

Микровълнова фурна

Ръководство за потребителя

MG23K3575**



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство за потребителя	3	Използване на фурната	12
В ръководството за потребителя са използвани следните символи:	3	Как работи една микровълнова фурна	12
Инструкции за безопасност	3	Проверка дали вашата фурна работи правилно	13
Важни инструкции за безопасност	3	Готвене/Претопляне	13
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)	8	Задаване на времето	14
Монтиране	9	Нива на мощност и промяна на времената	14
Акcesoари	9	Настройка на времето за готвене	15
Място на монтиране	9	Спиране на готвенето	15
Въртяща се поставка	9	Задаване на режима за пестене на енергия	15
Поддръжка	10	Използване на функциите на грил с конвекция	16
Почистване	10	Използване на функциите на автоматично готвене с конвекция	16
Смяна (ремонт)	10	Използване на функциите за ускорено размразяване	19
Грижа при продължително време на неизползване	10	Използване на функциите за автоматично готвене	20
Указател за бързи справки	11	Използване на функцията за запазване на храната топла	22
Функции на фурната	11	Комбиниране на микровълни и грил	23
Фурна	11	Използване на функцията грил +30с	24
Командно табло	12	Използване на функцията за заключване за деца	24
		Изключване на звуковия сигнал	24
		Указател за готварски съдове	25
		Ръководство за готвене	26
		Отстраняване на неизправности и информационни кодове	35
		Отстраняване на неизправности	35
		Информационен код	38
		Технически спецификации	39



Използване на това ръководство за потребителя

Току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите "Инструкции за собственика" съдържат ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки за безопасност
- Подходящи принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети
- Съвети за готвене

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които могат да доведат до **тежко телесно нараняване или смърт**.

ВНИМАНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които могат да доведат до **леко телесно нараняване или повреда на имущество**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, които помагат на потребителя да управлява продукта.

Инструкции за безопасност

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

САМО С ФУНКЦИЯ ЗА МИКРОВЪЛНИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

Този уред е предназначен за ползване само в дома и не трябва да се използва в следните места:

- кухненски площи за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- фермерски домове;





Инструкции за безопасност

- от клиенти в хотели, мотели и други типове среди на пребиваване;
- среди, предоставящи нощуване и закуска.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

Метални контейнери за храни и напитки не се позволяват при микровълново готвене.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

Ако се наблюдава (изпускане на) дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци.

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагриване на съда.

Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в

микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгриване.

Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

Микровълновата фурна е предназначена за използване само и единствено, като е поставена на повърхност (свободно стоене), тя не трябва да бъде поставяна в шкаф.

Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.





Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.

Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.

Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.

Микровълновата фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

САМО ФУНКЦИЯ ЗА ФУРНА – ПО ИЗБОР

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастните заради създаваните температури.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагряят по време на работа. Пазете малките деца настрана.

Не трябва да се използва пароструйка.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагряят по време на работа.





Инструкции за безопасност

Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и

поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани.

Дръжте уреда и хранящия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Общи указания за безопасност

Всякакви видоизменения и ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал.

Не затопляйте храни или течности в херметически затворени съдове за функцията с микровълни.

Не използвайте бензен, разреждатели, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на фурната.

Не инсталирайте фурната: в близост до отоплително тяло или запалителни материали; на места, изложени на влага, мазнини, прах или пряка слънчева светлина или вода; на места с възможно изтичане на газ; върху неравна повърхност.

Тази фурна трябва да е правилно заземена според местните и национални норми.

Редовно отстранявайте чуждите тела от частите на щепсела и контакта със суха кърпа.

Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху хранящия кабел.

Ако има изтичане на газ (пропан-бутан, метан и пр.), проветрете незабавно. Не пипайте хранящия кабел.

Не пипайте хранящия кабел с мокри ръце.

Докато фурната работи, не я изключвайте с изваждане на хранящия кабел.

Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете хранящия кабел от стенния контакт и се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху фурната.

Не поставяйте фурната върху чупливи предмети.

Уверете се, че напрежението, честотата и амперажът на електрозахранването отговарят на спецификациите на продукта.

Поставете щепсела на захранването плътно в контакта на стената. Не използвайте разклонител, удължител или електрически трансформатор.

Не окачвайте хранящия кабел върху метални предмети. Уверете се, че кабелът е между предметите или зад фурната.

Не използвайте повреден щепсел, повреден хранящ кабел или разхлабен контакт. При повредени щепсели или кабели се обърнете местен сервизен център на Samsung.

Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.





Не поставяйте предмети върху фурната, вътре в нея или върху вратичката на фурната. Не пръскайте с опасни препарати, като например инсектициди, върху фурната. Не съхранявайте запалими материали във фурната. Тъй като парите на алкохола могат да влязат в контакт с горещи части на фурната, внимавайте при претопляне на храна или напитки, съдържащи алкохол. Децата могат да се блъснат или да прищипят пръсти във вратичката. Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте.

Предупреждение за микровълни

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до забавено бурно кипене и затова боравенето със съда да се извършва внимателно. Винаги изчакайте поне 20 секунди преди боравене. Ако е необходимо, разбърквайте по време на загряване. Винаги разбърквайте след загряване.

В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за първа помощ:

1. Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути.
2. Покрийте с чиста, суха превръзка.
3. Не мажете с никакви кремове, масла или лосиони.

За да избегнете повреда на тавата или скарата, не поставяйте тавата или скарата във вода веднага след готвене.

Не използвайте фурната за дълбоко пържене, тъй като температурата на мазнината не може да се контролира. Това може да доведе до внезапно кипване на горещата мазнина.



Предпазни мерки за микровълновата фурна

Използвайте само съдове, предназначени за микровълнова фурна. Не използвайте метални съдове, домакински съдове със златни или сребърни кантове, шишове и др.

Сваляйте усуканите телени връзки. Може да се появи електрическа дъга.

Не използвайте фурната за сушене на хартия или дрехи.

Използвайте по-кратки времена за малки количества храна, за да предотвратите прегряване и изгаряне.

Пазете захранващия кабел и щепсел от вода и източници на топлина.

За да намалите риска от експлозия, не нагривайте яйца с черупки или твърдо сварени яйца. Не нагривайте херметично затворени или вакуумно уплътнени съдове, ядки, домати и т.н.

НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Има опасност от възникване на пожар. Фурната също може и да прегрее и да се изключи автоматично, като ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.

Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие. Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.

Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие.

Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.

Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.

Не работете с фурната, когато е празна. Фурната автоматично се изключва след 30 минути за безопасност.

Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.

Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)

"Монтаж на вашата микровълнова фурна".)

Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Предпазни мерки при работа с микровълни

Неспазването на следните предпазни мерки за безопасност може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия.

- Не работете с фурната при отворена вратичка. Не се опитвайте да свалите блокировките за безопасност (ключалките на вратичката). Не вкарвайте нищо в отворите на блокировките за безопасност.
- Не поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храна или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа с влажна кърпа, а след това с мека суха кърпа.





Инструкции за безопасност

- Не работете с фурната, ако е повредена. Започнете да работите едва след като бъде ремонтирана от квалифициран техник.
Важно: вратичката на фурната трябва да е затворена добре. Вратичката не трябва да се извива; пантите на вратичката не трябва да са счупени или разхлабени; уплътненията на вратичката и повърхностите на уплътненията не трябва да са повредени.
- Всички регулировки или ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.

Ограничена гаранция

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда или аксесоара е причинена от клиента. Елементите, които се покриват от това условие, включват:

- Вратичка, дръжка, външен панел или контролен панел, които са вдлъбнати, надраскани или счупени.
- Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

Използвайте фурната само по предназначение, както е описано в ръководството. Бележките за предупреждения и важните инструкции за безопасност в настоящото ръководство не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с фурната ви.

Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или сте загрижени за нещо, свържете се с местен сервиз на Samsung или потърсете помощ и информация онлайн на адрес www.samsung.com.

Използвайте фурната само за затопляне на храна. Тя е предназначена само за домашна употреба. Не загревайте никакви видове плат, нито възглавнички, пълни със зърна. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на фурната.

За да избегнете влошаване на повърхността на фурната и опасни ситуации, винаги поддържайте фурната чиста и в добро състояние.

Дефиниция на продуктова група

Този продукт е Група 2 Клас В ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, машини за електроискрова механична обработка и електродъгово заваръчно оборудване.

Оборудване Клас В е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, неговите принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видове отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от неконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда. Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

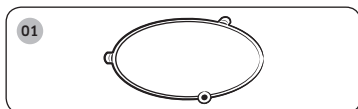
За информация относно грижите на Samsung за околната среда и специфичните за продукта нормативни задължения, напр. REACH, посетете: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Монтиране

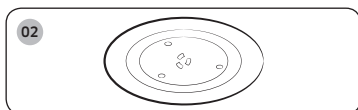
Акcesoари

В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.



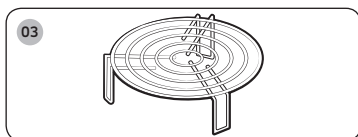
01 Ролков пръстен, който се поставя в центъра на фурната.

Предназначение: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



02 Въртяща се поставка, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.

Предназначение: Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



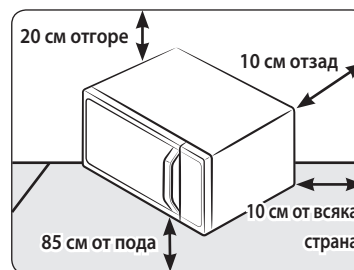
03 Скара за грил, за поставяне върху въртящата се поставка.

Предназначение: Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.

ВАЖНО

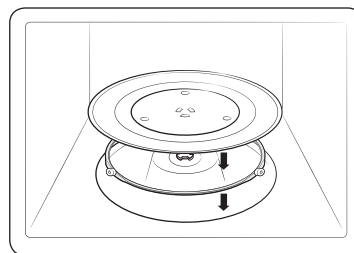
НЕ работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

Място на монтиране



- Изберете плоска и равна повърхност приблизително 85 см над пода. Повърхността трябва да може да носи теглото на фурната.
- Трябва да осигурите място за проветряване, поне 10 см отзад и от двете страни и 20 см над фурната.
- Не монтирайте фурната в гореща или влажна среда, например в близост до други микровълнови фурни или радиатори.
- Спазвайте спецификациите за захранване на тази фурна. При нужда използвайте само одобрените удължителни кабели.
- Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

Въртяща се поставка



Извадете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.



Поддръжка

Почистване

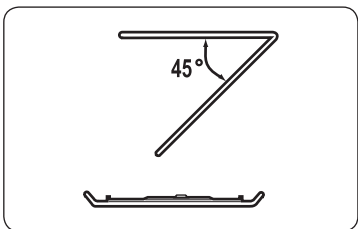
Почиствайте фурната редовно, за да предотвратите натрупването на нечистотии върху или във вътрешността на фурната. Също обърнете внимание на вратата, уплътнението на вратата, въртящата се поставка и ролковия пръстен (само приложими модели).

