELSKA |
| 6. PRZYCIŚK GÓRA (+) / DÓŁ (-) | 13. PRZYCIŚK START |
| 7. PRZYCIŚK ZATRZYMANIA/ANULOWANIA | |

AKCESORIA

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

	1. Pierścień obrotowy — umieszczany na środku kuchenki. Przeznaczenie: pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.
	2. Taca obrotowa — umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku. Przeznaczenie: taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.
	3. Druciana podstawka — umieszczana na tacy obrotowej. Przeznaczenie: metalowa podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.
	4. Talerz teflonowy , patrz str. 19-21. Przeznaczenie: teflonowy talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie łączonym mikrofal lub grilla. Służy także do przygotowywania na kruchociastki i spodów do pizzy.
	5. Pojemnik na czystą wodę , patrz str. 23. Przeznaczenie: pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.

 **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.
(ciąg dalszy)

-  **NIE WOLNO** używać trybów **GRILLA** i **ŁĄCZONEGO** w przypadku korzystania z naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE	GRILLA	ŁĄCZONEGO
 (naczynie do gotowania na parze)	O	X	X

korzystanie z kuchenki

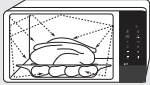
JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA


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:

- rozmrzania (ręcznego i automatycznego),
- gotowania,
- podgrzewania.

Zasady działania

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


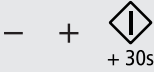
-  Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:


- 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.

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

	1. Naciśnij przycisk Mikrofał . Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).
	2. Naciśnij przycisk Poziomu mocy i ustaw czas na 4-5 minut, naciskając przyciski W górę/W dół odpowiednią liczbę razy i naciskając przycisk START . Efekt: W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. <ol style="list-style-type: none"> Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

-  Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenke. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

USTAWIANIE GODZINY





Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar.

Po włączeniu zasilania na ekranie wyświetli się „:0”, „88:88” lub „12:00”.

Należy ustawić aktualną godzinę. Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godzinnym. 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.


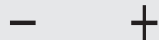

   	1. Naciśnij przycisk Zegara jeden lub dwa razy: Aby wyświetlić czas w formacie 24-godzinnym, 12-godzinnym,
	2. Użyj przycisków W górę/W dół , aby ustawić godzinę.
	3. Naciśnij przycisk Zegara .
	4. Użyj przycisków W górę/W dół , aby ustawić minutę.
	5. Naciśnij przycisk Zegara .

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

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

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

	1. Naciśnij przycisk Mikrofal . Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).
	2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków W górę/W dół .
	3. Naciśnij przycisk START . Efekt: W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. 1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu 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.

Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku podgrzewania posiłku w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **START**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE	180 W	-
NISKI/UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	1100 W
ŁĄCZONY I	600 W	1100 W
ŁĄCZONY II	450 W	1100 W
ŁĄCZONY III	300 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku wybrania niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

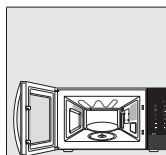


+ 30s

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

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.



1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:

1) Otwórz drzwiczki.

Efekt: Kuchenka zakończy pracę. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START** jeszcze raz.

2) Naciśnij przycisk **Stop**.

Efekt: Kuchenka zakończy pracę. Aby wznowić gotowanie, naciśnij przycisk **START** jeszcze raz.



2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk **Stop**.

Efekt: Kuchenka zakończy pracę. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **Stop**.

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop**.



FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII


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

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy. Liczbę porcji można ustawić za pomocą przycisków **W górę/W dół**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

	<p>1. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk Auto reheat (Automatycznego podgrzewania).</p>
- +	<p>2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków W górę/W dół. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).</p>
	<p>3. Naciśnij przycisk START. Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:</p> <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.

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.


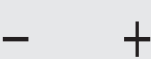

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Schłodzone gotowe danie	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron).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


KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA


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

Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

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


 Power	1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk Power (Moc) .
	2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków W górę/W dół . (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
 + 30s	3. Naciśnij przycisk START . Efekt: <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się rozmrażanie. • W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia. • Naciśnij ponownie przycisk START, aby zakończyć rozmrażanie.

 Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowania / podgrzewania z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie” (s. 15).

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

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







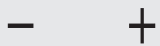

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	Ostroń brzoję folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 10-30 minut.
2 Drób	200-1500 g	Ostroń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka. Odstaw na 10-30 minut.
3 Ryby	200-1500 g	Ostroń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych. Odstaw na 10-30 minut.
4 Chleb/Ciasto	125-625 g	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 5-30 minut.

 Wybierz funkcję Ręczne rozmrażanie i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 28.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W funkcji automatycznego opiekania na krucho czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków **W górę/W dół**.

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

	<ol style="list-style-type: none"> Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla. Naciśnij przycisk trybu Łączonego i ustaw czas rozgrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą przycisków W górę/W dół.
	<ol style="list-style-type: none"> Naciśnij przycisk START.  Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
	<ol style="list-style-type: none"> Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu teflonowym. Zamknij drzwiczki.  Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchenke mikrofalowej.
	<ol style="list-style-type: none"> Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk Crusty Cook (Opiekanie na krucho) odpowiednią liczbę razy.
	<ol style="list-style-type: none"> Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków W górę/W dół. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).
	<ol style="list-style-type: none"> Naciśnij przycisk Start. Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania: <ol style="list-style-type: none"> Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe, Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.



Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

Uwaga

Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

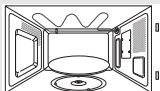
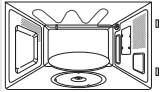


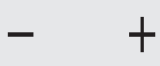
Poniższa tabela przedstawia 4 programy opiekania na krucho. Należy przestrzegać zalecanych ilości, czasów oczekiwania oraz odpowiednich zaleceń.

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

Polski - 19

KORZYSTANIE Z FUNKCJI 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, kielbasek 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 spłukać czystą wodą.
- Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.
- Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill przez ok. 3-4 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas gotowania (min)
Boczek	4 plastry (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawie. Odstaw na 3 minuty.		
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	450 W + Grill	4½-5
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawie. Odstaw na 3 minuty.		
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Rozłóż mrożone burgery w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawie. Po 4-5 minutach obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.		
Bagietki (mrożone)	200-250 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Umieść 1 bagietkę na środku, a 2 bagietki po obydwu stronach talerza. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawie. Odstaw na 4 minuty.		
Pizza (mrożona)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.		
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na drucianej podstawie. Odstaw na 3 minuty.		



Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas gotowania (min)
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Posmaruj talerz 1 łyżką stołową oleju. Rozłóż paluszki rybne w okręgu na talerzu. Obróć po upływie 4 min (5 szt.) lub 6 min (10 szt.). Odstaw na 4 minuty.		
Nuggetsy drobiowe (mrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawie. Obróć po upływie 3 min (125 g) lub 5 min (250 g). Odstaw na 4 minuty.		
Pizza (schłodzona)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Instrukcje Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 4 minuty.		

WYBÓR AKCESORIÓW

	Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp. W przypadku wybrania trybu łączonego (grill + mikrofałe) 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. 23.

GRILLOWANIE

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

	1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk Grill i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków W górę/W dół .
	2. Naciśnij przycisk START .
	3. Po wstępnym rozgrzaniu otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na drucianej podstawie. Zamknij drzwiczki.
	4. Naciśnij przycisk Grill . Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
	5. Ustaw czas grillowania, naciskając przyciski W górę/W dół . Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
	6. Naciśnij przycisk START . Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania: 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.

- Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.
- Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchenke zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
- Nie można ustawić temperatury grilla.

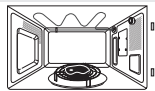

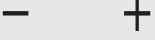

Polski - 21



TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

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

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



	<p>1. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na drucianej podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.</p>
	<p>2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając ponownie przycisk trybu Łączonego do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.</p>
	<p>4. Ustaw czas gotowania, naciskając przyciski W górę/W dół. Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.</p>
	<p>5. Naciśnij przycisk START. Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Po jego zakończeniu: 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.</p>

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

☑ Nie można ustawić temperatury dla trybu łączonego.




WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

	<p>1. Naciśnij jednocześnie przyciski Stop i START. Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zostaną wyświetlone następujące informacje: • Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
	<p>2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski Stop i START jeszcze raz. Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zostaną wyświetlone następujące informacje: • Sygnal dźwiękowy jest ponownie włączony.


BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

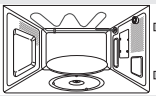

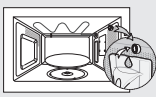

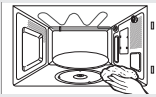
	<p>1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Blokady rodzicielskiej przez trzy sekundy. Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).• Zostanie wyświetlony symbol „L”. 
	<p>2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk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


KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO

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


 Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kucharki. (Temperatura pokojowa)

 Używaj wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

	1. Otwórz drzwiczki.
	2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią (poziomą napełnienia wodą), która znajduje się po zewnętrznej stronie pojemnika. (Odpowiada to objętości około 50 ml).
	3. Zawieś pojemnik na górnym uchwycie umieszczonym na prawej ścianie komory gotowania. Następnie zamknij drzwiczki.
	4. Naciśnij przycisk Steam Clean (Czyszczenie parowe) . Podczas czyszczenia parowego szybka może być ZAPAROWANA . To nie jest wada. PARA W PEWNYM STOPNIU ZASŁANIA ŚWIATŁO WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.
	5. Otwórz drzwiczki i wyczyść wnętrze kucharki suchą ściereczką do wycierania naczyń. Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

 **OSTRZEŻENIE** Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie czyszczenia parowego **Czyszczenie parowe**.

Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kucharki mikrofalowej.

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

lista naczyń i przyborów kuchennych

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

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ x	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kucharki 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	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
<ul style="list-style-type: none"> Kubki i pojemniki z polistyrenu 	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
<ul style="list-style-type: none"> Papierowe torby lub gazety 	x	Mogą ulec zaplonowi.
<ul style="list-style-type: none"> Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne 	x	Mogą powodować iskrzenie.

(ciąg dalszy)

zasady przygotowywania potraw

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

✓ : 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 kuchenke mikrofalowej:

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

Jedzenie, które można gotować w kuchenke mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		

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 zamieszać, 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 zamieszać. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	800 W	18-19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Makaron	250 g	800 W	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 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, zioła lub masło.

W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

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

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Brokuły	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 minuty.			
Brukselki	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łydkami do środka. Odstaw na 3 minuty.			
Cukinie	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Bakłażany	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Potnij pory na grube plastry. Odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 minuty.			
Cebula	250 g	800 W	5½-6
	Instrukcje Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Potnij paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 minuty.			
Rzepa	250 g	800 W	5-5½
	Instrukcje Potnij rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 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 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchenke mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

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

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

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

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

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

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

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

MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkami, ponieważ w przypadku przegrzania 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.

Odrzewnianie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	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. Odstaw na 2-3 minut.		
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. Odstaw na 2-3 minut.		
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s.
	200 ml		50 s. do 1 min.
Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minut.			

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby plyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

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

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

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

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

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

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	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)	
Mięso				
	Mielona wołowina	250 g	180 W	6½-7½
		500 g		10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½	
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłóń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 minut.			



Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Drób Kawałki kurczaka Cały kurczak	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 minut.			
Ryby Filety rybne	250 g (2 szt.)	180 W	6-7
	400 g (4 szt.)		12-13
Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Ostoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 minut.			
Owoce Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 minut.		
Pieczyno Bułki (każda ok. 50 g) Tosty/Kanapki Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	2 szt.	180 W	½-1
	4 szt.		2-2½
	250 g	180 W	4½-5
	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 minut.		

GRILL

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

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

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania: Kotlety, kielbaski, steki, hamburgery, plastyr bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

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

MIKROFALE + GRILL

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

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

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

Ważna uwaga: Przed uruchomieniem trybu łączonego (mikrofales + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

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

Podręcznik grillowania świeżej żywności

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

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	6-8	4-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.			
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	Mikrofale + Grill	300 W + Grill	Tylko grill
			4½-5½ 7-8	2-3
	Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawie.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	-
Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.				

WSKAZÓWKI I PRZYDATNE PORADY

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minut.			
Kotlety z baraniny/ Steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofała + Grill	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wysyp rodzynek i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	1200 g	Mikrofała + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną pierś w dół, drugą pierś w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.			

ROZTAPIANIE MASŁA

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

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

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

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

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

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

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

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

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

GOTOWANIE DŻEMU

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

GOTOWANIE BUDYNIU

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

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

Jest to zjawisko normalne.

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

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?

Żarówka 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 mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, 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 kuchenke 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 kuchenke cytrynę lub sok z cytryny.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwią 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.

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 GE89MST firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	GE89MST
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb łączony	1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litry
Waga Netto	ok. 13 kg
Emisja hałasu	43 dBA

NOTATKI



NOTATKI

NOTATKI





NOTATKI

NOTATKI





ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	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

DE68-04258B-00





GE89MST

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

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.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

képzelve el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

SAMSUNG



tartalom

Biztonsági információk	2
Gyorskala	11
A sütő jellemzői	12
Sütő	12
Kezelőpanel	13
Tartozékok	13
A sütő használata	14
A mikrohullámú sütő működése	14
A sütő működésének ellenőrzése	14
Az idő beállítása	15
Főzés/Melegítés	15
Teljesítményszintek	16
Az elkészítési idő beállítása	16
A főzés leállítása	16
Automatikus energiatakarékos funkció	16
Az automatikus melegítés funkciók használata	17
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata	18
Az automatikus pirítás funkció használata	19
Az automatikus pirítás beállítása	19
A pirítótányér funkcióinak használata	20
A tartozékok kiválasztása	21
Grillezés	21
Mikrohullám és grill kombinációja	22
A hangjelzés kikapcsolása	22
A mikrohullámú sütő biztonsági zára	22
A gőztisztítás funkció használata	23
A mikrohullámú sütőben használható edények	23
Elkészítési útmutató	24
Hibaelhárítás	32
Műszaki adatok	33

biztonsági információk

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta!
A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek


JELMAGYARÁZAT


 **FIGYELEM** Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.

 **VIGYÁZAT** Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

 Vigyázat, tűzveszély

 Vigyázat; forró felület

 Vigyázat, áramütés-veszély


 Vigyázat, robbanásveszély


 NE kísérelje meg.

 NE érintse meg.

 NE szerelje szét.

 Pontosan kövesse az utasításokat.

 Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.

 Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.

 Segítségért forduljon a szervizközpontoz.

 Megjegyzés

 Fontos

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

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

⚠ VIGYÁZAT
(Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)

- VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.
- VIGYÁZAT:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási művelet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
- A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték.

- VIGYÁZAT:** Gyermek csak akkor használhatja a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.
- VIGYÁZAT:** A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.
- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.
- Ha papír- vagy műanyag zacskóba csomagolt ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.



<input checked="" type="checkbox"/>	A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.
<input checked="" type="checkbox"/>	Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.
<input checked="" type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.
<input checked="" type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.
<input type="checkbox"/>	Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.
<input checked="" type="checkbox"/>	A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

<input type="checkbox"/>	A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
<input type="checkbox"/>	A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
<input type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.





<input type="checkbox"/>	A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.
<input checked="" type="checkbox"/>	A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).
<input checked="" type="checkbox"/>	A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.
<input checked="" type="checkbox"/>	A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.
<input type="checkbox"/>	A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

⚠ VIGYÁZAT
(Csak a sütő funkcióra vonatkozik) -
Opcionális

<input type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
<input type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
<input type="checkbox"/>	Gőztisztítóval nem tisztítható.
<input type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.
<input checked="" type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: 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.
<input type="checkbox"/>	A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
<input type="checkbox"/>	Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.



<input type="checkbox"/>	A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
<input checked="" type="checkbox"/>	A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
<input type="checkbox"/>	Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
<input type="checkbox"/>	A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

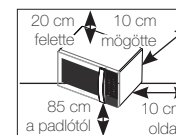
Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

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

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.



2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)
4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.



- ☐ Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.
- ☐ Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

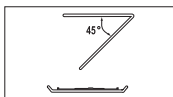
- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű
(Csak a forgótányéros modellek esetében)

- ☐ **MINDIG** ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.
 - ☐ A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
 2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
 3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
 4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.
- ☑ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
 - Ne gyűljenek fel

- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

- ☑ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön **tisztítsa meg** enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a sütőtér felső részét tisztítja, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőegységet, és úgy tisztítani. (Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor. A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömitések
- Eldeformálódott vagy meggyömbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

- ☑ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

- ☑ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

Oka: A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

- ☑ Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.
- ☑ Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

⚠ FIGYELEM		🔥	⚡	⚠	👤
☒	A készüléket csak képezített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✓	✓	✓	✓
☒	Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✓	✓	✓	✓
☒	Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.	✓	✓	✓	✓
☒	Ne használja a készüléket hóforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; páras, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitétt helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✓	✓	✓	✓
🔌	A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✓	✓	✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	Száraz ruhával rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne húzza meg és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközpontozhoz.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközpontozhoz.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásveszély, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: <ul style="list-style-type: none"> Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.				✓
<input type="checkbox"/>	Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.	✓			✓



! VIGYÁZAT					
	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegélyvel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✓		✓	✓
	A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✓		✓	✓
	Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✓		✓	✓
	Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✓	✓		
	Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✓	✓
	A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✓		✓	
	Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✓	
	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 mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✓			✓
	A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✓		✓	
	Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✓	✓	✓	

ÓVINTÉZKEDÉSEK AZ ESETLEGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN. (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK)

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.
- NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
 - Ajtó (meghajlás)
 - Ajtózsánérok (törés vagy kilazulás)
 - Ajtótömítés és tömítőfelületek
- A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámú készülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

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

Magyar - 10



- (a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
 (b) Törött vagy hiányzó tálcá, görgő, összekötőelem vagy rács.
- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék 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. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
 - Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textilát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetészerű használatából eredő károkért.
 - A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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

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

gyorskalauz

Ha főzni szeretne.

	1. Tegye be az ételt a sütőbe. Válassza ki a teljesítményszintet a Mikrohullám gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
	2. A Felfelé/Lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.
	3. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Eredmény: Megkezdődik a főzés. A főzés befejezésekor a sütő négyezer sipol.

Ha ételt szeretne kiolvasztani az automatikus gyorskiolvasztás funkció segítségével:

	1. A Power (Áramellátás) gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.
	2. A Felfelé/Lefelé gombbal adja meg az étel súlyát.
	3. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot.

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:



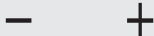
+ 30s

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **START** gombot annyiszor,
ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.

Ha grillezni szeretne.



1. Nyomja meg a **Grill** gombot.



2. A **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.

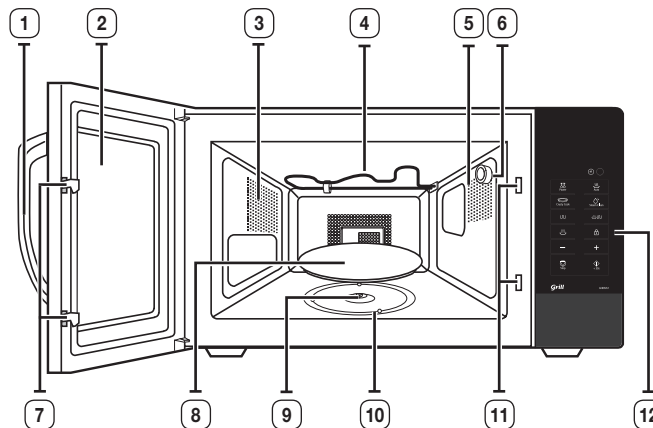


+ 30s

3. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

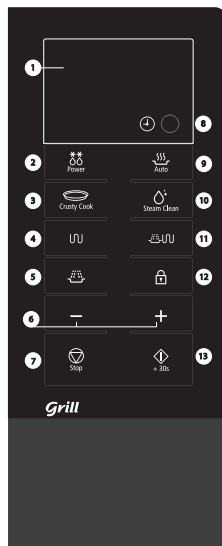
a sütő jellemzői

SÜTŐ



- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. AJTÓFOGANTYÚ | 7. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI |
| 2. AJTÓ | 8. FORGÓTÁNYÉR |
| 3. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK | 9. ÖSSZEKÖTŐELEM |
| 4. FŰTŐELEM | 10. GÖRGŐS GYŰRŰ |
| 5. VILÁGÍTÁS | 11. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI |
| 6. A VÍZTÁROLÓ EDÉNY TARTÓJA | 12. KEZELŐPANEL |

KEZELŐPANEL



- | | |
|--|---|
| 1. KIJELZŐ | 7. LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS GOMB |
| 2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB | 8. ÓRABEÁLLÍTÁS |
| 3. AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA | 9. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA |
| 4. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA | 10. GÓZTISZTÍTÁS GOMB |
| 5. MIKROHULLÁM/ TELJESÍTMÉNYSZINT | 11. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA |
| 6. FEL (+) / LE (-) GOMB | 12. A GYERMEKZÁR KIVÁLASZTÁSA |
| | 13. INDÍTÁS GOMB |

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 annak közepe az összekötőelemre kerüljön. Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.</p>
	<p>3. Grillezőrács, amelyet a forgótányérra kell helyezni. Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált sütéshez használható.</p>
	<p>4. Pirítótányér, lásd 19-21. oldal. Rendeltetés: A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Popogósra sütheti a tésztafélét és a pizzákat.</p>
	<p>5. Víztoroló edény, lásd 23. oldal. Rendeltetés: A víztoroló edény tisztításra használható.</p>

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

(folytatás)

 **NE** használja a párolóedényt **GRILL** és **KOMBINÁLT** üzemmódban.

Üzemmód	MIKROHULLÁM	GRILL	KOMBINÁLT
 (Párolóedény)	O	X	X

a sütő használata

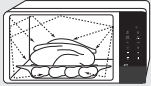
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE


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 (kézi és automatikus)
- Sütés, főzés
- Melegítés

Főzési elv.


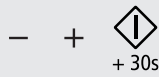
	1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
	2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
	3. Az elkészítési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak: <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 egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Ezután csukja be az ajtót.

	<p>1. Nyomja meg a Mikrohullám gombot. Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.</p>
	<p>2. Nyomja meg a Teljesítményszint gombot, és állítsa be az időt 4-5 percre, annyiszor megnyomva a Felfelé/Lefelé gombot, ahány percet be szeretne állítani. Ezután nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

 A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA


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

Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban.

Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően


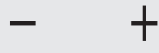

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

	1. Nyomja meg egyszer vagy kétszer az Óra gombot: Az idő kijelzése... 24 órás formátumban. 12 órás formátumban.
	2. Az óra beállításához nyomja meg a Felfelé/Lefelé gombot.
	3. Nyomja meg az Óra gombot.
	4. A perc beállításához nyomja meg a Felfelé/Lefelé gombot.
	5. Nyomja meg az Óra gombot.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát. MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja.

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

	1. Nyomja meg a Mikrohullám gombot. Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.
	2. A Felfelé/Lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.
	3. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. 1) A főzés megkezdődik, a sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

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

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	GRILL
MAGAS	800 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINÁLT I	600 W	1100 W
KOMBINÁLT II	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III	300 W	1100 W

Magasabb teljesítményszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.

Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

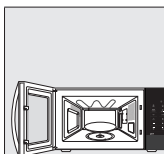
AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:

1) Nyissa ki a készülék ajtaját.

Eredmény: A sütő leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg újra az **INDÍTÁS** gombot.

2) Nyomja meg a **Stop (Leállítás)** gombot.

Eredmény: A sütő leáll. A sütés folytatásához nyomja meg újra az **INDÍTÁS** gombot.