Ако вратата не се отваря или затваря гладко, първо проверете дали уплътненията на вратата не са насъбрали нечистотии. Използвайте мека кърпа в сапунена вода, за да почистите вътрешните и външните части на фурната. Изплакнете и подсушете добре.

За да отстраните упорити нечистотии с лоша миризма от вътрешността на фурната

1. При празна фурна поставете чаша разреден лимонов сок в центъра на въртящата се поставка.
2. Загрейте фурната за 10 минути при максимална мощност.
3. Когато цикълът завърши, изчакайте, докато фурната се охлади. След това отворете вратата и почистете пространството за готвене.

За да почистите вътрешността на модели с подвижен нагревател



За да почистите горната част на отделението за готвене, занижете горния нагревателен елемент с 45°, както е показано. Това ще помогне за почистване на горната част. Когато сте готови, върнете обратно в позиция горния нагревателен елемент.

ВНИМАНИЕ

- Пазете вратата и уплътнението чисти и се уверете, че вратата се отваря и затваря гладко. В противен случай животът на фурната може да се намали.
- Внимавайте да не разливате вода върху отворите за вентилация на фурната.
- Не използвайте никакви абразивни или химически вещества за почистване.
- След всяко използване на фурната използвайте неагресивен почистващ препарат, за да почистите отделението за готвене, след като изчакате фурната да се охлади.

Смяна (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Във вътрешността на фурната няма части, които да се свалят от потребителя. Не се опитвайте до подменят или ремонтирате сами фурната.

- Ако се натъкнете на проблем с шарнирите, уплътнението и/или вратата, се свържете с квалифициран техник или местен сервизен център на Samsung за техническа помощ.
- Ако искате да смените крушката, се свържете с местен сервизен център на Samsung. Не я сменяйте сами.
- Ако се натъкнете на проблем с външния корпус на фурната, първо извадете захранващия кабел от контакта и после се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Грижа при продължително време на неизползване

- Ако не използвате фурната за продължителен период от време, извадете захранващия кабел и преместете фурната на сухо и незапрашено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на фурната може да повлияе на качеството ѝ на работа.

Указател за бързи справки

Ако искате да сготвите храна.



Поставете храната във фурната. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

Ако искате да опечете храна на грил.

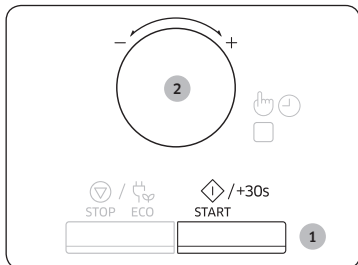


Поставете храната във фурната. Натиснете бутона **Grill+30s (Грил+30с)**.

Резултат: Печенето на грил започва.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

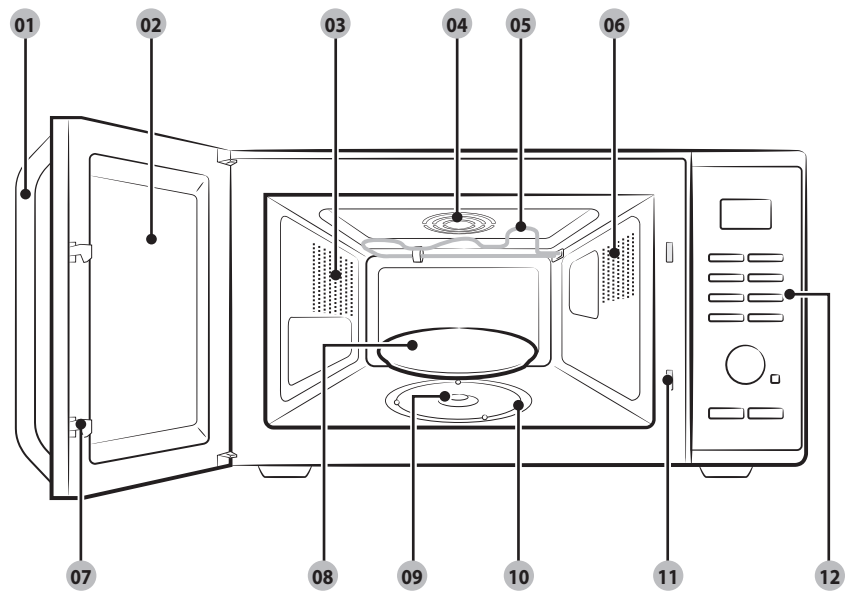
Ако искате да добавите 30секунди.



1. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** един или повече пъти за всеки 30секунди, които желаете да добавите.
2. Можете да завъртите **Кръговия Селектор**, за да зададете желаното време.

Функции на фурната

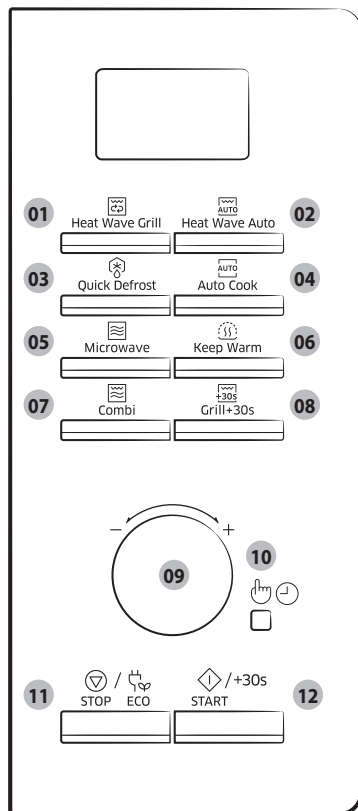
Фурна



- | | | |
|------------------------|--|-------------------------|
| 01 Дръжка на вратата | 02 Врата | 03 Вентилационни отвори |
| 04 Спирален грил | 05 Нагревателен елемент | 06 Осветление |
| 07 Ключалки на вратата | 08 Въртяща се поставка | 09 Съединител |
| 10 Ролков пръстен | 11 Отвори за блокировката за обезопасяване | 12 Командно табло |

Функции на фурната

Командно табло



- 01 Бутон Heat Wave Grill (Грил с конвекция)
- 02 Бутон Heat Wave Auto (Автоматично готвене с конвекция)
- 03 Бутон Quick Defrost (Ускорено размразяване)
- 04 Бутон Auto Cook (Автоматично готвене)
- 05 Бутон Microwave (Микровълни)
- 06 Бутон Keep Warm (Запазете топли)
- 07 Бутон Combi (Комби)
- 08 Бутон Grill+30s (Грил+30с)
- 09 Кръгов Селектор (Тегло/Порция/Време)
- 10 Бутон Избор/Часовник
- 11 Бутон Stop/Есо (Стоп/икономично)
- 12 Бутон Start/+30s (Старт/+30с)

Използване на фурната

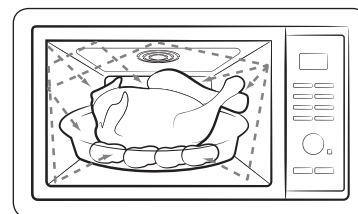
Как работи една микровълнова фурна

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- Размразяване
- Претопляне
- Готвене

Принцип на готвене.



1. Създаваните от магнетрона микровълни се отразяват в кухнята и се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.
2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 1 инч (2,5 см). След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.
3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:
 - Количество и плътност
 - Съдържание на вода
 - Начална температура (от хладилник или не)

ВАЖНО

Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра.
- Една и съща температура в цялата храна.

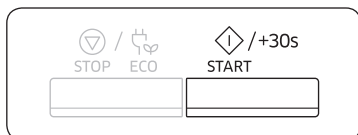
Проверка дали вашата фурна работи правилно

Следната проста процедура ви дава възможност да проверите дали вашата фурна работи правилно през цялото време. Ако се съмнявате, вижте раздела, озаглавен "Отстраняване на неизправности" на стр **35** до **38**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ степен контакт. Въртящата се поставка трябва да е добре разположена във фурната. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното (100 % – 800 W), е необходимо по-дълго време на водата да заври.

Отворете вратичката на фурната, като издърпате дръжката от горната страна на вратата. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка. Затворете вратата.



Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** и задайте времето на 4 или 5 минути с натискане на бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** съответния брой пъти.

Резултат: Фурната нагрява водата 4 или 5 минути. След това водата трябва да ври.

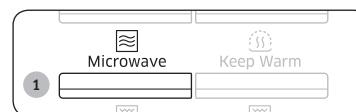
Готвене/Претопляне

Следната процедура обяснява как се готви или претопля храна.


ВАЖНО

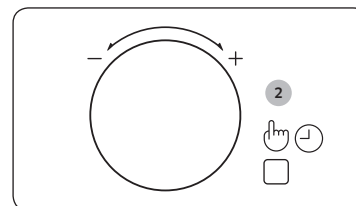
- ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.
- Максималното време в **Microwave (Микровълни)** е 99 минути.

Отворете вратичката. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата. Никога не включвайте микровълновата фурна, когато е празна.

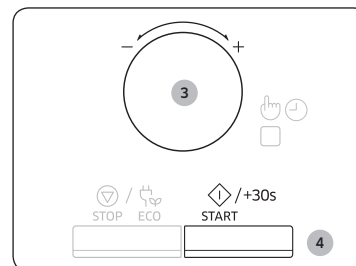


1. Натиснете бутона **Microwave (Микровълни)**.

Резултат: Показват се индикациите за 800 W (максималната мощност на готвене):
 (режим микровълни)



2. Изберете подходящото ниво на мощност, като завъртите **Кръговия Селектор**. (Вж. таблицата за нивата на мощност.) И после натиснете бутона **Избор/Часовник**.



3. Задайте времето за готвене, като завъртите **Кръговия Селектор**.
Резултат: Показва се времето за готвене.
4. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.
Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти. Готвенето започва, а когато завърши.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използване на фурната

Задаване на времето

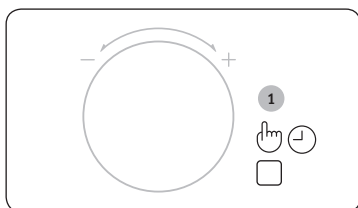
Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично "88:88" и после "12:00".

Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва 24-часов или 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

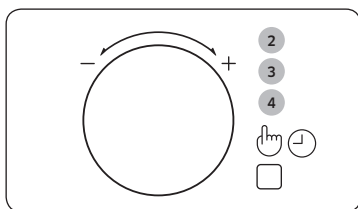
- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

ЗАБЕЛЕЖКА

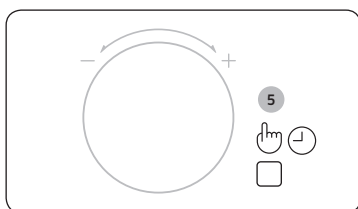
Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.



1. Натиснете бутона **Избор/Часовник**.



2. Изберете дали времето да се показва в 24-часов или 12-часов формат, като завъртите **Кръговия Селектор**. И после натиснете бутона **Избор/Часовник**.



3. Завъртете **Кръговия Селектор**, за да зададете часа. И после натиснете бутона **Избор/Часовник**.
4. Завъртете **Кръговия Селектор**, за да зададете минутите.

5. Когато се покаже точното време, натиснете бутона **Избор/Часовник**, за да пуснете часовника.
Резултат: Времето се показва винаги, когато не използвате микровълновата фурна.

Нива на мощност и промяна на времената

Функцията за ниво на мощност ви позволява да пригледите количеството отделяна енергия и по този начин – времето, необходимо за готвене или претопляне на вашата храна, в съответствие с типа и количеството. Можете да избирате измежду шест нива на мощност.

Ниво на мощност	Процент	Исх. мощност
ВИСОКО	100 %	800 W
СРЕДНО ВИСОКО	75 %	600 W
СРЕДНО	56 %	450 W
СРЕДНО НИСКО	38 %	300 W
РАЗМРАЗЯВАНЕ	23 %	180 W
НИСКО	13 %	100 W

Времената за готвене, дадени в рецептите в тази книжка, отговарят на конкретното посочено ниво на мощност.

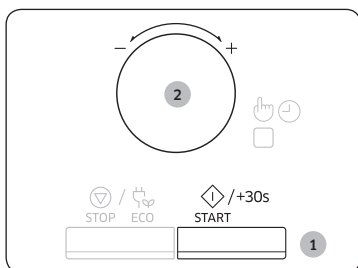
Ако изберете...	Времето за готвене трябва да бъде...
По-високо ниво на мощност	Понижено
По-ниско ниво на мощност	Повишено

Настройка на времето за готвене

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** по веднъж за всеки 30секунди, които трябва да се добавят.

В режим Microwave (Микровълни), Heat Wave Grill (Грил с конвекция) или Combi (Комби) натискането на **START/+30s (СТАРТ/+30с)** увеличава времето на готвене.

- Проверете как се движи готвенето по всяко време, като просто отворите вратата
- Увеличете оставащото време за готвене



Метод 1

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** по веднъж за всеки 30секунди, които желаете да се добавят.

- Например: За да добавите три минути, натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** шест пъти

Метод 2

Просто завъртете **Кръговия Селектор**, за да регулирате времето за готвене.

- За да увеличите времето на готвене, завъртете надясно, а за да го намалите, завъртете наляво.

Спиране на готвенето

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да:

- Проверите храната
- Обърнете храната или да я разбъркате
- Да я оставите да престои

За да спрете готвенето...	Направете следното...
Временно	Отворете вратичката или натиснете бутона STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО) еднократно. Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратичката отново и натиснете бутона START/+30s (СТАРТ/+30с) .
Напълно	Натиснете бутона STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО) веднъж. Резултат: Готвенето спира. Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете отново бутона STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО) .

Задаване на режима за пестене на енергия

Фурната има режим за пестене на енергия.



- Натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**.
Резултат: Дисплеят е изключен.
- За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката или натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**, след което дисплеят показва текущото време. Фурната е готова за използване.

ЗАБЕЛЕЖКА

Автоматична функция за пестене на енергия

Ако не изберете никаква функция, докато уредът се настройва или работи с временно спиране, функцията се отменя и се показва часовникът след 25 минути.

Лампата на фурната ще се изключи след 5 минути при отворена врата.



Използване на фурната

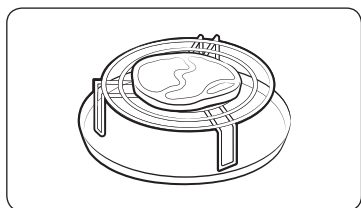
Използване на функциите на грил с конвекция

Heat Wave Grill (Грил с конвекция) ви дава възможност да претопляте и запичате храната бързо, без да използвате микровълни.

- Звукът от включване/изключване на вентилатора е нормален, докато работи "Грил с конвекция".
- За по-добри резултати при готвенето или печенето на грил можете да използвате високата скара.

ВАЖНО

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете във фурната, тъй като те ще са много горещи.



1. Отворете вратичката и поставете храната на скарата, а след това затворете вратата.

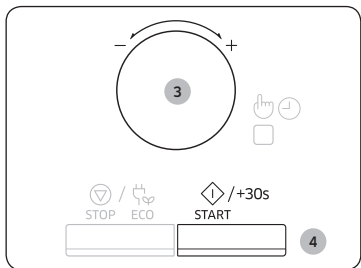


2. Натиснете бутона **Heat Wave Grill (Грил с конвекция)**.

Резултат: Показват се следните индикатори:



- Не може да се задава температурата на грила.



3. Задайте времето за печене на грил, като завъртите **Кръговия Селектор**.

- Максималното време за печене на грил е 60 минути.

4. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

Резултат: Печенето на грил започва.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използване на функциите на автоматично готвене с конвекция

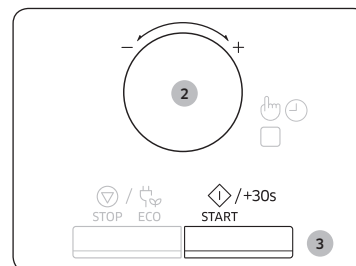
Heat Wave Auto (Автоматично готвене с конвекция) има 15 предварително програмирани времена на готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да зададете броя порции, като завъртите **Кръговия Селектор**.

ВАЖНО

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете във фурната, тъй като те ще са много горещи.



1. Натиснете бутона **Heat Wave Auto (Автоматично готвене с конвекция)**.



2. Изберете типа храна, която готвите, като завъртите **Кръговия Селектор**.

(Вижте за справка таблицата отстрани.)

3. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

Резултат: Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.



В следващата таблица са дадени размерът на порцията и подходящите указания за 15-те предварително програмирани опции за готвене. Тези програми работят с комбинация от грил с конвекция и микровълни.

ВАЖНО

Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1 Домашен зеленчуков огретен	600 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 400 гр. зеленчуци на резени (напр. тиквички, домати, картофи, лук, чушки), 75 мл сметана, 25 гр. разбити цели яйца, сол, пипер, 75 гр. настъргана моцарела, 1 чаена лъжичка магданоз или розмарин • Начин на приготвяне Измийте зеленчуците и ги нарежете на резени с дебелина 3_5 мм. Подредете зеленчуците на слоеве в съд за огретен с размери около 14 x 22 см. Смесете сметаната, яйцата, солта и пипер и ги изсипете отгоре. Поръсете с настърганата моцарела. Сложете съда върху въртящата се поставка. Поднесете поръсено с няколко листа прясна мента.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
2 Домашна лазаня	550 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 150 гр. телешка кайма, 100 гр. доматен сос, 50 мл телешки бульон, 75 гр. сухи кори за лазаня (4 листа), ½ глава лук (нарязана), по 1 чаена лъжичка сушен магданоз, риган и босилек, 100 гр. настъргана моцарела, 1 супена лъжица зехтин • Начин на приготвяне - Доматен сос с месо Загрейте зехтина в тиган, след това запържете мляното говеждо и нарязания лук за около 10 мин, докато се зачервят добре. Налейте доматения сос и телешкия бульон и добавете сухите подправки. Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 10 мин. - Лазаня Сварете листовите за лазаня според инструкциите на опаковката. Подредете на слоеве листовите лазаня, месния сос и половината сирене в съд за огретен с размери около 14 x 22 см. Поръсете останалата моцарела равномерно върху най-горната кора за лазаня. Сложете съда върху въртящата се поставка.
3 Печени картофи	500 гр. (2-3 бр.)	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 2-3 картофа, сол, пипер, 2 супени лъжици зехтин, 50 гр. настъргана моцарела • Начин на приготвяне Измийте картофите с четка и ги нарежете на половини по дължина. Подправете картофите със солта, пипера и зехтина. Поръсете с настърганата моцарела. Сложете картофите върху скарата.

Използване на фурната

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
4 Домати на грил	400 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 2 домата • Начин на приготвяне Нарежете домати на половинки. Сложете ги в огнеупорна чиния с отрязаната страна надолу. Поставете чинията върху скарата.
5 Зеленчуци на грил	200 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 200 гр. различни пресни зеленчуци (чушка, чери домати, резени тиквичка, гъби, резени патладжан) • Начин на приготвяне Измийте зеленчуците и ги нарежете на парчета с еднаква големина. Намажете ги с четка с олио и ги наръсете със сол и пипер. Сложете ги върху скарата.
6 Печена ябълка	500 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 1 ябълка, ½ супена лъжица канела, ¼ чаша орехи и сливи • Начин на приготвяне Махнете сърцевината на ябълката. Смесете добре останалите продукти и ги сложете в отвора на ябълката. Сложете ябълката в огнеупорна чиния върху въртящата се поставка.
7 Телешки стек	400 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 200 гр. телешки стек (2 бр.); по 1 чаена лъжичка розмарин, мента и пипер; 2 супени лъжици зехтин • Начин на приготвяне Подправете телешкото със зехтина, розмарина, ментата и пипера. Сложете телешкото върху скарата. Обърнете веднага щом фурната бипне.
8 Наденици на грил	280 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 300 гр. наденици (4 бр.) • Начин на приготвяне Сложете надениците една до друга върху скарата.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
9 Свински пържоли	400 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 400 гр. свински пържоли (2 бр.); по 1 чаена лъжичка розмарин, мента и пипер; 2 супени лъжици зехтин • Начин на приготвяне Овкусете свинското с олио, подправки и пипер. Сложете го върху скарата. Обърнете веднага щом фурната бипне.
10 Парчета пиле на грил	500 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 500 гр. парчета пиле (2 бр.), 2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка подправки за пиле • Начин на приготвяне Измийте парчетата пилешко и ги подсушете добре с домакинска хартия. Смесете подправките с олиото. Нанесете сместа с четка върху парчетата пиле. Сложете ги върху скарата. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престои 1-2 минути след готвенето.
11 Скариди на грил	200 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 200 гр. пресни скариди (8 бр.) • Начин на приготвяне Измийте скаридите и ги подсушете добре с домакинска хартия. Сложете ги в огнеупорен съд върху скарата.
12 Риба на грил	300 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 300 гр. пьстърва, сол, 1 супена лъжица лимонов сок • Начин на приготвяне Измийте рибата и я подсушете добре с домакинска хартия. Подправете филето със сол и лимонов сок. Сложете рибата върху скарата.
13 Сьомга филе	400 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 400 гр. филета от сьомга (2 бр.), 1 чаена лъжичка сол, пипер • Начин на приготвяне Подправете сьомгата със сол и пипер. Сложете ги върху скарата с кожата надолу. Обърнете веднага щом фурната бипне.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
14 Замразени мини зеленчукови рулца	200 гр.	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 200 гр. замразени мини зеленчукови рулца • Начин на приготвяне Подредете замразените мини зеленчукови рулца върху скарата. Обърнете след звуковия сигнал. Фурната продължава да работи.
15 Сандвичи	200 гр. (2 бр.)	<ul style="list-style-type: none"> • Продукти 4 филии хляб за сандвичи, 2 резена шунка, 2 резена сирене (напр. чедър, ементал), 50 гр. настъргана моцарела • Начин на приготвяне Препечете сандвичите. Сложете резените сиреше и шунка върху 2 от филиите. Сложете върху тях другите 2 филии. Поръсете отгоре с настърганата моцарела. Сложете ги един до друг върху скарата.