2. Teljes leállítás:

Nyomja meg a **Stop (Leállítás)** gombot.

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

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


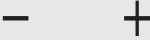

AUTOMATIKUS ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ


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

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani. Az adagok számának beállításához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot.

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

	<p>1. Válassza ki a melegíteni kívánt étel típusát az Auto Reheat (Automatikus melegítés) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.</p>
	<p>2. Az adagok méretét a Felfelé/Lefelé gomb megnyomásával állíthatja be. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)</p>
	<p>3. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot.</p> <p>Eredmény: Megkezdődik a főzés. Amikor befejeződött:</p> <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.

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

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


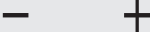

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hűtött készétel	300-350 g 400-450 g	Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 3 percig hagyja állni.
2 Mélyhűtött leves/ Szósz	200-250 g 300-350 g 400-450 g	A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.
3 Fagyasztott csőben sült tészta	200 g 400 g	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas. 2-3 percig hagyja állni.
4 Italok Kávé, tej, tea, víz (szobahőmérsékletű)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	Öntse kerámia csészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat). 1-2 percig hagyja állni.

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.

Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

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

 Power	<p>1. A Power (Áramellátás) gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.</p>
	<p>2. A Felfelé/Lefelé gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)</p>
 + 30s	<p>3. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot.</p> <p>Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megkezdődik a kiolvasztás. • A kiolvasztás felénél a sütő jelzi, hogy meg kell fordítani az ételt. • A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra az INDÍTÁS gombot.

- Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 15. oldalon.
- Csak a mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Az alábbi táblázat a különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az ételmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze kerámiatányérra.








Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 10-30 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 felmelegítéséhez egyaránt használható. 10-30 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható. 10-30 percig hagyja állni.
4 Kenyér/Sütemény	125-625 g	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelet kenyeret vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészták kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 5-30 percig hagyja állni.

- Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási idővel kapcsolatos további részletek a 28. oldalon találhatók.

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus pirítás funkcióval az elkészítési idő beállítása automatikusan történik. Az adagok számát a **Felfelé/Lefelé** gombok megnyomásával adhatja meg.

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

	<p>1. Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán. Ehhez nyomja meg a Kombinált gombot, és állítsa be az előmelegítési időt (3-5 perc) a Felfelé/Lefelé gombbal.</p>
 + 30s	<p>2. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot.</p> <p> A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.</p>
	<p>3. Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a pirítótányérra. Csukja be az ajtót.</p> <p> Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).</p>
 Crusty Cook	<p>4. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a Crusty Cook (Pirítás) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.</p>
- +	<p>5. Az adagok méretét a Felfelé/Lefelé gomb megnyomásával állíthatja be. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)</p>
 + 30s	<p>6. Nyomja meg a INDÍTÁS gombot.</p> <p>Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:</p> <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.

A pirítótányér tisztítása

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



Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

Fontos!

A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

Az alábbi táblázatban a 4 automatikus pirítási program látható. Tartsa be az ajánlott mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő ajánlásokat.

Kód/Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Tudnivalók
1 Fagyaszott pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
2 Fagyaszott bagett	150 g (1 db) 250 g (2 db)	4	Melegítse elő a pirítótányért 450 W + Grill üzemmódban. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér középre, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldéséges, sonkás és sajtos, stb.) szendvicsek, valamint pizzák elkészítésére is, 2-3 percig hagyja állni.
3 Fagyaszott lepény/Pite (-18 °C)	150 g (1 db) 300 g (1-2 db)	3	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill üzemmódban. Helyezze a mélyhűtött lepényt a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 1-2 percig hagyja állni.
4 Mélyhűtött csirkefalatok	125 g 250 g	4	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill üzemmódban. Kenje meg a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Helyezze el egyenletesen a csirkefalatokat a pirítótányéron. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.

A PIRÍTÓTÁNYÉR FUNKCIÓINAK 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 tálat 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 tányér felületét.
- A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni. Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill funkcióval 3-4 percig. Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	450 W + Grill	4½-5
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Hamburger (fagyasztott)	2 darab (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a hamburgert a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4-5 perc elteltével fordítsa meg. Hagyja állni 3 percig.		
Bagett (fagyasztott)	200-250 g (2 db)	450 W + Grill	8-9
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4 percig hagyja állni.		
Pizza (fagyasztott)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.		

GRILLEZÉS

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

	-	+	1. Melegítse elő a grillt a megfelelő hőmérsékletre a Grill gomb megnyomásával, és a Felfelé/Lefelé gombbal állítsa be az előmelegítési időt.
			2. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot.
			3. Előmelegítés után nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.
			4. Nyomja meg a Grill gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 
-		+	5. Állítsa be a grillezési időt a Felfelé/Lefelé gomb megnyomásával. A maximális grillezési idő 60 perc.
			6. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Eredmény: Megkezdődik a grillezés. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

- Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol. A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.
- A sütőben lévő edényeket csak hóálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.

Étel	Adag	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Sült burgonya	250 g	600 W + Grill	5-6
	500 g		8-9
Tudnivalók			
Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a tányérra az állványra. 3 percig hagyja állni.			
Halrudacsok (fagyasztott)	150 g (5 db)	600 W + Grill	7-8
	300 g (10 db)		9-10
Tudnivalók			
Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A halrudacsokat helyezze el körben a pirítótányéron. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével forgassa meg. 4 percig hagyja állni.			
Csirkefalatok (fagyasztott)	125 g	600 W + Grill	5-5½
	250 g		7½-8
Tudnivalók			
Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál. A csirkefalatokat helyezze a táltra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) elteltével. 4 percig hagyja állni.			
Pizza (mélyhűtött)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Tudnivalók		
Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 4 percig hagyja állni.			

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA




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


- A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 23. oldalon.

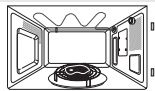

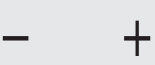

Magyar - 21

MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

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

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

 A sütőben lévő edényeket **MINDIG** sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.





	<p>1. Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Cszukja be az ajtót.</p>
	<p>2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez nyomja meg többször a Kombinált gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt teljesítményszint.</p>
	<p>4. Állítsa be az elkészítési időt a Felfelé/Lefelé gomb megnyomásával. A maximális grilllezési idő 60 perc.</p>
	<p>5. Nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Eredmény: Megkezdődik a kombinált sütés. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.</p>

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

 A kombinált sütési hőmérséklet nem állítható be.




A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

	<p>1. Nyomja meg egyszerre a Stop (Leállítás) és az INDÍTÁS gombot. Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A kijelzőn megjelenik a következő felirat:  A sütő nem sípol minden gombnyomáskor.
	<p>2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a Stop (Leállítás) és az INDÍTÁS gombot. Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A kijelzőn megjelenik a következő felirat:  A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.


A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

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

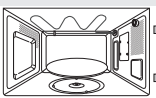

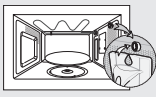

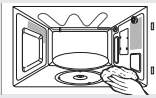
	<p>1. Tartsa lenyomva három másodpercig a Gyermekzár gombot. Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani). A kijelzőn az „L” jelzés látható. 
	<p>2. A sütő zárolásának feloldásához tartsa lenyomva három másodpercig a Gyermekzár gombot. Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.</p>

A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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


 Csak akkor használja e funkciót, ha a sütő teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).

 Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

	1. Nyissa ki az ajtót.
	2. Töltse fel a víztároló edényt az edénykülső felületén látható jelzővonalig (vízszint). (A vonal kb. 50 ml-t jelöl.)
	3. Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba. Ezután csukja be az ajtót.
 Steam Clean	4. Nyomja meg a Steam Clean (Gőztisztítás) gombot. Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben a sütő belseje HOMÁLYOSAN látszik, de ez nem hiba, hanem azért van, MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA A FÉNYT.
	5. Nyissa ki az ajtót, és száraz törülközővel törölje ki a sütő belsejét. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörülkövel.

 A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.

FIGYELEM Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

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

a mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓ X	Kis mennyiségben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliszter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírcsokkó vagy újságpapír	X	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	X	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

(folytatás)

elkészítési útmutató

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém <ul style="list-style-type: none">EdényekFagyasztózacskó zárószalagja	<ul style="list-style-type: none">xx	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
Papír <ul style="list-style-type: none">Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülközőÚjrahasznosított papír	<ul style="list-style-type: none">✓x	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlöszleges nedvesség felszívására is használható.
Műanyag <ul style="list-style-type: none">TárolódobozokHáztartási fóliaFagyasztózacskók	<ul style="list-style-type: none">✓✓✓ x	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓x : Körültekintően használja x : Nem biztonságos

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

Az étel lefedése főzéskor

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

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

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

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

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 vajat.

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	800 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800 W	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. 250 grammként 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 vajat.

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	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Cukkini	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		
Padlizsán	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Póréhagyma	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
	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.		
Hagyma	250 g	800 W	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karlábé	250 g	800 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

MELEGÍTÉS

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

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

Elrendezés és lefedés

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

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 wattal 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 körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitorésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.

Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

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

Melegítési és pihentetési idők

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

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

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

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

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

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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 bögre)		1½-2
Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/ bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojasos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

Magyar - 27

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

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

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

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

MEGJEGYZÉS:

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

Bébiétel és anyatej 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.		
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.		
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp
	200 ml		50 mp és 1 perc között
Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.			

KÉZI KIOLVASZTÁS

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

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

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

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdnek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csikokkal 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 kiolvasztáshoz 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 nagyobbakhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús			
	Darált marhahús	250 g 500 g	180 W
Sertésszelet	250 g	180 W	7½-8½
	Tudnivalók A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.		

GRILL

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

Edények grillezéshez:

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

Grillezhető ételek:

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

Fontos megjegyzés:

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

MIKROHULLÁM + GRILL

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

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

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

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

Fontos megjegyzés:

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi Darabolt csirke Egész csirke	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégék, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.			
Hal Halfilé	250 g (2 db)	180 W	6-7
	400 g (4 db)		12-13
Tudnivalók A fagyaszott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.			
Gyümölcsök Bogyós gyümölcsök	250 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
Kenyér Zsömle (darabonként mintegy 50 g) Pírtós/ Szendvics Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	2 db	180 W	½-1
	4 db		2-2½
	250 g	180 W	4½-5
	500 g	180 W	8-10
Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.			

Magyar - 29

Grillezési útmutató fagyaszott élelmiszerekhez

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

Fagyaszott étel	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill	Csak grill
	4 db		1-1½	1-2
Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.				
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill	8-9	-
	Tudnivalók Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyaszott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Tudnivalók A fagyaszott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, hóálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill	Csak grill
	18-19			
Tudnivalók A fagyaszott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes, hóálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.				
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő. Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss étel	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirító szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	6-8	4-5½
	Tudnivalók A pirító szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill	Csak grill
	400 g (4 db)		4½-5½	7-8
Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hóálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.				
Hawaii melegszendvics	2 db (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
(sonka, ananász, sajtszeletek)	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.			
	Sült burgonya	250 g	600 W + Grill	4½-5½
500 g				
Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.				

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Darabolt csirke	450-500 g (2 db)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni.			
Bárányszelet/ marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Sertésszelet	250 g (2 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill	Csak grill
		7-8	6-7	
Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.				
Sült alma	1 alma (kb. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 alma (kb. 400 g)		6-7	
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			
Sült csirke	1200 g	Mikrohullám + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	23-25
Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrrel lefelé, majd bőrrel felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.				

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 800 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 zselatinlapokat (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, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsen. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 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

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

Normális jelenség.

- Páraleszapódás 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 **INDÍTÁS/+30s** gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **INDÍTÁS/+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 ügyfélszolgálathoz, 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 rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, előfordulhat, hogy lenullázódik a kijelző. A probléma elhárításához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd csatlakoztassa újra. 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.