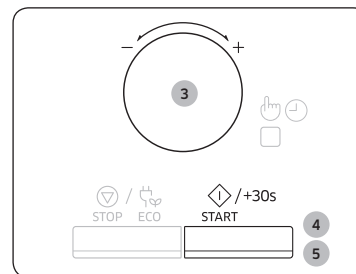
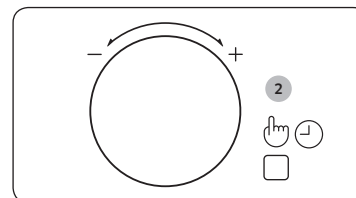
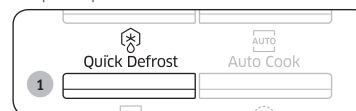
Използване на функциите за ускорено размразяване

Функциите за **Quick Defrost (Ускорено размразяване)** ви дават възможност да размразявате месо, птици, риба, замразени зеленчуци и замразен хляб. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте само контейнери които са подходящи за микровълнова фурна.

Отворете вратичката. Поставете замразената храна в керамичен съд в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата.



1. Натиснете бутона **Quick Defrost (Ускорено размразяване)**.

2. Изберете типа храна, която готвите, като завъртите **Кръговия Селектор**. И после натиснете бутона **Избор/Часовник**.

3. Изберете размера на порцията, като завъртите **Кръговия Селектор**.
(Вижте за справка таблицата отстрани.)

4. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.
Резултат:

- Размразяването започва.
- Фурната издава сигнал по време на размразяването, за да ви напомни да обърнете храната.

5. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)** отново, за да завършите размразяването.

Резултат:

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.



Използване на фурната

В следващата таблица са дадени различните програми за **Quick Defrost (Ускорено размразяване)**, размер на порциите, времена за престой и съответните инструкции. Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставете месо, птици, риба, зеленчуци и хляб върху плоска стъклена или керамична чиния.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1 Месо	200-1500 гр.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо. Оставете да престои 20-60 минути.
2 Птици	200-1500 гр.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле. Оставете да престои 20-60 минути.
3 Риба	200-1500 гр.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета. Оставете да престои 20-60 минути.
4 Зеленчуци	200-1500 гр.	Подредете равномерно замразените зеленчуци на плоска стъклена чиния. Обърнете замразените зеленчуци, когато фурната бипне. Тази програма е подходяща за всички видове замразени зеленчуци. Оставете да престои 5-20 минути.
5 Хляб	200-1500 гр.	Поставете хляба хоризонтално върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата.) Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кекс с шоколадова глазура. Оставете да престои 10-30 минути.

Използване на функциите за автоматично готвене

Функциите на **Auto Cook (Автоматично готвене)** имат 20 предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да изберете вида на порцията, като завъртите **Кръговия Селектор**.

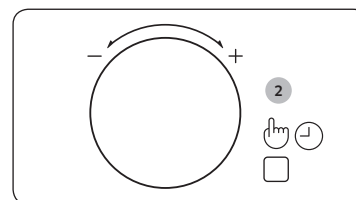
ВАЖНО

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.



1. Натиснете бутона **Auto Cook (Автоматично готвене)**.



2. Изберете типа храна, която готвите, като завъртите **Кръговия Селектор**. И после натиснете бутона **Избор/Часовник**.



3. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

Резултат: Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.



Следната таблица представя количествата и подходящите указания за 20 предварително програмирани опции за готвене. Тези програми работят само с микровълнова енергия.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1 Охладени Готови ястия	300-350 гр.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престои 2-3 минути.
2 Охладени Готови ястия	400-450 гр.	
3 Охладени Вегетариански ястия	300-350 гр.	Поставете храната на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за ястия от 2 компонента (напр. спагети със сос или ориз със зеленчуци). Оставете да престои 2-3 минути.
4 Охладени Вегетариански ястия	400-450 гр.	
5 Броколи	250 гр.	Измийте и почистете свежо броколи и подгответе стръччета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода, когато готвите 250 гр. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престои 1-2 минути.
6 Моркови	250 гр.	Измийте и почистете морковите и ги нарежете на равномерни кръгчета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода, когато готвите 250 гр. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престои 1-2 минути.
7 Зелен боб	250 гр.	Измийте и почистете зелен боб. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода, когато готвите 250 гр. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престои 1-2 минути.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
8 Спанак	150 гр.	Изплакнете и почистете спанака. Поставете го в стъклена купа с капак. Не добавяйте вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престои 1-2 минути.
9 Царевица на кочан	250 гр.	Измийте и почистете царевични кочани и ги поставете в овален стъклен съд. Покрийте с прилепващо фолио за микровълнови фурни и го надупчете. Оставете да престои 1-2 минути.
10 Белени картофи	250 гр.	Измийте и обелете картофите и ги нарежете на еднакви парчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45-60 мл (3-4 супени лъжици) вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Оставете да престои 2-3 минути.
11 Кафяв ориз	125 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престои 5-10 минути.
12 Пълнозърнести макарони	125 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 500 мл вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте преди времето на престоя и изцедете внимателно след това. Оставете да престои 1 минута.
13 Киноа	125 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престои 1-3 минути.
14 Булгур	125 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престои 2-5 минути.



Използване на фурната

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
15 Пилешки гърди	300 гр.	Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Сложете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минути.
16 Пуешки гърди	300 гр.	Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Сложете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минути.
17 Пресни рибни филета	300 гр.	Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Сложете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
18 Филе от прясна съомга	300 гр.	Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Сложете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
19 Пресни скариди	250 гр.	Измийте скаридите и ги поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Сложете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
20 Прясна пъстърва	200 гр.	Поставете 1 цяла прясна риба върху огнеупорен съд. Добавете щипка сол, 1 супена лъжица лимонов сок и подправки. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Сложете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минути.

Използване на функцията за запазване на храната топла

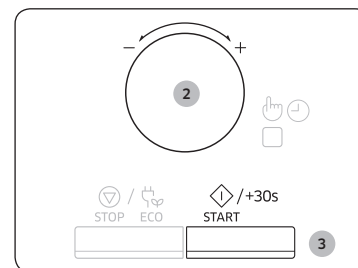
Функцията **Keep Warm (Запазете топли)** поддържа храната топла, докато я сервирате. Използвайте тази функция, за да поддържате храната топла, докато не е готова за сервиране. Можете да изберете висока или умерена температура на затопляне, като завъртите **Кръговия Селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Зададеното време на **Keep Warm (Запазете топли)** е 60 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

Максималното време на **Keep Warm (Запазете топли)** е 60 минути.



1. Натиснете бутона **Keep Warm (Запазете топли)**.

2. Изберете Hot (Горещо) или Mild (Умерено), като завъртите **Кръговия Селектор**.

3. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

Резултат: Показва се 60-те минути.

- За да спрете затоплянето на храната, отворете вратичката или натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**.



Препоръчително меню за функцията Keep Warm (Запазете топли)

Код/Режим	Меню
1. Горещо	Лазаня, супа, огретен, готвено в тенджерата, пица, пържоли (добре изпечени), бекон, рибни ястия, сухи кейкове
2. Умерено	Пай, хляб, ястия с яйца, пържоли (алангле или средно изпечени)

ВАЖНО

Не използвайте тази функция за претопляне на изстинала храна. Тези програми поддържат топла току-що приготвената храна.

ВАЖНО

Не препоръчваме поддържане на храна топла за твърде дълго (повече от 1 час), защото тя ще продължи да се готви. Топлата храна се разваля по-бързо.

ВАЖНО

Не покривайте с капак или найлоново фолио.

ВАЖНО

Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Комбиниране на микровълни и грил

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

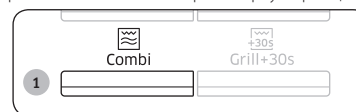
ВАЖНО

ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклени или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.


ВАЖНО

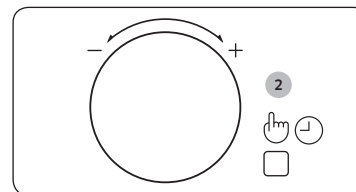
ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете във фурната, тъй като те ще са много горещи. За по-добри резултати при готвенето или печенето на грил можете да използвате високата скара.

Отворете вратичката. Поставете храната върху скарата, която е най-подходяща за типа храна, която ще приготвяте. Сложете скарата върху въртящата се поставка. Затворете вратата.



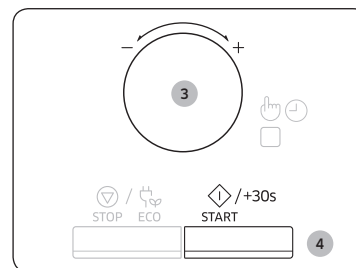
1. Натиснете бутона **Combi (Комби)**.

Резултат: Показват се следните индикатори:
 (комбиниран режим микровълни и грил)
 600 W (изходна мощност)



2. Изберете подходящото ниво на мощност, като завъртите **Кръговия Селектор**. (600 W, 450 W, 300 W) и след това натиснете бутона **Избор/Часовник**.

- Не може да се задава температурата на грила.



3. Задайте времето за готвене, като завъртите **Кръговия Селектор**.

- Максималното време за готвене е 60 минути.

4. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30с)**.

Резултат:

- Започва комбинираното готвене.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.



Използване на фурната

Използване на функцията грил +30с

Функцията **Grill+30s (Грил+30с)** ви позволява да увеличите времето на работа в режим **Heat Wave Grill (Грил с конвекция)** с 30секунди на едно натискане, за да получите вкусно препечена коричка без прегаряне.

За да увеличите времето на готвене в режим **Heat Wave Grill (Грил с конвекция)**, натиснете бутона **Grill+30s (Грил+30с)** по веднъж за всеки 30секунди, които искате да добавите.

Например за да добавите 3 минути в режим **Heat Wave Grill (Грил с конвекция)**, натиснете бутона **Grill+30s (Грил+30с)** шест пъти.

- Звукът от включване/изключване на вентилатора е нормален, докато работи "Грил с конвекция".
- За по-добри резултати при готвенето или печенето на грил можете да използвате високата скара.

ВАЖНО

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете във фурната, тъй като те ще са много горещи.



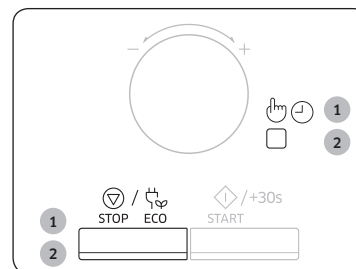
Поставете храната във фурната. Натиснете бутона **Grill+30s (Грил+30с)**.

Резултат: Печенето на грил започва.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използване на функцията за заключване за деца

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма за заключване от деца, която позволява фурната да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не могат да я включват случайно.



1. Натиснете едновременно бутоните **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)** и **Избор/Часовник**.

Резултат:

- Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции).
- На дисплея се показва "L".

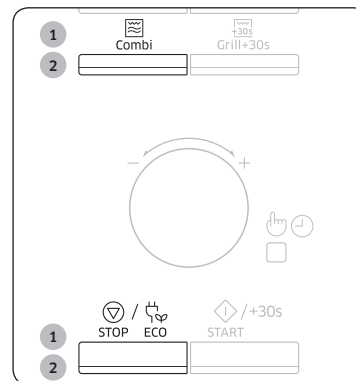


2. За да отключите фурната, натиснете едновременно бутоните **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)** и **Избор/Часовник**.

Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

Изключване на звуковия сигнал

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.



1. Натиснете едновременно бутоните **Combi (Комби)** и **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**.

Резултат: Фурната не издава звуков сигнал при края на функция.

2. За да включите отново звуковия сигнал, натиснете пак едновременно бутоните **Combi (Комби)** и **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**.

Резултат: Фурната работи нормално.



Указател за готварски съдове

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чиниата.

Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите.

Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓X	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегряване. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Подложна чиния	✓	Не претопляйте повече от 8 минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартieni пликoве или вестници	X	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	X	Може да причини образуване на дъга.
Съклени съдове		
• Фурна-към-посуда	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини съклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Съклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Метални		
• Чинии	X	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликoве за фризер	X	
Хартieni		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	X	
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинава пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликoве за фризер	✓X	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ : Препоръчва се ✓X : Използвайте внимателно X : Не е подходящо

Ръководство за готвене

Микровълни

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар.

Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

Готвене

Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вижте главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да бъде покрита по различен начин, например с керамична чиния, пластмасов капак или прилепващ филм подходящ за микровълнова фурна.

Времена за престой

След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе под капак в продължение на минималното време – вижте таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултатите, които предпочитате.

Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Размер на порцията	Power (Включване)	Време (мин.)
Спанак	150 гр.	600 W	4½-5½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Броколи	300 гр.	600 W	9-10
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Грах	300 гр.	600 W	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Зелен боб	300 гр.	600 W	8-9
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (Моркови/Грах/ Царевица)	300 гр.	600 W	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	8-9
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 супени лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вижте таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултатите, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене.

Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарезете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Броколи	250 гр.	800 W	4-4½
	500 гр.		7-7½
Инструкции Пригответе стръкчетата с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра. Оставете да престои 3 минути.			
Брюкселско зеле	250 гр.	800 W	5½-6½
	Инструкции Добавете 60-75 мл (4-5 супени лъжици) вода. Оставете да престои 3 минути.		
Моркови	250 гр.	800 W	4½-5
	Инструкции Нарезете морковите на парчета с равномерна големина. Оставете да престои 3 минути.		
Карфиол	250 гр.	800 W	5-5½
	500 гр.		8½-9
Инструкции Пригответе стръкчетата с равномерна големина. Нарезете големите стръкчетата на половинки. Подредете стеблата към центъра. Оставете да престои 3 минути.			
Тиквички	250 гр.	800 W	3½-4
	Инструкции Нарезете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат. Оставете да престои 3 минути.		

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Патладжани	250 гр.	800 W	3½-4
	Инструкции Нарезете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок. Оставете да престои 3 минути.		
Праз лук	250 гр.	800 W	4½-5
	Инструкции Нарезете праз лука на дебели резени. Оставете да престои 3 минути.		
Гъби	125 гр.	800 W	1½-2
	250 гр.		3-3½
Инструкции Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране. Оставете да престои 3 минути.			
Лук	250 гр.	800 W	5½-6
	Инструкции Нарезете лука на резени или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода. Оставете да престои 3 минути.		
Чушки	250 гр.	800 W	4½-5
	Инструкции Нарезете чушките на малки резени. Оставете да престои 3 минути.		
Картофи	250 гр.	800 W	4-5
	500 гр.		7½-8½
Инструкции Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина. Оставете да престои 3 минути.			
Ряпа	250 гр.	800 W	5-5½
	Инструкции Нарезете ряпата на малки кубчета. Оставете да престои 3 минути.		

Ръководство за готвене

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз:

Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак.

След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.

Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Макаронени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.

Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Бял ориз (леко сварен)	250 гр.	800 W	16-17
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минути.		
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр.	800 W	21-22
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минути.		
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 гр.	800 W	17-18
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минути.		
Смесени зърнени храни (ориз + житни)	250 гр.	800 W	18-19
	Инструкции Добавете 400 мл студена вода. Оставете да престои 5 минути.		
Макаронени изделия	250 гр.	800 W	11-12
	Инструкции Добавете 1000 мл гореща вода. Оставете да престои 5 минути.		

Претопляне

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи.

Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване.

Времената в таблицата се отнасят за течности със стайна температура от около +18 до +20 °C или за охладена храна с температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 800 W, докато други трябва да се претоплят при 600 W, 450 W или дори 300 W.

Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрива много бързо (кайма например).

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати.

При възможност разбърквайте отново преди сервиране.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.

За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагриване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време - за бъдеща справка. Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрива равномерно.

Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.

Препоръчаното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешка храна. Вижте също главата с мерки за безопасност.

Претопляне на течности

Винаги оставайте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

Претопляне на бебешки храни

Бебешки храни:

Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне!
Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбърквайте отново и проверете температурата.

Препоръчвана температура на сервиране: между 30-40 °C.

Бебешко мляко:

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвана температура на сервиране: около 37 °C.

Забележка:

Бебешката храна особено се нуждае от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша)	800 W	1-1½
	250 мл (1 чаша)		1½-2
Инструкции Налейте в чаша и претопляйте непокрити. Поставете чаша/порцеланова чаша в средата на въртящата се поставка. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбърквайте добре. Оставете да престои 1-2 минути.			
Супа (охладена)	250 гр.	800 W	3-3½
	Инструкции Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте добре след претопляне. Разбърквайте отново преди сервиране. Оставете да престои 2-3 минути.		
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	5½-6½
	Инструкции Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране. Оставете да престои 2-3 минути.		
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	4½-5½
	Инструкции Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбърквайте преди сервиране. Оставете да престои 3 минути.		
Пълнени макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	5-6
	Инструкции Поставете макаронените изделия с пълнка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране. Оставете да престои 3 минути.		

Ръководство за готвене

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Готови ястия (охладени)	350 гр.	600 W	5½-6½
Инструкции Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Оставете да престои 3 минути.			

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Размер на порцията	Включване	Час
Бebешки храни (зеленчуци + месо)	190 гр.	600 W	30сек.
	Инструкции Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата. Оставете да престои 2-3 минути.		
Бebешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.
	Инструкции Изпразнете в керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата. Оставете да престои 2-3 минути.		
Бebешко мляко	100 мл	300 W	30-40 сек.
	200 мл		50 сек. до 1 мин.
Инструкции Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата. Оставете да престои 2-3 минути.			

Ръчно размразяване

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставте замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.

Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загреват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставете рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вижте за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре, а по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Месо	Говежда кайма 250 гр. 500 гр.	180 W	6½-7½
			10-12
Свински стекове	250 гр.	180 W	7½-8½
			Инструкции Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 5-25 минути.

Храна	Размер на порцията	Включване	Време (мин.)
Птици Парчета пиле Цяло пиле	500 гр. (2 бр.)	180 W	14½-15½
	900 гр.	180 W	28-30
Инструкции Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 15-40 минути.			
Риба Рибно филе	250 гр. (2 бр.)	180 W	6-7
	400 гр. (4 бр.)		12-13
Инструкции Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 5-15 минути.			
Плодове Безкостилкови плодове	250 гр.	180 W	6-7
	Инструкции Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър). Оставете да престои 5-10 минути.		
Хляб Хлебчета (всяко около 50 гр.) Тостове/сандвичи Немски хляб (пшеничено + ръжено брашно)	2 бр.	180 W	½-1
	4 бр.		2-2½
	250 гр.	180 W	4½-5
	500 гр.	180 W	8-10
Инструкции Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване! Оставете да престои 5-20 минути.			

Грил

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгриването на грила в продължение на 3-5 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:

Винаги, когато се използва режим само с грил, помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

Ръководство за готвене

Микровълни + грил

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима: 600 W + Грил, 450 W + Грил и 300 W + Грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил.

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбиниран режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вижте таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:

Винаги, когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил), храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Вижте за справка инструкциите в следващата таблица.

Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печенето на грил.

Замразена храна	Размер на порцията	1 стъпка (мин.)	2 стъпки (мин.)
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр.	300 W + Грил 1-1½	Само грил 1-2
	4 бр.	2-2½	1-2
Инструкции Подредете ги в кръг върху скарата. Печете на грил втората страна на хлебчетата до запичането, което предпочитате. Оставете да престои 2-5 минути.			
Багети с пълнка (домати, сирене, шунка, гъби)	250-300 гр. (2 бр.)	450 W + Грил 8-9	-
	Инструкции Поставете 2 замразени багети една до друга на скарата. След печенето на грил Оставете да престои 2-3 минути.		
Огретен (зеленчуков или от картофи)	400 гр.	450 W + Грил 13-14	-
	Инструкции Поставете замразения огретен в малка, кръгла чиния от огнеупорно стъкло. Поставете съда върху скарата. След печенето на грил Оставете да престои 2-3 минути.		
Макаронени (канелони, макарони, лазаня)	400 гр.	300 W + Грил 18-19	Само грил 1-2
	Инструкции Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. След печенето на грил Оставете да престои 2-3 минути.		
Пилешки хапки	250 гр.	450 W + Грил 5-5½	450 W + Грил 3-3½
	Инструкции Поставете пилешките хапки върху скарата. Обърнете след първия път.		
Чипс за микровълнова фурна	250 гр.	450 W + Грил 9-11	450 W + Грил 4-5
	Инструкции Поставете чипса за фурна върху кухненска хартия върху скарата.		

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгряйте грила с функцията за грил в продължение на 3-4 минути.

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печенето на грил.

Прясна храна	Размер на порцията	1 стъпка (мин.)	2 стъпки (мин.)
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил 6-8	Само грил 4-5½
		Инструкции Поставете филийките една до друга върху скарата.	
Хлебчета (вече печени)	2-4 броя	Само грил 2-3	Само грил 2-3
		Инструкции Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.	
Домати на грил	200 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	300 W + Грил 4½-5½	Само грил 2-3
		7-8	
	Инструкции Нарежете доматиите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.		
Хавайски препечени филийки (шунка, ананас, резени сирене)	2 бр. (300 гр.)	450 W + Грил 3½-4	-
		Инструкции Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути.	
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	600 W + Грил 4½-5½	-
		8-9	
	Инструкции Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.		