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 a GE89MST típusú mikrohullámú sütő megfelel az alább felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	GE89MST
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Energiafogyasztás	
Mikrohullám	1200 W
Grill	1100 W
Kombinált mód	2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méret (sz×maxmé)	
Kívül	489 × 275 × 390 mm
Sütőtér	330 × 211 × 324 mm
Úrtartalom	23 liter
Súly	
Nettó	Kb. 13 kg
Zajsztint	43 dBA

JEGYZET



JEGYZET

JEGYZET





JEGYZET

JEGYZET





KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) **(koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	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

DE68-04258B-00





GE89MST

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a
sprievodca varením

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

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky
Samsung.

SAMSUNG



obsah

Bezpečnostné informácie.....	2
Rýchly sprievodca s náhľadom	11
Funkcie rúry	12
Rúra.....	12
Ovládací panel	13
Príslušenstvo.....	13
Používanie rúry	14
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	14
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	14
Nastavenie času.....	15
Varenie/Príhrievanie	15
Úroveň výkonu	16
Nastavenie času varenia.....	16
Zastavenie varenia.....	16
Funkcia automatickej úspory energie.....	16
Používanie funkcií automatického ohrievania	17
Používanie funkcií výkonného automatického rozmrazovania.....	18
Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava.....	19
Nastavenia automatického varenia dochrumkava	19
Používanie funkcií podnosu na schrumkavenie	20
Výber príslušenstva	21
Grilovanie	21
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu	22
Vypínanie signalizácie	22
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry	22
Používanie čistenia paru	23
Spríevodca pomôckami na varenie	23
Spríevodca varením.....	24
Riešenie problémov.....	32
Technické údaje.....	33


bezpečnostné informácie


POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATELSKEJ PRÍRUČKY














Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

 **VAROVANIE** Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť.**

 **UPOZORNENIE** Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku.**

- | | |
|---|--|
|  Varovanie: Riziko požiaru |  Varovanie: Horúci povrch |
|  Varovanie: Elektrická energia |  Varovanie: Výbušný materiál |
|  NEPOKÚŠAJTE SA. |  NEDOTÝKAJTE SA. |
|  NEROZOBERAJTE. |  Explicitne dodržiavajte pokyny. |
|  Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky. |  Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom. |
|  Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko. |  Poznámka |
|  Upozornenie | |

Slovenčina – 2

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

⚠ **VAROVANIE**

(iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)

- 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.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

- ★ **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.
- ★ **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.
- ★ Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
- ★ Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu.



<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.
<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.
<input type="checkbox"/>	Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
<input checked="" type="checkbox"/>	Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.





<input type="checkbox"/>	Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
<input checked="" type="checkbox"/>	Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
<input checked="" type="checkbox"/>	Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
<input type="checkbox"/>	Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

**⚠ VAROVANIE
(iba pre funkciu rúry) – voliteľné**

<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelaj osoby kvôli vytváraným teplotám.
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte parný čistič.
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
<input type="checkbox"/>	Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
<input type="checkbox"/>	Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru. |
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania. |

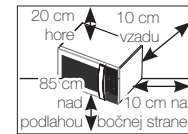
Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiová frekvencia energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

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

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujete rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.
2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



- ☑ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
- ☑ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

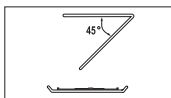
- Vnútorne a vonkajšie povrchy
 - Dvierka a tesnenia dvierok
 - Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)
- ☑ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

- ☑ 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.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
 2. Pomocou namydlennej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
 3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
 4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.
- ☑ **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Budte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
 - nezabránia v správnom zatvorení dvierok

- ☑ **Vyčistite** vnútorný priestor mikrovlnnej rúry po každom použití jemným čistiacim roztokom, no pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho. (Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)



USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

- ☑ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
 - Odpojte ju od sieťovej zásuvky.

- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

- ☑ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.

Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

- ☑ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.
- ☑ Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

⚠ VAROVANIE		🔥	⚡	🏠	👤
☒	Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
☒	Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
☒	Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
☒	Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, masťné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
📖	Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nekladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájací kábel alebo zástrčka poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Na rúru nelejte ani priamo nesprenjujte vodu.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Na povrch rúry nesprenjujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> • ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • zakryte ho čistým suchým kusom látky, • nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dokončení varenia, pretože sa môžu zničiť.				✓



<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Horúca tekutina môže náhle prekypieť.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

! UPOZORNENIE				
----------------------	--	--	--	--

<input checked="" type="checkbox"/>	Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.				✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.				✓
<input type="checkbox"/>	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓	

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA. (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

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

- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať 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 povrchoch tesnení. Zaistíte, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.
- Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
 - dvierok (zohnutie)
 - pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
 - tesnení dvierok a tesniacich povrchov
- Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Slovenčina – 10



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

- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukovätí, vonkajší panel alebo ovládací panel.
 - Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.
- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
 - Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
 - Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vlákna, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
 - Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.



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.

rýchly sprievodca s náhľadom

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

	1. Jedlo vložte do rúry. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla Mikrovlnné ohrievanie vyberte úroveň výkonu.
	2. Nastavte požadovanú dobu varenia stláčaním tlačidla Nahor/Nadol .
	3. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ . Výsledok: Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.

	1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla Power (Napájanie) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
	2. Nastavte požadovanú hmotnosť jedla stláčaním tlačidla Nahor/Nadol .
	3. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ .

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

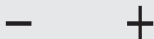


Jedlo nechajte v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**, aby ste zakaždým pridalí dodatočných 30 sekúnd.

Ak chcete nejaké jedlo grilovať.



1. Stlačte tlačidlo **Gril**.



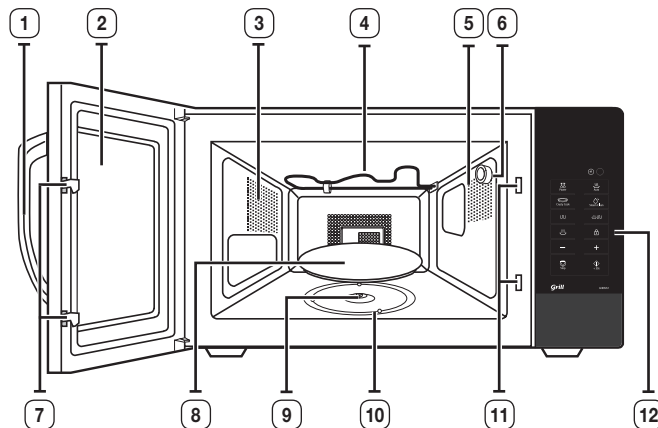
2. Nastavte požadovanú dobu varenia stláčaním tlačidla **Nahor/Nadol**.



3. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.

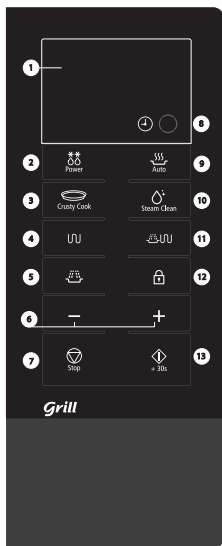
funkcie rúry

RÚRA



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. RUKOVÄŤ DVIEROK | 7. ZÁPADKY DVIEROK |
| 2. DVIERKA | 8. TANIER |
| 3. VETRACIE OTVORY | 9. SPOJOVACIE ZARIADENIE |
| 4. OHREVNÝ PRVOK | 10. VALČEKOVÝ KRÚŽOK |
| 5. SVETLO | 11. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA |
| 6. DRŽIAK NA NÁDOBU S VODOU | 12. OVLÁDACÍ PANEL |

OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|--|--|
| 1. DISPLEJ | 8. NASTAVENIE HODÍN |
| 2. TLAČIDLO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA | 9. VÝBER AUTOMATICKÉHO OPĀTOVNÉHO OHRIEVANIA |
| 3. AUTOMATICKÝ VÝBER VARENIA DOCHRUMKAVA | 10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU |
| 4. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA | 11. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU |
| 5. MIKROVLNNÁ RÚRA/ÚROVEŇ VÝKONU | 12. VÝBER DETSKEJ ZÁMKY |
| 6. TLAČIDLO NAHOR (+) / NADOL (-) | 13. TLAČIDLO SPUSTENIE |
| 7. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ | |


PRÍSLUŠENSTVO

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

	1. Valčekový krúžok , ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry. Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.
	2. Tanier sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť nasadený na spojovacie zariadenie. Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať a vyčistiť.
	3. Grilovací stojan sa umiestňuje na tanier. Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.
	4. Podnos na schrumkavenie , pozrite si strany 19 až 21. 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.
	5. Čistenie miskou na vodu , pozrite si stranu 23. Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.

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

(pokračovanie)

 **NEPOUŽÍVAJTE** režim **GRIL** a **KOMBINOVANÝ** súčasne so systémom na prípravu v pare.

Prevádzkový režim	MW	GRIL	KOMBINOVANÝ
 (Varič na pare)	O	X	X

používanie rúry

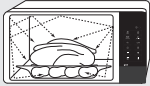
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY


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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.

	1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
	2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
	3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla: <ul style="list-style-type: none"> • Množstvo a hustota • Obsah vody • Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

 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:


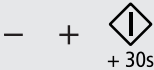
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredy.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.


KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje.

Otvorte dverka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dveriek.

Na tanier umiestnite pohár s vodou. Potom zatvorte dverka.

	1. Stlačte tlačidlo Mikrovlnné ohrievanie . Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon)
	2. Stlačte tlačidlo Úroveň výkonu a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo Nahor/Nadol toľkokrát, koľko to bude potrebné a stlačte tlačidlo SPUSTIŤ . Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

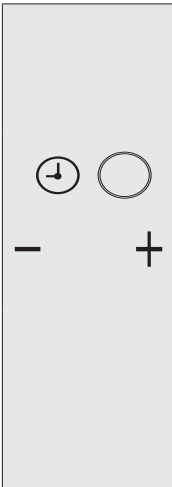
NASTAVENIE ČASU

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

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

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


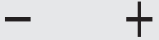

 Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

	1. Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny : Aby ste zobrazili čas v... 24-hodinovom režime. 12-hodinovom režime.
	2. Stlačením tlačidiel Nahor/Nadol nastavte hodinu.
	3. Stlačte tlačidlo Hodiny .
	4. Stlačením tlačidiel Nahor/Nadol nastavte minútu.
	5. Stlačte tlačidlo Hodiny .


VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dverka.

	1. Stlačte tlačidlo Mikrovlnné ohrievanie . Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):
	2. Nastavte požadovanú dobu varenia stlačením tlačidla Nahor/Nadol .
	3. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ . Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 **Nikdy** nezapínajte mikrovlnnú rúru, keď je prázdna.

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

ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

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

Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

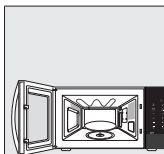


+ 30s

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

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Dočasné zastavenie;

1) Otvorte dverka.

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

2) Stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)**.

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte znovu tlačidlo **SPUSTIŤ**.



2. Na úplné zastavenie;

Stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)**.

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

Pred spustením varenia môžete zrušiť akékoľvek nastavenie jednoduchým stlačením tlačidla **Stop (Zastaviť)**.


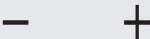

FUNKCIA AUTOMATICKEJ ÚSPORY ENERGIE

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 AUTOMATICKÉHO OHRIEVANIA

Funkcia automatického ohrievania má štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať čas varenia alebo úroveň výkonu. Môžete nastaviť počet porcií stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

	<p>1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla Auto Reheat (Automatické zohriatie) vyberte druh jedla, ktoré varíte.</p>
	<p>2. Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel Nahor/Nadol. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).</p>
	<p>3. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ. Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.</p>

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

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

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.