Прясна храна	Размер на порцията	1 стъпка (мин.)	2 стъпки (мин.)
Парчета пиле	450-500 гр. (2 бр.)	300 W + Грил 10-12	300 W + Грил 12-13
		Инструкции Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Поставете 1 парче пиле в центъра на скарата. Оставете да престои 2-3 минути.	
Агнешки пържоли/ Говежди стекове (средни по големина)	400 гр. (4 бр.)	Само грил 12-15	Само грил 9-12
		Инструкции Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. След печенето на грил Оставете да престои 2-3 минути.	
Свински стекове	250 гр. (2 бр.)	300 W + Грил 7-8	Само грил 6-7
		Инструкции Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. След печенето на грил Оставете да престои 2-3 минути.	
Печени ябълки	1 ябълка (около 200 гр.) 2 ябълки (около 400 гр.)	300 W + Грил 4-4½	-
		6-7	
	Инструкции Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.		
Печено пиле	1200 г	450 W + Грил 18-20	300 W + Грил 23-25
		Инструкции Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето най-напред с гърдите надолу, а втория път с гърдите нагоре върху съд от огнеупорно стъкло. След печенето на грил оставете да престои 5 минути.	



Ръководство за готвене

Съвети и трикове

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагривайте в продължение на 30-40 секунди при 800 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте в продължение на 3-5 минути при 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 гр. кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте в продължение на 20-30 секунди при 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагривайте в продължение на 1 минута при 300 W. Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ/СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе под капак в продължение на 10 - 12 минути при 800 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе под капак в продължение на 6½ до 7½ минути при 800 W. Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА НАРЯЗАНИ БАДЕМИ

Разпрострете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути при 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате!



Отстраняване на неизправности и информационни кодове

Отстраняване на неизправности

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Проблем	Причина	Действие
Обща информация		
Бутоните не могат да се натискат правилно.	Между бутоните могат да бъдат захванати чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	За сензорни модели: Влагата е по външната част.	Избършете влагата от външните части.
	Активирано е заключването за деца.	Деактивирайте го.
Не се показва частъ.	Зададена е функцията Есо (Икономично).	Изключете функцията Есо (Икономично).
Фурната не работи.	Не се подава захранване.	Уверете се, че се подава захранване.
	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
	Механизмите за безопасно отваряне на вратата са покрити с чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
Фурната спира, докато работи.	Потребителят е отворил вратата, за да обърне храната.	След обръщане на храната натиснете отново бутона Start (Старт), за да стартирате работата.

Проблем	Причина	Действие
Фурната се изключва по време на работа.	Фурната готви продължително време.	След готвене дълго време оставете фурната да изстине.
	Охлаждащият вентилатор на фурната не работи.	Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.
	Опитвате да работите с фурната без поставена храна вътре.	Поставете храна във фурната.
	Няма достатъчно място за проветряване на фурната.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на фурната за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	В един контакт се използват няколко щепсела.	Определете един контакт, в който да включвате само фурната.
По време на работа се чува пукане и фурната не работи.	Готвенето на запечатана храна или използването на контейнер с капак може да причини пукащи звуци.	Не използвайте запечатани контейнери, тъй като те могат да се пръснат при готвене поради разширяване на съдържанието им.
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	Няма достатъчно място за проветряване на фурната.	Има входящи/изходящи отвори отпред и отзад на фурната за проветряване. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	Отгоре на фурната има предмети.	Премахнете всички предмети отгоре на фурната.
Вратата не може да се отвори правилно.	Между вратата и вътрешността на фурната има заседнали остатъци от храна.	Почистете фурната и после отворете вратата.

Отстраняване на неизправности и информационни кодове

Проблем	Причина	Действие
Нагриването, включително функцията "затопляне", не работи правилно.	Фурната може да не работи, да има поставена твърде много храна или да е използван неправилен съд.	Поставете една чаша вода в контейнер, предназначен за микровълнови фурни, и оставете фурната да работи за 1-2 минути, за да проверите дали водата се загрева. Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията. Използвайте контейнер за готвене с плоско дъно.
Функцията за размразяване не работи.	Готви се твърде много храна.	Намалете количеството на храната и стартирайте отново функцията.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	Вратата е била оставена отворена дълго време.	Вътрешното осветление може автоматично да се изключи, когато работи функцията Eco (Икономично). Затворете и отворете отново вратата или натиснете бутона Cancel (Отмяна).
	Вътрешната лампа е покрита с чужди тела.	Почистете вътрешността на фурната и после проверете отново.
По време на готвене се чува бипване.	Ако се използва функцията за автоматично готвене, това бипване означава, че е време да обърнете храната по време на размразяване.	След обръщане на храната натиснете отново бутона Start (Старт), за да стартирате отново работата.
Фурната не е нивелирана.	Фурната е монтирана на неравна повърхност.	Уверете се, че фурната е монтирана на равна и стабилна повърхност.
По време на готвене има искри.	По време на готвене/ размразяване се използват метални контейнери.	Не използвайте метални контейнери.

Проблем	Причина	Действие
При включване на захранването фурната веднага почва да работи.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете вратата и проверете отново.
От фурната излиза електричество.	Захранването или контактът не са правилно заземени.	Уверете се, че захранването и контактът са правилно заземени.
<ol style="list-style-type: none"> Капе вода. Излиза пара през пукнатина на вратичката. Остава вода във фурната. 	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Яркостта вътре във фурната се променя.	Яркостта се променя в зависимост от изходната мощност според промени във функцията.	Промените в изходната мощност при готвене не са неизправности. Това не е неизправност във фурната.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	За да проветри фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи около 3 минути след завършване на готвенето.	Това не е неизправност във фурната.

Проблем	Причина	Действие
Въртяща се поставка		
Докато се върти, въртящата се поставка излиза от място или спира да се върти.	Няма ролков пръстен или той не е поставен правилно.	Монтирайте ролковия пръстен и опитайте отново.
Въртящата се поставка се трие, докато се върти.	Не е поставен ролковият пръстен, има твърде много храна или контейнерът е твърде голям и се опира във вътрешността на фурната.	Регулирайте количеството храна и не използвайте твърде големи контейнери.
Въртящата се стойка трака, докато се върти, и е шумна.	Остатъци от храна са полепнали по дъното на фурната.	Отстранете всякакви залепнали остатъци от дъното на фурната.
Грил		
По време на работа излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да идва дим.	Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	Има храна по нагревателните елементи.	Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
	Храната е твърде близо до грила.	Поставете храната на подходящо разстояние от грила, докато се готви.
	Храната не е правилно приготвена и/или подредена.	Уверете се, че храната е приготвена и подредена правилно.

Проблем	Причина	Действие
Фурна		
Фурната не се загрева.	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
По време на подгряване излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да идва дим.	Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	Има храна по нагревателните елементи.	Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	Използват се пластмасови съдове или такива, които не са термоустойчиви.	Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.
От вътрешността на фурната излиза лоша миризма.	Има полепнали остатъци от храна или разтопена пластмаса по вътрешността на фурната.	Използвайте функцията за почистване с пара и после избършете със суха кърпа. Можете да поставите лимонен сок вътре и да пуснете фурната, за да отстраните миризмата по-бързо.
Фурната не готви правилно.	По време на готвене вратата на фурната се отваря често.	Ако отваряте често вратичката, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
	Органите за управление на фурната не са настроени правилно.	Настройте правилно органите за управление на фурната и опитайте пак.
	Грилът или другите аксесоари не са поставени правилно.	Поставете правилно аксесоарите.
	Използвани са съдове с грешния размер.	Използвайте подходящи съдове за готвене с плоско дъно.

Отстраняване на неизправности и информационни кодове

Проблем	Причина	Действие
Пара		
Чувам, че водата ври по време на готвенето на пара	Водата се нагрява с помощта на паронагревателя.	Това не е неизправност във фурната.
Чувам необичаен звук, когато спре готвенето на пара.	След като готвенето на пара приключи, водата се източва от паронагревателя.	Това не е неизправност във фурната.
Не излиза пара.	Не е поставен водният резервоар.	Уверете се, че водният резервоар е поставен правилно.
	Няма вода във водния резервоар.	Напълнете водния резервоар и опитайте пак.

Информационен код

Информационен код	ПРИЧИНА	Действие
C-d0	Бутоните за управление са натиснати над 10 секунди.	Почистете клавишите и проверете дали няма вода по повърхността около тях. Ако се повтори, изключете фурната за над 30 секунди и опитайте да настроите отново. Ако се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако предложеното решение не разреши проблема, се свържете с местен център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	MG23K3575**
Захранване	230 V, ~ 50 Hz AC
Консумация на ел. енергия	
Максимална мощност	2300 W
Микровълни	1250 W
Грил (нагревателен елемент)	1100 W
Изходна мощност	100 W / 800 W – 6 нива (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Размери (Ш x В x Д)	
Външни (включително дръжката)	489 x 275 x 392 мм
Кухина на фурната	330 x 211 x 324 мм
Обем	23 литра
Тегло	
Нето	Прибл. 13,0 кг

Бележка

Имайте предвид, че гаранцията на Samsung HE покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si



DE68-04403H-00

Mikrovalna pećnica

Korisnički priručnik

MG23K3575**



SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovih uputa za korištenje	3	Korištenje pećnice	12
U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:	3	Način rada mikrovalne pećnice	12
Sigurnosne upute	3	Provjera ispravnosti rada pećnice	13
Važne sigurnosne upute	3	Kuhanje/podgrijavanje	13
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	8	Postavljanje vremena	14
Montaža	9	Razine snage i variranje vremena	14
Pribor	9	Prilagodba vremena kuhanja	15
Mjesto montiranja	9	Zaustavljanje kuhanja	15
Tanjur	9	Postavke načina rada za štednju energije	15
Održavanje	10	Korištenje značajke prženja toplinskim valovima	16
Čišćenje	10	Korištenje značajke automatskog zagrijavanja toplinskim valovima	16
Zamjena (popravak)	10	Korištenje značajke za brzo odmrzavanje	19
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja	10	Korištenje značajke za automatsko kuhanje	20
Brzi vodič	11	Korištenje značajke održavanja topline	22
Značajke pećnice	11	Kombiniranje mikrovalova i prženja	23
Pećnica	11	Korištenje značajke prženja+30s	24
Upravljačka ploča	12	Korištenje značajke zaštite za djecu	24
		Isključivanje zvučnog signala	24
		Upute za posuđe	25
		Upute za kuhanje	26
		Rješavanje problema i šifre pogrešaka	35
		Rješavanje problema	35
		Šifra pogreške	38
		Tehničke specifikacije	39

Korištenje ovih uputa za korištenje

Upravo ste kupili mikrovalnu pećnicu tvrtke SAMSUNG. Upute za korištenje sadrže korisne informacije o kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećnici:

- Mjere opreza
- Prikladni pribor i posude za kuhanje
- Korisni savjeti za kuhanje
- Savjeti za kuhanje

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:

UPOZORENJE

Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.

OPREZ

Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

NAPOMENA

Korisni savjeti, preporuke ili informacije koje korisnicima pomažu pri korištenju proizvoda.

Sigurnosne upute

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

SAMO FUNKCIJA MIKROVALOVA

UPOZORENJE: Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.

UPOZORENJE: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopcu koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.