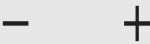

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
<p>1 Chladené pripravené jedlo</p>	<p>300-350 g 400-450 g</p>	<p>Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 3 minúty nechajte odstať.</p>
<p>2 Vychladená polievka/ Omáčka</p>	<p>200-250 g 300-350 g 400-450 g</p>	<p>Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.</p>
<p>3 Mrazené zapečené cestoviny</p>	<p>200 g 400 g</p>	<p>Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny. 2-3 minút nechajte odstať.</p>
<p>4 Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)</p>	<p>150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)</p>	<p>Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Zohrievajte nezakryté. Pred a po odstátí polievku opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). 1-2 minút nechajte odstať.</p>

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcie výkonného automatického rozmrazovania vám umožňujú rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky.

Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

 Power	1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla Power (Napájanie) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
	2. Stláčaním tlačidiel Nahor/Nadol vyberte hmotnosť jedla. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).
 + 30s	3. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ . Výsledok: <ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie sa spustí. • Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť. • Opätovne stlačte tlačidlo SPUSTIŤ, aby ste rozmrazovanie dokončili.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 15.

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

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického výkonného rozmrazovania, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč umiestnite na keramický tanier.

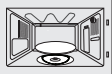






Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäso	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steak, rezne a mleté mäso. 10-30 minút nechajte odstáť.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura. 10-30 minút nechajte odstáť.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety. 10-30 minút nechajte odstáť.
4 Chlieb/Koláč	125-625 g	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok 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 krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. 5-30 minút nechajte odstáť.

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na strane 28.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Pri funkcii automatického varenia dochrumkava sa čas varenia nastavuje automaticky. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**.

Najsôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dverka.

	<p>1. Podnos na schrumkavenie umiestnite priamo na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnnej rúry - grilu. Stlačte tlačidlo Kombinovaný a nastavte dobu predhrievania (3 až 5 minút) stlačením tlačidla Nahor/Nadol.</p>
 + 30s	<p>2. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ.</p> <p> Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.</p>
	<p>3. Otvorte dverka rúry. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. Zatvorte dverka.</p> <p> Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.</p>
 Crusty Cook	<p>4. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla Crusty Cook (Varenie dochrumkava) vyberte druh jedla, ktoré varíte.</p>
- +	<p>5. Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel Nahor/Nadol. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)</p>
 + 30s	<p>6. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ.</p> <p>Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Rúra štyrikrát zapíja. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Ako očistiť podnos na schrumkavenie

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

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

Všimnite si, prosím

Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

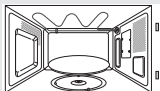
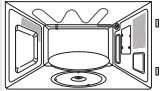


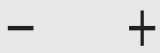
Nasledujúca tabuľka uvádza 4 programy automatického varenia dochrumkava. Prosím, dodržujte odporúčané množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania.








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

Slovenčina – 19

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ 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 vajíčka, 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. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)

-  Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
-  Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
-  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 čistíte 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.

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Gril 3-4 minúty. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

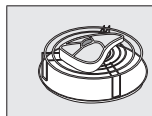
Jedlo	Veľkosť porcie	Príkion	Doba varenia v (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril	3½-4
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	450 W + Gril	4½-5
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Fašírka (mrazená)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril	7-7½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte zmrazenú fašírku do kruhu na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Pretočte po 4-5 minútach. Nechajte 3 minúty odstáť.		
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte jednu bagetu blízko k stredu a 2 bagety po stranách taniera. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 4 minúty nechajte odstáť.		
Pizza (mrazená)	300-350 g	450 W + Gril	7½-8½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.		

Slovenčina – 20



Jedlo	Veľkosť porcie	Prikon	Doba varenia v (min.)
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	5-6 8-9
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Rybíe prsty (mrazené)	150 g (5 kusy) 300 g (10 kusy)	600 W + Gril	7-8 9-10
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Umiestnite rybíe prsty do kruhu na podnos. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks). 4 minúty nechajte odstáť.		
Kuracie nugety (mrazené)	125 g 250 g	600 W + Gril	5-5½ 7½-8
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g). 4 minúty nechajte odstáť.		
Pizza (chladená)	300-350 g	450 W + Gril	6½-7½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 4 minúty nechajte odstáť.		

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA



Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriký, uteráky atď.
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.

- Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 23.

GRILOVANIE



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

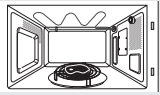

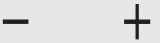

	- +	1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo Gril a otočením tlačidla Nahor/Nadol nastavíte čas predhrievania.
	+ 30s	2. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ .
		3. Po ohriatí otvorte dverka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dverka.
		4. Stlačte tlačidlo Gril . Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
- +		5. Nastavte čas grilovania stlačením tlačidla Nahor/Nadol . Maximálny čas grilovania je 60 minút.
	+ 30s	6. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ . Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

- Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.
- Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREUVU A GRILU

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

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

	<ol style="list-style-type: none"> Otvorte dverka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dverka.
	<ol style="list-style-type: none"> Opätovným stlačením tlačidla Kombinovaný vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.
	<ol style="list-style-type: none"> Nastavte čas varenia stlačením tlačidla Nahor/Nadol. Maximálny čas grilovania je 60 minút.
	<ol style="list-style-type: none"> Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ. Výsledok: Začne sa kombinované varenie. Keď sa dokončí. <ol style="list-style-type: none"> Rúra štyrikrát zapípa. Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

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

 Nemôžete nastaviť teplotu kombinovaného režimu.




VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

 Stop	 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> Súčasne stlačte tlačidlá Stop (Zastaviť) a SPUSTIŤ. Výsledok: <ul style="list-style-type: none"> Zobrazí sa nasledujúca indikácia.  Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.
 Stop	 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá Stop (Zastaviť) a SPUSTIŤ. Výsledok: <ul style="list-style-type: none"> Zobrazí sa nasledujúca indikácia.  Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

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

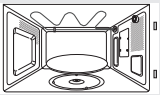
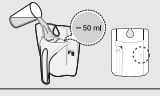
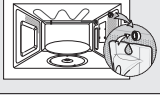

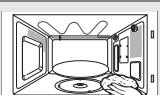
	<ol style="list-style-type: none"> Stlačte tlačidlo Detská zámka na tri sekundy. Výsledok: <ul style="list-style-type: none"> Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie). Na displeji sa zobrazí „L“. 
	<ol style="list-style-type: none"> Aby ste odomkli rúru, stlačte tlačidlo Detská zámka na tri sekundy. Výsledok: Rúru môžete normálne používať.


POUŽÍVANIE ČISTENIA PAROU

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

 Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)

 Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

	1. Otvorte dverka.
	2. Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na jej vonkajšej časti. (Čiara predstavuje približne 50 ml.)
	3. Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodou na pravej strane varnej komory. Potom zatvorte dverka.
	4. Stlačte tlačidlo Steam Clean (Čistenie parou) . Počas čistenia parou sa môže objaviť HMLA , čo však nie je porucha, IBA PARA ZAHAĽUJE svetlo VO VNÚTRI .
	5. Otvorte dverka a vyčistite vnútro rúry suchou handrou. Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.

 **VAROVANIE** Misku na vodu môžete použiť iba počas režimu „Čistenie parou“. Keď varíte nekvapalínové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

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

sprievodca pomôčkami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

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, hrmčiarске výrobky, glazúrované hrmčiarске výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové pohárové nádoby 	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
<ul style="list-style-type: none"> Papierové vrecká alebo noviny 	x	Môžu začať horieť.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papier alebo kovové pásiky 	x	Môže spôsobiť iskrenie.

(pokračovanie)

sprievodca varením

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdušných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách viníť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Prilnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓ ✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzdychotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa

✓✗ : Dávajte pozor

✗ : 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, obilía, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, príľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

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

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Miešaná zelenina (mrkva/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Miešaná zelenina (čínsky spôsob)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		

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	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Miešaná ryža (Ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Zmiešané obilniny (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Cestoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		

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 zakryte.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.			
Ružičková kapusta	250 g	800 W	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Mrkvy	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Karfíol	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.			
Cukiny	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minúty nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Baklažán	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. 3 minúty nechajte odstáť.		
Pór	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Hríby	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. 3 minúty nechajte odstáť.			
Cibule	250 g	800 W	5½-6
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Korenie	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Zemiaky	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. 3 minúty nechajte odstáť.			
Kaleráb	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. 3 minúty nechajte odstáť.		

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke 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.

Úrovne výkonu a miešanie

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

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

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

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

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

Ohrievanie a odstátie

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

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

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

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 vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie tekutín a jedla

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

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

Slovenčina – 27

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

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

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

Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté.

Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním!

Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťku vždy starostlivo skontrolujte teplotu.

Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

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

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

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	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. 2-3 minút nechajte odstáť.		
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. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 s až 1 min.
Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.			

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla.

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

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

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

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými 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	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)	
Mäso				
	Nakrájané	250 g	180 W	6½-7½
	hovádzie mäso	500 g		10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½	
Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramickeý plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-25 minút nechajte odstáť.				

Slovenčina – 28



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

GRIL

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

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

Jedlo vhodné na grilovanie:

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

Dôležitá poznámka:

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

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombináčnne 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 opiecť (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 chrupkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

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

Slovenčina – 29

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

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

Mrazené jedlo	Veľkosť porcie	Príkion	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Chlebové roľky (každá pribl. 50 g)	2 ks	MR + Gril	300 W + Gril	lba grilovanie
	4 ks		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minút nechajte odstáť.				
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Rošť (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	MR + Gril	300 W + Gril	lba grilovanie
	18-19 1-2			
Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.				
Kuracie nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.			

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

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

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkion	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	lba grilovanie	6-8	4-5½
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	lba grilovanie	2-3	2-3
	Pokyny Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	MR + Gril	300 W + Gril	lba grilovanie
	400 g (4 kusy)		4½-5½ 7-8	2-3
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	250 g	600 W + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.			



Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kuracie kúsky	450-500 g (2 kusy)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kostami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Jahňacie rezne/ Hovädzie steaky (stredné)	400 g (4 kusy)	Iba grilovanie	12-15	9-12
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Bravčové rezne	250 g (2 kusy)	MR + Gril	300 W + Gril 7-8	Iba grilovanie 6-7
	Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g)	300 W + Gril	4-4½	-
	2 jablká (cca. 400 g)		6-7	
Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.				
Opekané kura	1200 g	MR + Gril	450 W + Gril 22-24	300 W + Gril 23-25
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte postáť 5 minút.			

TIPY A TRIKY

ROZTÁPANIE MASLA

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

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej 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 zamiešajte.

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

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

VARENIE DŽEMU

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

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 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

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



riešenie problémov

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

Je to normálne.

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

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

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **SPUSTIŤ/+30s** ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prenušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne 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 rádiodoprijímačov alebo televízorov.


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

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 najrychlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

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

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-lpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry GE89MST značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	GE89MST
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkonná napájania Mikrovlnné ohrievanie Gril Kombinovaný režim	1200 W 1100 W 2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	Približne 13 kg
Úroveň hluku	43 dBA

POZNÁMKY



POZNÁMKY

POZNÁMKY





POZNÁMKY

POZNÁMKY





OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) **(koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	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

DE68-04258B-00





GE89MST

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a
pokyny pro přípravu pokrmů

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.

SAMSUNG



obsah

Bezpečnostní informace	2
Stručné a přehledné pokyny	11
Funkce trouby	12
Trouba	12
Ovládací panel	13
Příslušenství.....	13
Používání trouby	14
Princip funkce mikrovlnné trouby	14
Kontrola správného chodu trouby	14
Nastavení času	15
Vaření/Ohřev	15
Výkonové stupně	16
Nastavení doby vaření	16
Zastavení vaření	16
Funkce automatické úspory energie	16
Použití funkce automatický ohřev	17
Používání funkce automatické rozmrazování.....	18
Použití funkce automatické opékání.....	19
Nastavení automatického opékání.....	19
Použití opékacího talíře.....	20
Volba příslušenství.....	21
Grilování.....	21
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování.....	22
Vypnutí zvukového signálu	22
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	22
Jak používat parní čištění	23
Pokyny pro výběr nádobí	23
Pokyny pro přípravu pokrmů	24
Odstraňování závad	32
Technické údaje	33

bezpečnostní informace

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádoby
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

POPISKY SYMBOLŮ A IKON

 **VÝSTRAHA** Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt.**

 **VAROVÁNÍ** Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku.**

 Výstraha: Nebezpečí požáru

 Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem


 Neprovádějte.

 Nerozebírejte.

 Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

 Vyžádejte si pomoc servisního střediska.


 Důležité

 Výstraha: Horký povrch

 Výstraha: Výbušný materiál

 Nedotýkejte se.

 Dodržte přesně pokyny.

 Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

 Poznámka

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)

- VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.
- VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
- VÝSTRAHA:** Dětem dovoďte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

- VÝSTRAHA:** 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 by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.
- Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože by nádoby 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.



<input type="checkbox"/>	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
<input checked="" type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
<input checked="" type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.
<input type="checkbox"/>	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.

<input type="checkbox"/>	Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
<input checked="" type="checkbox"/>	Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopnost 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
<input checked="" type="checkbox"/>	Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
<input type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.
<input type="checkbox"/>	Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.





★	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.
☐	Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skřínce.

⚠ VÝSTRAHA
(týká se pouze režimu trouby) – volitelně

☐	VÝSTRAHA: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.
★	Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

☐	VÝSTRAHA: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
☐	Nesmí se používat parní čistič.
☐	VÝSTRAHA: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
★	VÝSTRAHA: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
☐	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
☐	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
☐	Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.





<input checked="" type="checkbox"/>	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 by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
<input type="checkbox"/>	Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

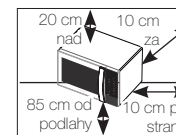
Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
(pouze model s otočným talířem)
4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.



☐ V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

☐ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedocházelo k usazování částic potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

☐ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

☐ 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.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.

2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.

3. Ztvrdlé částičky potravin a nepříjemný zápach odstraní takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.

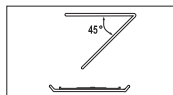
4. Kdykoli je třeba, umyjte talíř v myčce.

☐ **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čisticidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částičky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

- ☑ **Vyčistěte** vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je.



(pouze model s výklopným topným tělesem)

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření. Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Rozbitý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

- ☑ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit, případně máte-li pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obratě se na nejbližší poprodejní servisní středisko

- ☑ Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.

Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

- ☑ Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.
- ☑ Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obratě se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

⚠ VÝSTRAHA		🔥	⚡	☠	👤
☒	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
☒	Neohřívajte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
☒	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
☒	Spotřebič neinstalujte 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.	✓	✓	✓	✓



	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrými rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojitte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
	Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
	K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
	Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
	Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojký, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
	Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	

	Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postřikáním vodou.	✓	✓		
	Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
	Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
	Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
	VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. Zakryjte jej čistým suchým obvazem. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko. 	✓	✓	✓	✓
	Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu.				✓

<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

VAROVÁNÍ					
-----------------	--	--	--	--	--

<input checked="" type="checkbox"/>	Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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. Neohřívajte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívávané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.				✓
<input type="checkbox"/>	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná 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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY)

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

- Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
 - dvířka (nesmějí být ohnutá)
 - závěsy dvířek (nesmějí být rozbité ani uvolněné)
 - těsnění dvířek a povrch těsnění
- Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- (a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.
- (b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošť.
 - Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Výstraha a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče 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 nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
 - Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
 - 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.



**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 domácích 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.

stručné a přehledné pokyny

Když chcete něco uvařit:

	1. Vložte jídlo do trouby. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka Mikrovlnný ohřev vyberte výkonový stupeň.
	2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů .
	3. Stiskněte tlačítko START . Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál.

Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.

	1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka Power (Rozmrazování) zvolte typ pokrmu, který vaříte.
	2. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů .
	3. Stiskněte tlačítko START .

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

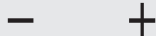


Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **START** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

Chcete-li pokrm grilovat:



1. Stiskněte tlačítko **Gril**.



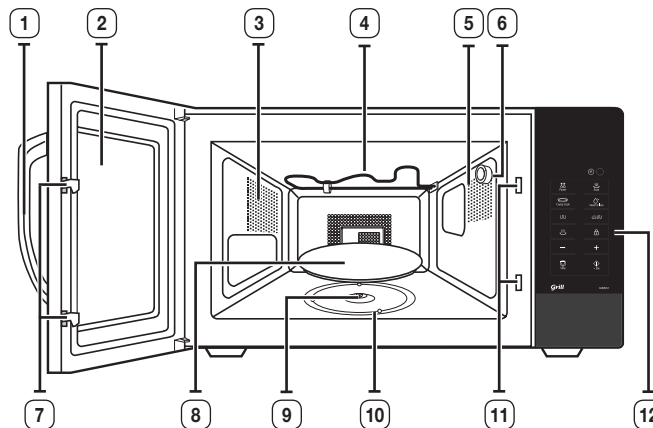
2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.



3. Stiskněte tlačítko **START**.

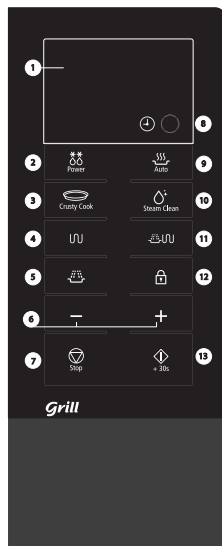
funkce trouby

TROUBA



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. RUKOJEŤ DVÍŘEK | 7. ZÁPADKY DVÍŘEK |
| 2. DVÍŘKA | 8. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 3. VENTILAČNÍ OTVORY | 9. SPOJKA |
| 4. TOPNÉ TĚLESO | 10. OTOČNÝ KRUH |
| 5. OSVĚTLENÍ | 11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| 6. DRŽÁK NÁDOBKY NA VODU | 12. OVLÁDACÍ PANEL |


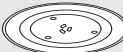

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. DISPLEJ | 8. NASTAVENÍ HODIN |
| 2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ | 9. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU |
| 3. VÝBĚR FUNKCE OPĚKÁNÍ | 10. TLAČÍTKO PARNÍ ČIŠTĚNÍ |
| 4. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ | 11. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU |
| 5. MIKROVLNNÝ REŽIM / VÝKONOVÝ STUPEŇ | 12. VÝBĚR FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA |
| 6. TLAČÍTKO NAHORU (+) / DOLŮ (-) | 13. TLAČÍTKO START |
| 7. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

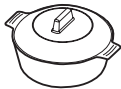
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

	1. Otočný kruh , který je třeba vložit do středu trouby. Účel: Otočný prstenec slouží jako podpora otočného talíře.
	2. Otočný talíř , který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojkou. Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze ho snadno vyjmout a vyčistit.
	3. Grilovací rošt , který se pokládá na otočný talíř. Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.
	4. Opékač talíř , viz strana 19 až 21. Účel: Opékač talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.
	5. Nádobka na čistou vodu , viz strana 23. Účel: Nádobku na vodu lze použít pro čištění.

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

(pokračování)

 **NEPOUŽÍVEJTE** režim **GRIL** a **KOMBINOVANÝ** s pařákem.

Režim	MW	GRIL	KOMBINOVANÝ
 (pařák)	O	X	X

používání trouby

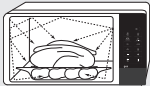
PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY


Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřevu

Princip vaření:

	1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
	2. Pokrm pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
	3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu: <ul style="list-style-type: none"> • Množství a hustota • Obsah vody • Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

 Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím:


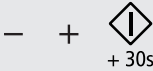
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.


KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek.

Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Poté zavřete dvířka.

	1. Stiskněte tlačítko Mikrovlnný ohřev . Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon).
	2. Stiskněte tlačítko Výkonový stupeň a nastavte čas na 4 až 5 minut odpovídajícím počtem stisknutí tlačítka Nahoru/Dolů . Pak stiskněte tlačítko START . Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. <ol style="list-style-type: none"> 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

 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 stupeň, voda se začne vařit po delší době.


NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.

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

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení


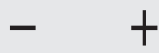

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

	1. Jednou nebo dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny : Chcete-li zobrazit čas ve... 24 hodinovém formátu. 12 hodinovém formátu.
	2. Stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů nastavte hodinu.
	3. Stiskněte tlačítko Hodiny .
	4. Stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů nastavte minuty.
	5. Stiskněte tlačítko Hodiny .

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

	1. Stiskněte tlačítko Mikrovlnný ohřev . Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon):
	2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů .
	3. Stiskněte tlačítko START . Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **START** jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.


VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM III	300 W	1100 W

- Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.
- Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

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

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

	<p>1. Dočasné zastavení:</p> <p>1) Otevřete dvířka. Výsledek: Vaření se ukončí. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stisknete tlačítko START.</p> <p>2) Stiskněte tlačítko Stop (Zastavit). Výsledek: Vaření se ukončí. Vaření obnovíte opětovným stisknutím tlačítka START.</p>
 Stop	<p>2. Chcete-li činnost zcela zastavit: Stiskněte tlačítko Stop (Zastavit). Výsledek: Vaření se ukončí. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko Stop (Zastavit).</p>

- Jakékoli nastavení je možné zrušit také před zahájením přípravy pokrmu – stačí stisknout tlačítko **Stop (Zastavit)**.



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 AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce Automatický ohřev zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

 Auto	<p>1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka Auto Reheat (Automatický ohřev) vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.</p>
- +	<p>2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů. (viz tabulka na straně)</p>
 + 30s	<p>3. Stiskněte tlačítko START. Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednu za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.


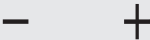

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Chlazený hotový pokrm	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 3 minut odstát.
2 Chlazená polévka nebo omáčka	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.
3 Mražené zapékané těstoviny	200 g 400 g	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
4 Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (pokojevá teplota)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). Nechte 1 až 2 minuty odstát.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce automatického rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

 Power	1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka Power (Rozmrazování) zvolte typ pokrmu, který vaříte.
	2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka Nahoru/Dolů . (viz tabulka na následující straně)
 + 30s	3. Stiskněte tlačítko START . Výsledek: <ul style="list-style-type: none"> • Spustí se rozmrazování. • V polovině rozmrazování zazní zvukový signál připomínající, že je třeba pokrm obrátit. • Dalším stisknutím tlačítka START rozmrazování dokončíte.

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného vaření / ohřevu při výkonu 180 W.

Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 15.

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

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.








Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 10 až 30 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 10 až 30 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé. Nechte 10 až 30 minut odstát.
4 Chléb/Koláč	125 až 625 g	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením. Nechte 5 až 30 minut odstát.

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na straně 28.

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ OPĚKÁNÍ

U funkce Automatické opékání se doba vaření nastavuje automaticky. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.

Nejprve položte opékač talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Položte opékač talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril. Stiskněte tlačítko Kombinovaného režimu a nastavte dobu předehřívání (3 až 5 minut) pomocí tlačítek Nahoru/Dolů.
 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> 2. Stiskněte tlačítko START.  Opékač talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na opékač talíř. Zavřete dvířka.  Položte opékač talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
 Crusty Cook	<ol style="list-style-type: none"> 4. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka Crusty Cook (Opékání) vyberte pokrm, který chcete vařit.
- +	<ol style="list-style-type: none"> 5. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů. (viz tabulka na straně)
 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> 6. Stiskněte tlačítko Start. Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření: <ol style="list-style-type: none"> 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Jak čistit opékač talíř

Opékač talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.



Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

Poznámka

Opékač talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OPĚKÁNÍ

Tato tabulka představuje 4 programy opékání. Dodržujte prosím doporučená množství, doby odstavení a příslušná doporučení.

Kód/Potravina	Velikost porce	Doba předehřátí (min)	Pokyny
1 Mražená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Předehřejte opékač talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Pizzu položte na opékač talíř. Položte opékač talíř na rošt.
2 Mražené bagety	150 g (1 kus) 250 g (2 ks)	4	Předehřejte opékač talíř při výkonu 450 W + funkce grilování. Jednu bagetu položte doprostřed opékač talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékač talíř. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) a pro malé pizzy. Nechejte 2 až 3 minuty odstát.
3 Mražený koláč (-18 °C)	150 g (1 kus) 300 g (1-2 ks)	3	Předehřejte opékač talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Mražený koláč položte na opékač talíř. Položte opékač talíř na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4 Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4	Předehřejte opékač talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Potřete opékač talíř olejem v množství jedné polévkové lžice. Rovnoměrně narovnejte kuřecí nugety na opékač talíř. Až trouba vydá zvukový signál, nugety otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.

POUŽITÍ OPÉKACÍHO TALÍŘE

S tímto opékačím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékačeho talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékačeho talíře připravit. Opékačím talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

	1. Položte opékačím 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 opékačím talíř.
	4. Položte opékačím talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
	5. Vybte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)

- Opékačím talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
- Vezměte prosím na vědomí, že opékačím talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékačím talíři.
- Na opékačím talíři nepokládejte předměty, které nejsou záruvzdorné.
- Opékačím talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Opékačím talíř čistíte 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 opékačím talíř byste neměli omývat v myčce.

Opékačím talíř doporučujeme přehřát přímo na otočném talíři. Přehřejte opékačím talíř pomocí funkce 600 W + Gril po dobu 3 až 4 minut. Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril	3½-4
	Pokyny Přehřejte opékačím talíř. Položte plátky vedle sebe na opékačím talíři. Položte opékačím talíř na rošt. Nechte 3 minut odstát.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + Gril	4½-5
	Pokyny Přehřejte opékačím talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte do kruhu na opékačím talíři. Položte opékačím talíř na rošt. Nechte 3 minut odstát.		
Burgery (mražené)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril	7-7½
	Pokyny Přehřejte opékačím talíř. Položte burgery dokola na opékačím talíři. Položte opékačím talíř na rošt. Po 4-5 minutách obraťte. Nechte 3 minuty odstát.		
Bagety (mražené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9
	Pokyny Přehřejte opékačím talíř. 1 bagetu položte blízko středu talíře, další 2 podél vedle ní. Položte opékačím talíř na rošt. Nechte 4 minut odstát.		
Pizza (mražená)	300 až 350 g	450 W + Gril	7½-8½
	Pokyny Přehřejte opékačím talíř. Mraženou pizzu položte na opékačím talíři. Položte opékačím talíř na otočný talíř. Nechte 2 minut odstát.		
Pečené brambory	250 g	600 W + Gril	5-6
	500 g		8-9
Pokyny Přehřejte opékačím talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékačím talíři řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt. Nechte 3 minut odstát.			

GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.







Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba vaření (min)
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Gril	7-8 9-10
	Pokyny Předehřejte opékačí talíř. Potřete talíř 1 polévkovou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks). Nechte 4 minut odstát.		
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	600 W + Gril	5-5½ 7½-8
	Pokyny Předehřejte opékačí talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékačí talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g). Nechte 4 minut odstát.		
Pizza (chlazená)	300 až 350 g	450 W + Gril	6½-7½
Pokyny Předehřejte opékačí talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékačí talíř na otočný talíř. Nechte 4 minut odstát.			

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ



Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.
Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.



- Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 23.

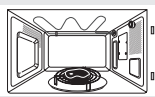

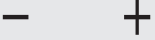

 - +	1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka Gril a nastavte dobu předehřívání pomocí tlačítek Nahoru/Dolů .
 + 30s	2. Stiskněte tlačítko START .
	3. Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.
	4. Stiskněte tlačítko Gril . Výsledek: Zobrazí se následující údaje: 
- +	5. Stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů nastavte dobu grilování. Maximální doba grilování je 60 minut.
 + 30s	6. Stiskněte tlačítko START . Výsledek: Spustí se grilování. Po dokončení vaření: 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

- Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabráňoval přehřátí trouby.
- Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Teplotu grilu nelze nastavit.

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 rukavice, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

	<ol style="list-style-type: none"> Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.
	<ol style="list-style-type: none"> Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka Kombinovaného režimu, dokud se nezobrazí požadovaný výkon.
	<ol style="list-style-type: none"> Stisknutím tlačítek Nahoru/Dolů nastavte dobu vaření. Maximální doba grilování je 60 minut.
	<ol style="list-style-type: none"> Stiskněte tlačítko START. Výsledek: Zahájí se vaření v kombinovaném režimu. Po dokončení vaření. <ol style="list-style-type: none"> 4krát zazní zvukový signál. 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). Znovu se zobrazí aktuální čas.

 Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

 Teplotu kombinovaného režimu nelze nastavit.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU




Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

	<ol style="list-style-type: none"> Stiskněte současně tlačítka Stop (Zastavit) a START. Výsledek: <ul style="list-style-type: none"> Zobrazí se následující údaj.  Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.
	<ol style="list-style-type: none"> Zvukový signál lze znovu zapnout opětovným současným stisknutím tlačítek Stop (Zastavit) a START. Výsledek: <ul style="list-style-type: none"> Zobrazí se následující údaj.  Trouba opět pracuje se zapnutou zvukovou signalizací.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY


Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu můžete kdykoli uzamknout.

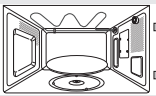

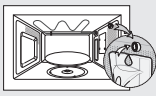

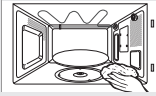
	<ol style="list-style-type: none"> Stiskněte na tři sekundy tlačítko Dětské pojistky. Výsledek: <ul style="list-style-type: none"> Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce). Na displeji se zobrazí „L“. 
	<ol style="list-style-type: none"> Chcete-li troubu odemknout, na tři sekundy stiskněte tlačítko Dětské pojistky. Výsledek: Troubu je možné normálně používat.

JAK POUŽÍVAT PARNÍ ČIŠTĚNÍ

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry. Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.


 Tuto funkci použijte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)

 Používejte pouze obyčejnou vodu, nikoli destilovanou vodu.

	1. Otevřete dvířka.
	2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Ryska je přibližně pro 50 ml.)
	3. Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby. V tomto okamžiku zavřete dvířka.
 Steam Clean	4. Stiskněte tlačítko Steam Clean (Parní čištění) . Během parního čištění uvidíte uvnitř MLHU . Nejde o poruchu, pouze PÁRA CLONÍ světlo UVNITŘ .
	5. Otevřete dvířka a vytřete vnitřní prostor trouby suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.

 **VYSTRÁHA** Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu „Parní čištění“.

Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

 Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádobky více než 50 ml vody.

pokyny pro výběr nádobí

Abyste potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použití nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓ x	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepřehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové kelímky 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén 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.

(pokračování)

pokyny pro přípravu pokrmů

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádoby	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓ ✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓✗ : Provádějte opatrně ✗ : Nebezpečné

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.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. 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	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíc) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíc) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíc) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíc) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíc) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíc) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou 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 scedte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte 5 minut odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.

Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minut odstát.			
Růžičková kapusta	250 g	800 W	5½-6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkové lžíce) vody. Nechte 3 minut odstát.		
Mrkev	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minut odstát.		
Květák	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpujte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minut odstát.			
Cuketa	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minut odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citronové šťávy. Nechte 3 minut odstát.		
Pórek	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minut odstát.		
Žampiony	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Pokyny Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citronovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minut odstát.			
Cibule	250 g	800 W	5½-6
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Nechte 3 minut odstát.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minut odstát.		
Brambory	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minut odstát.			
Řepa	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minut odstát.		

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívajte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte 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. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1-1½
	250 ml (1 hrnek)		1½-2
	Pokyny Nalijte do keramického šálku a ohřívajte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3-3½
			Pokyny Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½
			Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½
			Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6
			Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½
			Pokyny Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!

Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko 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 dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		50 s až 1 min.
	Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Vepřové steaky	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.		



Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kuře	900 g	180 W	28-30
Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát.			
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6-7 12-13
Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.			
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	180 W	6-7
Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.			
Chléb			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Toasty/Sendviče	250 g	180 W	4½-5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	8-10
Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.			

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování: Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování: Kotlety, pácky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka: Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ 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.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéct (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka: Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Mražený pokrm	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Dalamánky (přibližně po 50 g)	2 ks	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril	Pouze gril
	4 ks		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Pokyny Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.				
Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové misky. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 18-19	Pouze gril 1-2
	Pokyny Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové misky z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.			
Čipsy	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Pokyny Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předeřhřívajte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	6-8	4-5½
			Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.	
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3
	Pokyny Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 4½-5½	Pouze gril 2-3
	400 g (4 ks)		7-8	
Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.				
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g	600 W + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.				



Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Kuřecí kousky	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Jehněčí/ Hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12
	Pokyny Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril	Pouze gril
			7-8	6-7
Pokyny Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Pečená jablka	1 jablko (přibl. 200 g)	300 W + Gril	4-4½	-
	2 jablka (přibl. 400 g)		6-7	
Pokyny Vykrájete jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.				
Pečené kuře	1200 g	Mikrovlny + Gril	450 W + Gril	300 W + Gril
			22-24	23-25
Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.				

NÁPADY A TIPY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívajte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívajte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ 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. Po rozpouštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

odstraňování 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 vhodná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen vhodný 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 napájecí zástrčky a jejím opětovným zapojením. 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 alabal 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 na zadní části trouby
 - Podrobné informace o záruce
 - Srozumitelný popis problémuPoté se obraťte na svého prodejce nebo servis 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 GE89MST odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	GE89MST
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	1200 W 1100 W 2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 13 kg
Úroveň hluku	43 dBA

POZNÁMKY



POZNÁMKY

POZNÁMKY





POZNÁMKY

POZNÁMKY





DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	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

DE68-04258B-00





GE89MST

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

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.

Planet First 100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG



contents

Safety information	2
Quick look-up guide	11
Oven features	12
Oven	12
Control panel	13
Accessories	13
Oven use	14
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	14
Setting the time	15
Cooking/Reheating	15
Power levels	16
Adjusting the cooking time	16
Stopping the cooking	16
Auto energy saving function	16
Using the auto reheat features	17
Using the auto power defrost features	18
Using the auto crusty cook function	19
Auto crusty cook settings	19
Using the crusty plate features	20
Choosing the accessories	21
Grilling	21
Combining microwaves and the grill	22
Switching the beeper off	22
Safety-locking your microwave oven	22
Using the steam cleaning	23
Cookware guide	23
Cooking guide	24
Troubleshooting	32
Technical specifications	33


safety information


USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 **WARNING** Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**


 **CAUTION** Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage.**


 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity


 Warning; Explosive material


 Do NOT attempt.


 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING

(Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

This appliance is intended to be used in household only.

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.

WARNING: 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 aged from 8 years and above and supervised.

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 ignitions.



<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: 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.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;





<input type="checkbox"/>	The appliance should not be cleaned with a water jet.
<input checked="" type="checkbox"/>	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
<input checked="" type="checkbox"/>	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
<input type="checkbox"/>	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional

<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
<input type="checkbox"/>	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
<input type="checkbox"/>	A steam cleaner is not to be used.
<input type="checkbox"/>	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
<input type="checkbox"/>	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
<input type="checkbox"/>	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.





★	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.
☐	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.
☐	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

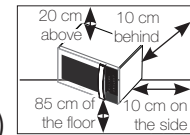
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

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.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



- ☐ 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.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- ☐ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

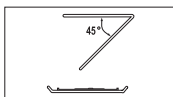
- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)
- ☐ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

- ☐ 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.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
 2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
 4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
- ☐ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly

- ✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- ✎ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

- ✎ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

- ✎ This microwave oven is not intended for commercial use.

- ✎ 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.

⚠ WARNING		🔥	⚡	🚰	👤
✎	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
✎	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
✎	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
✎	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
🔌	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓



<input type="checkbox"/>	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

CAUTION					
----------------	--	--	--	--	--

<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.				✓
<input type="checkbox"/>	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave 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 microwave oven is started accidentally.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.



Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance 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 appliance.
- 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 your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- 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 possible result in a hazardous situation.



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.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

	1. Place the food in the oven. Select the power level by pressing the Microwave button one or more times.
	2. Set the cooking time by pressing the Up/Down buttons as required.
	3. Press the START button. Result: Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

	1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Power button one or more times.
	2. Set the food weight by pressing the Up/Down buttons as required.
	3. Press the START button.

If you want to add extra 30 seconds.

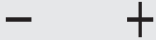


Leave the food in the oven.
Press **START** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food.



1. Press the **Grill** button.



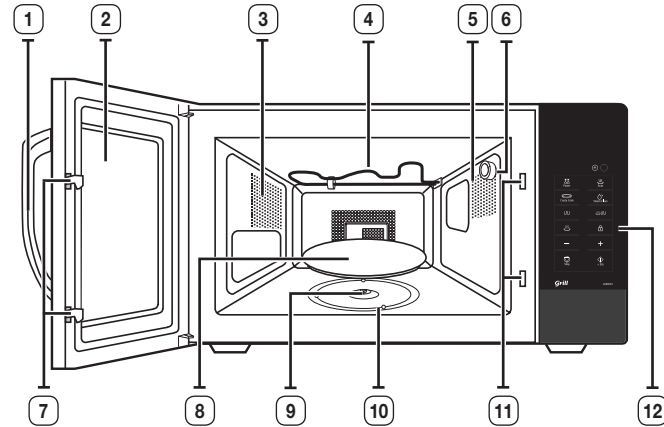
2. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** buttons as required.



3. Press the **START** button.

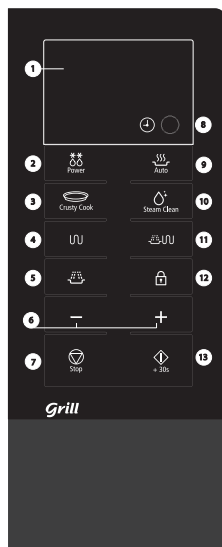
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. DOOR LATCHES |
| 2. DOOR | 8. TURNTABLE |
| 3. VENTILATION HOLES | 9. COUPLER |
| 4. HEATING ELEMENT | 10. ROLLER RING |
| 5. LIGHT | 11. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 6. WATER BOWL HOLDER | 12. CONTROL PANEL |


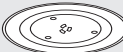



CONTROL PANEL




- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. DISPLAY | 8. CLOCK SETTING |
| 2. AUTO POWER DEFROST BUTTON | 9. AUTO REHEAT SELECTION |
| 3. AUTO CRUSTY COOK SELECTION | 10. STEAM CLEAN BUTTON |
| 4. GRILL MODE SELECTION | 11. COMBI MODE SELECTION |
| 5. MICROWAVE/POWER LEVEL | 12. CHILD LOCK SELECTION |
| 6. UP (+) / DOWN (-) BUTTON | 13. START BUTTON |
| 7. STOP/CANCEL BUTTON | |

ACCESSORIES

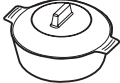
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	<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 to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.</p>
	<p>3. Grill rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.</p>
	<p>4. Crusty plate, see page 19 to 21. 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>
	<p>5. Clean water bowl, see page 23. Purpose: The water bowl can be used to clean.</p>

 **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

(continued)

 **DO NOT** operate the **GRILL** and **COMBI** mode with steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
 (Steam cooker)	O	X	X

oven use

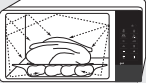
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS


Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

	1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food: <ul style="list-style-type: none"> • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)


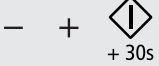
 As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:


- 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.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	1. Press the Microwave button. Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed
	2. Press the Power Level button and set the time to 4-5 minutes by pressing the Up/Down button to appropriate number of times and press the START button. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.


 The 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 is used, the water takes longer to boil.

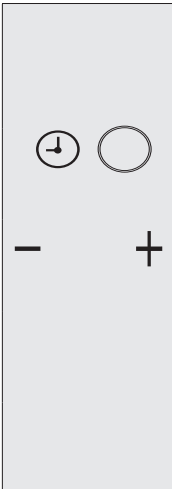
SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.


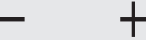

	<p>1. Press the Clock button once or twice : To display the time in the... 24-hour notation. 12-hour notation.</p>
	<p>2. Press the Up/Down buttons to set the hour.</p>
	<p>3. Press the Clock button.</p>
	<p>4. Press the Up/Down buttons to set the minute.</p>
	<p>5. Press the Clock button.</p>

COOKING/REHEATING


The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

	<p>1. Press the Microwave button. Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:</p>
	<p>2. Set the cooking time by pressing the Up/Down buttons as required.</p>
	<p>3. Press the START button. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.</p>

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME



You can increase the cooking time by pressing the **START** button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

	<p>1. To stop temporarily;</p> <p>1) Open the door. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press START button again.</p> <p>2) Press the Stop button. Result: Cooking stops. To resume cooking, press START button again.</p>
	<p>2. To stop completely; Press the Stop button. Result: The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop button again.</p>

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** button.


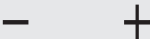

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION


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 AUTO REHEAT FEATURES

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the **Up/Down** buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Auto	1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Auto Reheat button once or more times.
	2. Select the size of the serving by pressing the Up/Down buttons. (Refer to the table on the side).
 + 30s	3. Press the START 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.

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.


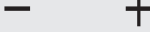

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 3 minutes.
2 Chilled Soup/Sauce	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3 Frozen pasta gratin	200 g 400 g	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni. Stand for 2-3 minutes.
4 Drinks coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.


USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.

You simply select the programme and the weight.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.


 Power	1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Power button one or more times.
	2. Select the food weight by pressing the Up/Down button. (Refer to the table on the side).
 + 30s	3. Press the START button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press START button again to finish defrosting.

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

 Use only dishes that are microwave-safe.

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.






Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 10-30 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 and chicken portions. Stand for 10-30 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 10-30 minutes.
4 Bread/Cake	125-625 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-30 minutes.

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the **Up/Down** buttons.

First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

	<ol style="list-style-type: none"> Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the Combi button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the Up/Down button.
 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> Press the START button. <ul style="list-style-type: none"> Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
	<ol style="list-style-type: none"> Open the oven door. Place the food on the crusty plate. Close the door. <ul style="list-style-type: none"> Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
 Crusty Cook	<ol style="list-style-type: none"> Select the type of food that you are cooking by pressing the Crusty Cook button once or more times.
- +	<ol style="list-style-type: none"> Select the size of the serving by pressing the Up/Down buttons. (Refer to the table on the side)
 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> Press the Start button. <p>Result : Cooking start. When it has finished.</p> <ol style="list-style-type: none"> The oven beeps four times. The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). The current time is displayed again.

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.



Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

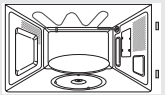
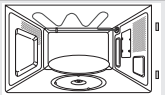

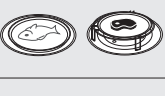
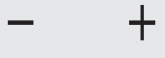
AUTO CRUSTY COOK SETTINGS








The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Instructions
1 Frozen pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2 Frozen baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks. Stand for 2 to 3 minutes.
3 Frozen quiche/Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack. Stand for 1 to 2 minutes.
4 Frozen chicken nuggets	125 g 250 g	4	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

USING THE CRUSTY PLATE FEATURES

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.


We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes. Follow the times and instructions in the table.


Food	Serving size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Instructions Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	4½-5
	Instructions Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Instructions Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9
	Instructions Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack. Stand for 4 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Instructions Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the Turntable. Stand for 2 minutes.		
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	5-6
	500 g		8-9
Instructions Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.			



Food	Serving size	Power	Cooking time (min.)
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs)	600 W + Grill	7-8
	300 g (10 pcs)		9-10
Instructions			
Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pc) or after 6 min. (10 pc). Stand for 4 minutes.			
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g	600 W + Grill	5-5½
	250 g		7½-8
Instructions			
Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g). Stand for 4 minutes.			
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Instructions		
Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 4 minutes.			







CHOOSING THE ACCESSORIES




	Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc. If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.
---	---

-  For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 23.

GRILLING



The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

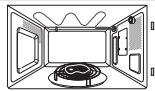

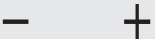

 - +	1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the Grill button and set the preheat time by turning the Up/Down button.
 + 30s	2. Press the START button.
	3. After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
	4. Press the Grill button. Result: The following indications are displayed: 
- +	5. Set the Grilling time by pressing the Up/Down button. The maximum grilling time is 60 minutes.
 + 30s	6. Press the START button. Result: Grilling cooking start. 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.


-  Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.
-  Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
-  You cannot set the temperature of the grill.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

-  **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
-  **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.







	<ol style="list-style-type: none"> Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
	<ol style="list-style-type: none"> Select the appropriate power level by pressing the Combi button again until the corresponding power level is displayed.
	<ol style="list-style-type: none"> Set the Cooking time by pressing the Up/Down button. The maximum grilling time is 60 minutes.
	<ol style="list-style-type: none"> Press the START button. Result: Combination cooking starts. When it has finished. <ol style="list-style-type: none"> The oven beeps 4 times. The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). The current time is displayed again.

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

 You cannot set the temperature of the combi.

SWITCHING THE BEEPER OFF




You can switch the beeper off whenever you want.

 Stop	 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> Press the STOP and START buttons at the same time. Result: <ul style="list-style-type: none"> The following indication is displayed.  The oven does not beep each time you press a button.
 Stop	 + 30s	<ol style="list-style-type: none"> To switch the beeper back on, press the STOP and START buttons again at the same time. Result: <ul style="list-style-type: none"> The following indication is displayed.  The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

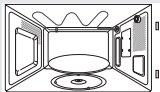
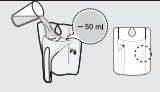
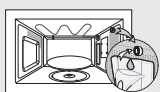

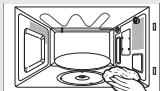
	<ol style="list-style-type: none"> Press the Child Lock button for three seconds. Result: <ul style="list-style-type: none"> The oven is locked (no functions can be selected). The display shows "L". 
	<ol style="list-style-type: none"> To unlock the oven, press the Child Lock button for three seconds. Result: The oven can be used normally.


USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled.
(Room temperature)

Use normal water only, and no distilled water.

	1. Open the Door.
	2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)
	3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.
 Steam Clean	4. Press the Steam Clean button. It can be seen MISTY during steam cleaning, but it is not a defect BUT STEAM SHIELDS THE light INSIDE.
	5. Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

 Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

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		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	x	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	x	May cause arcing.

(continued)

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	Serving size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.

Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		1½-2
Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.			

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat	Minced Beef	250 g 500 g	6½-7½
			10-12
	Pork Steaks	250 g	180 W
Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.			

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.			
Fish Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread Bread Rolls (each about 50 g) Toast/Sandwich German Bread (Wheat + Rye Flour)	2 pcs	180 W	½-1
	4 pcs		2-2½
	250 g	180 W	4½-5
	500 g	180 W	8-10
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

English - 29

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.				
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	18-19 1-2			
Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.				
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	400 g (4 pcs)		4½-5½ 7-8	2-3
Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.				
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	-
Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.				

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 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
			7-8	6-7
Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.				
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6-7	
Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.				
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	23-25
Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.				



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.

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 distributorstestify, that the GE89MST ovens of Samsung comply with the undermentionedtechnological parameters.

Model	GE89MST
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13 kg approx
Noise level	43 dBA

MEMO



MEMO

MEMO





MEMO

MEMO





QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	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



DE68-04258B-00