UPOZORENJE: Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.

Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu i nije namijenjen korištenju u sljedećim prostorima:

- kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
- seoske kuće;
- hoteli, moteli i ostala mjesta za smještaj;



Sigurnosne upute

- smještaji s noćenjem i doručkom.

Koristite samo posude koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljene za mikrovalno kuhanje.

Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar.

Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.

Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati

u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

Mikrovalna pećnica namijenjena je korištenju samo na pultu (samostojeća), ne postavljajte je u ormarić.

Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršениh 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran



način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.

Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.

Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.

Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

SAMO FUNKCIJA PEĆNICE – DODATNO

UPOZORENJE: Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice. Ne smije se čistiti parom.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgresti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgresti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući.

Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.



Sigurnosne upute

Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršениh 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršениh 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.

Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Opća sigurnost

Sve izmjene ili popravke mora obaviti isključivo kvalificirano osoblje.

Nemojte zagrijavati hranu ili tekućine u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.

Nemojte postaviti pećnicu: pored izvora topline ili zapaljivih materijala; na vlažna, masna, prašnjava ili mjesta izložena izravnom sunčevom svjetlu ili vodi; na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina ili na neravnu podlogu.

Ova se pećnica mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.

Redovito s utikača i kontaktnih točaka pomoću suhe krpe uklonite sve strane tvari. Nemojte povlačiti, pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.

Ako je došlo do curenja plina (propan, ukapljeni plin, itd.), odmah provjetrite prostor. Ne dodirujte kabel za napajanje.

Ne dodirujte kabel za napajanje vlažnim rukama.

Dok pećnica radi, nemojte je iskopčavati iskopčavanjem kabela za napajanje.





U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane stvari. Ako su u pećnicu dospjele strane stvari, iskopčajte kabel za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Nemojte pretjerano pritiskati pećnicu niti je izlagati udarcima.

Pećnicu nemojte stavljati na lomljive predmete.

Provjerite jesu li napon, frekvencija i struja jednaki onima navedenima u specifikacijama proizvoda.

Čvrsto priključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.

Ne postavljajte kabel za napajanje na metalne predmete. Umetnite kabel za napajanje između predmeta ili iza pećnice.

Nemojte koristiti oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimanu utičnicu. U slučaju oštećivanja utikača ili kabela za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.

Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.

Površinu pećnice nemojte prskati hlapljivim tvarima kao što je insekticid.

U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.

Djeca se mogu udariti u vrata ili priklještit prste. Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice.

Upozorenja vezana za mikrovalnu pećnicu

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom uvijek treba pažljivo rukovati. Uvijek pričekajte da piće odstoji najmanje 20 sekundi prije nego što ga izvadite. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja. Uvijek promiješajte nakon zagrijavanja.

U slučaju opekline slijedite upute za prvu pomoć:

1. Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta.
2. Prekrijte čistom, suhom tkaninom.
3. Ne nanosite kreme, ulja ili losione.

Nemojte stavljati posudu ni rešetku u vodu neposredno nakon kuhanja jer bi se mogle oštetiti.

Pećnicu nemojte koristiti za prženje u dubokoj masnoći jer nije moguće kontrolirati temperaturu ulja. To bi moglo prouzročiti izlijevanje vrućeg ulja.

Mjere opreza za mikrovalnu pećnicu

Upotrebljavajte samo posude koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti metalne posude, setove posuda sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalni pribor, itd. Izvadite metalne žice. Može doći do električnog iskrenja.

Nemojte koristiti pećnicu za sušenje papira ili odjeće.

Za zagrijavanje malih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.

Kabel za napajanje i utikač držite podalje od vode i izvora topline.

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u mikrovalnoj pećnici kako biste izbjegli mogućnost eksplozije. Nemojte zagrijavati nepropusne ili vakumirane posude, orašaste plodove, rajčice itd.

Ne prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Postoji opasnost od požara. Može doći do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuda iz pećnice.

Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.

Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.

Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.

Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama (pogledajte odjeljak Postavljanje mikrovalne pećnice).

Budite oprezni prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

- Ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima. Ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata). Ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.





Sigurnosne upute

- Nemojte stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice te nemojte ostavljati ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Održavajte vrata i površine za brtvljenje na vratima čistima tako da ih nakon svake upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.
- Ne uključujte pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravili kvalificirani serviser.
Važno: vrata pećnice moraju se pravilno zatvoriti. Vrata ne smiju biti savijena: šarke na vratima ne smiju biti razbijene ili rasklimane; brtve i površine za brtvljenje ne smiju biti oštećene.
- Sva podešavanja i popravke mora izvršiti kvalificirani serviser.

Ograničeno jamstvo

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja ili pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

- Izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručice, okno ili upravljačka ploča.
- Slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

Ovu pećnicu koristite samo za namjene opisane u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne sadrže sve moguće uvjete i situacije koje bi se mogle dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja pećnicom slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.

Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung ili potražite pomoć i informacije na internetskoj adresi www.samsung.com.

Ovu pećnicu koristite samo za zagrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem pećnice.

Pećnicu redovito čistite i održavajte kako ne bi došlo do propadanja površine pećnice i opasnih situacija.

Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.

Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojediniosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.

Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

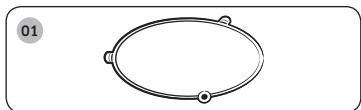
Informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod npr. REACH, posjetite stranicu: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Montaža

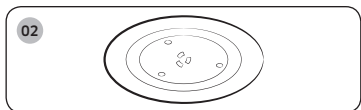
Pribor

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.



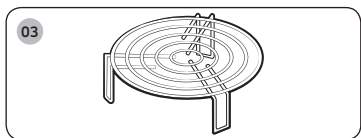
01 Obruč okretnog mehanizma, postavlja se na sredinu pećnice.

Svrha: Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



02 Okretni tanjur, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.

Svrha: Okretni tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



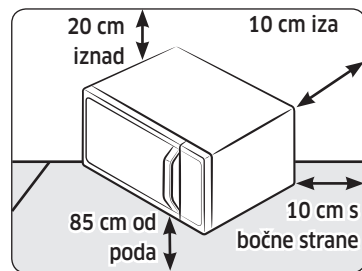
03 Rešetka za roštilj, postavlja se na tanjur.

Svrha: Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.

VAŽNO

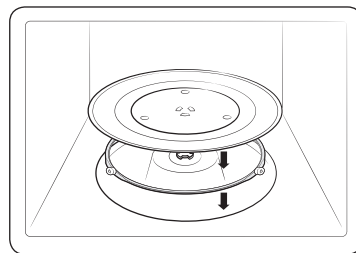
NEMOJTE koristiti mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

Mjesto montiranja



- Odaberite ravnu, stabilnu površinu približno 85 cm iznad poda. Površina mora podnijeti težinu pećnice.
- Osigurajte prostor za ventilaciju barem 10 cm od stražnjeg zida i obiju bočnih strana te 20 cm iznad pećnice.
- Nemojte postavljati pećnicu na toplu i vlažna mjesta, npr. blizu druge mikrovalne pećnice ili radijatora.
- Poštujte specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice. Koristite samo odobrene produžne kabele ako su vam potrebni.
- Prije prvog korištenja pećnice vlažnom krpom obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

Tanjur



Izvadite svu ambalažu iz pećnice. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno.



Održavanje

Čišćenje

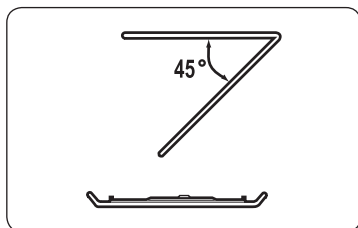
Redovito čistite pećnicu kako bi se spriječilo nakupljanje nečistoća na pećnici ili u njenoj unutrašnjosti. Posebno pripazite na vrata, brtve na vratima, okretni tanjur i obruč okretnog mehanizma (odnosi se samo na određene modele).

Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju bez poteškoća, prvo provjerite je li se na brtvama vrata nakupila nečistoća. Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela pećnice koristite mekanu krpu i vodu sa sapunom. Dobro isperite i osušite.

Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti pećnice

1. U praznu pećnicu stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na sredinu tanjura.
2. Pećnicu grijte 10 minuta na maksimalnoj snazi.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

Čišćenje modela na kojima se grijač može okrenuti



Kako biste očistili gornji dio pećnice, spustite gornji grijač za 45° kako je prikazano. Tako ćete moći očistiti gornji dio. Po dovršetku vratite grijač u početni položaj.

⚠ OPREZ

- Održavajte vrata i brtve na vratima čistima kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća. U suprotnom možete skratiti životni vijek pećnice.
- Pripazite da ne prolijete vodu na otvore za ventilaciju.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja pećnice upotrijebite blagi deterđent kako biste očistili pećnicu nakon što se pećnica ohladi.

Zamjena (popravak)

⚠ UPOZORENJE

Ova pećnica u unutrašnjosti ne sadrži dijelove koje korisnik može ukloniti. Nemojte pokušavati sami vršiti zamjene ili popravke u pećnici.

- Ako primijetite problem sa šarkama, brtvama i/ili vratima, obratite se kvalificiranom tehničaru ili lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung za tehničku podršku.
- Ako želite zamijeniti žarulju, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. Nemojte je sami zamijeniti.
- Ako primijetite problem s kućištem pećnice, prvo isključite kabel za napajanje iz izvora napajanja, a potom se obratite lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja

- Ako pećnicu ne koristite tijekom dužeg razdoblja, iskopčajte kabel za napajanje i premjestite pećnicu na suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupljaju u unutrašnjosti pećnice mogu utjecati na rad pećnice.



Brzi vodič

Ako želite kuhati.



Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.

Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ako želite prepržiti hranu.

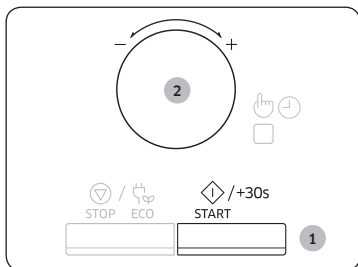


Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite gumb **Grill+30s (Prženje+30s)**.

Rezultat: Započet će prženje.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

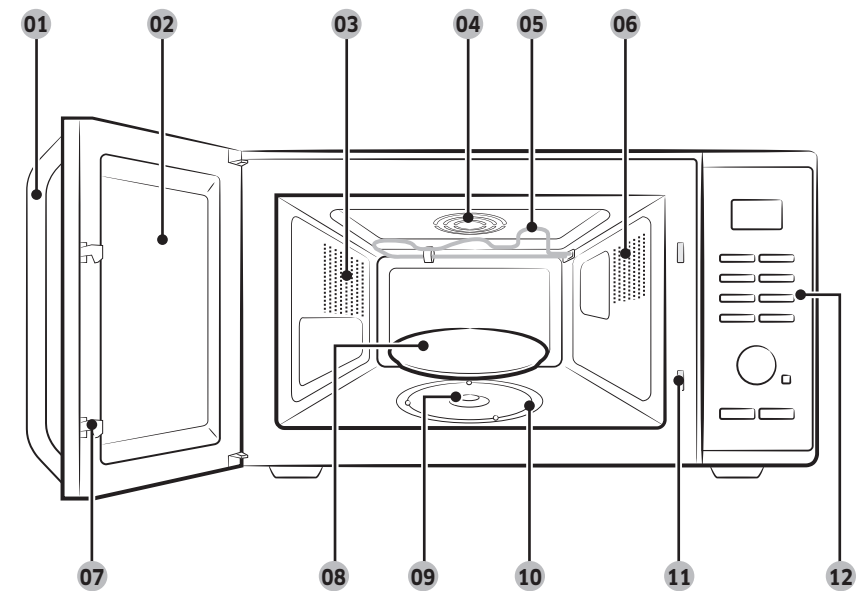
Ako želite dodati još 30sekundi.



1. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite dodati.
2. Okretanjem **brojača** možete postaviti željeno vrijeme kuhanja.

Značajke pećnice

Pećnica



01 Ručica na vratima

02 Vrata

03 Otvori za ventilaciju

04 Ploča za prženje

05 Grijač

06 Lagano

07 Zasuni vrata

08 Tanjur

09 Utor za tanjur

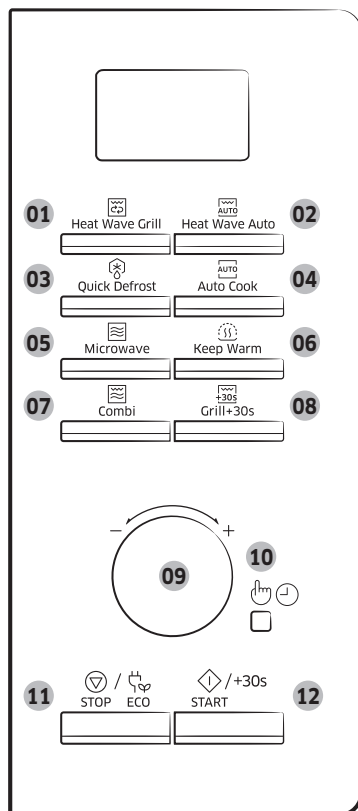
10 Obruč okretnog mehanizma

11 Sigurnosni otvori za unutarnje zaključavanje

12 Upravljačka ploča

Značajke pećnice

Upravljačka ploča



- 01 Gumb Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima)
- 02 Gumb Heat Wave Auto (Automatsko zagrijavanje toplinskim valovima)
- 03 Gumb Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)
- 04 Gumb Auto Cook (Automatsko kuhanje)
- 05 Gumb Microwave (Mikrovalovi)
- 06 Gumb Keep Warm (Održavanje hrane toplom)
- 07 Gumb Combi (Kombinirano kuhanje)
- 08 Gumb Grill+30s (Prženje+30s)
- 09 Birač (težina/porcija/vrijeme)
- 10 Gumb Odabir/Sat
- 11 Gumb STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)
- 12 Gumb START/+30s (POČETAK/+30s)

Korištenje pećnice

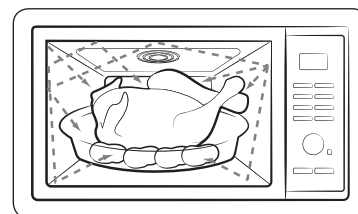
Način rada mikrovalne pećnice

Mikrovalovi su elektromagnetski valovi visoke frekvencije; energijom koju otpuštaju hrana se kuha ili podgrijava bez promjena u obliku ili boji.

Mikrovalnu pećnicu možete koristiti za:

- odmrzavanje
- podgrijavanje
- kuhanje

Princip kuhanja.



1. Mikrovalovi koje generira magnetron reflektiraju se u unutrašnjosti i jednolično se raspoređuju uslijed okretanja hrane na tanjuru. Hrana se zbog toga kuha ravnomjerno.
2. Hrana apsorbira mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Kuhanje se zatim nastavlja jer se toplina raspoređuje u hrani.
3. Vremena kuhanja variraju, već prema vrsti posuđa i svojstvima hrane:
 - njenoj količini i gustoći
 - sadržaju vode
 - početnoj temperaturi (je li u pitanju smrznuta hrana ili ne)

VAŽNO

Budući da se središnji dijelovi hrane kuhaju raspoređivanjem topline, kuhanje se nastavlja čak i nakon što hranu izvadite iz pećnice. Zbog toga je potrebno poštivati vrijeme potrebno da hrana odstoji koje je navedeno u receptima i u ovim uputama kako biste omogućili:

- Ravnomjerno kuhanje hrane sve do njenog središta.
- Istu temperaturu u svim dijelovima hrane.

Provjera ispravnosti rada pećnice

Sljedeći jednostavan postupak omogućava vam provjeru ispravnosti rada pećnice u svakom trenutku. Ako niste sigurni je li pećnica ispravna, pogledajte poglavlje "Rješavanje problema" na stranicama **35** do **38**.

NAPOMENA

Pećnicu je potrebno uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Tanjur mora biti na svojem mjestu u pećnici. Ako ne koristite maksimalnu razinu snage (100 % - 800 W), vodi će trebati više vremena da proključa.

Otvorite vrata pećnice povlačeći ručku na gornjoj strani vrata. Postavite čašu s vodom na tanjur. Zatvorite vrata.



Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** i postavite vrijeme na 4 ili 5 minuta pritiskom na gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** odgovarajući broj puta.
Rezultat: Pećnica će grijati vodu 4 ili 5 minuta. Voda bi trebala ključati.

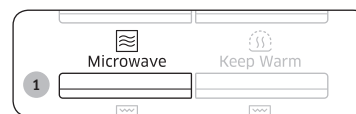
Kuhanje/podgrijavanje

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane.


VAŽNO

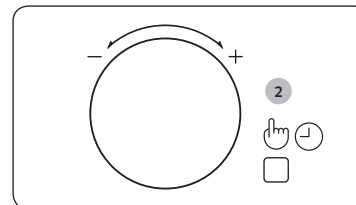
- Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.
- Maksimalno vrijeme korištenja načina rada **Microwave (Mikrovalovi)** iznosi 99 minuta.

Otvorite vrata. Stavite hranu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata. Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

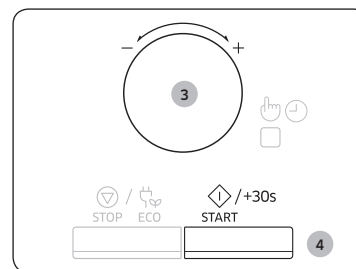


1. Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**.

Rezultat: Prikazat će se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuhanja):
 (način rada s mikrovalovima)



2. Odaberite odgovarajuću razinu snage okretanjem **Birač**. (Pogledajte tablicu s razinama snage.)
Potom pritisnite gumb **Odabir/Sa**.



3. Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **Birač**.
Rezultat: Prikazat će se vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.
Rezultat: Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati. Počinje kuhanje, a nakon dovršetka se događa sljedeće:
 - 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
 - 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
 - 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Korištenje pećnice

Postavljanje vremena

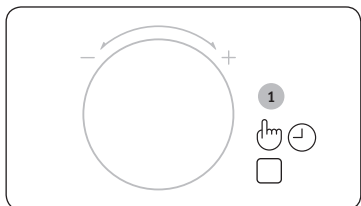
Priključivanjem pećnice u struju na zaslonu će se automatski prikazati "88:88" pa zatim "12:00".

Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 24 ili 12 sati. Sat je potrebno namjestiti:

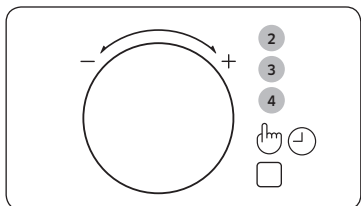
- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

NAPOMENA

Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.



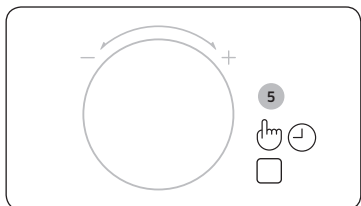
1. Pritisnite gumb **Odabir/Sa**.



2. Postavite format vremena od 24 ili 12 sati okretanjem **Birač**. Potom pritisnite gumb **Odabir/Sa**.

3. Okrenite **birač** kako biste postavili sat. Potom pritisnite gumb **Odabir/Sa**.

4. Okrenite **birač** kako biste postavili minute.



5. Kada se prikaže točno vrijeme, pritisnite gumb **Odabir/Sa** kako biste pokrenuli sat.

Rezultat: Vrijeme će se prikazivati bez obzira na to koristite li mikrovalnu pećnicu.

Razine snage i variranje vremena

Funkcija za razinu snage omogućava vam da prilagodite količinu utrošene energije, a osim toga i vrijeme potrebno za kuhanje ili podgrijavanje hrane, ovisno o vrsti i količini hrane. Na raspolaganju vam je šest razina snage.

Razina snage	Postotak	Izlaz
VISOKA	100 %	800 W
SREDNJE VISOKA	75 %	600 W
SREDNJA	56 %	450 W
SREDNJE NISKA	38 %	300 W
ODMRZAVANJE	23 %	180 W
NISKA	13 %	100 W

Vrijeme kuhanja koje je navedeno u receptima i u ovim uputama odgovara određenoj razini snage.

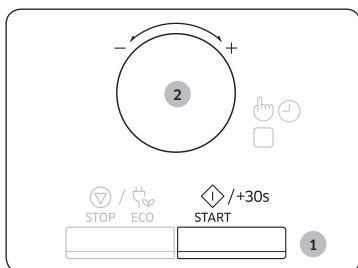
Ako odaberete...	Vrijeme kuhanja trebate...
Višu razinu snage	Smanjiti
Nižu razinu snage	Povećati

Prilagodba vremena kuhanja

Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskanjem gumba **START/+30s (POČETAK/+30s)** za svakih 30sekundi koje želite dodati.

U načinu rada Microwave (Mikrovalovi), Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima) ili Combi (Kombinirano kuhanje) pritiskom na gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** povećava se vrijeme kuhanja.

- U bilo kojem trenutku jednostavno možete provjeriti kako kuhanje napreduje otvaranjem vrata
- Povećanje preostalog vremena kuhanja



Metoda 1

Da biste povećali vrijeme kuhanja za vrijeme kuhanja, pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** jedanput za svakih 30sekundi koje želite dodati.

- Primjer: Želite li dodati tri minute, pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** šest puta.

Metoda 2

Okretanje **Birač** za podešavanje vremena kuhanja.

- Za povećanje vremena kuhanja okrenite ga nadesno ili nalijevo za smanjenje vremena kuhanja.

Zaustavljanje kuhanja

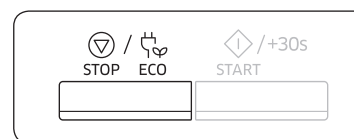
Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste:

- provjerili hranu
- okrenuli hranu ili je promiješali
- ostavili hranu da odstoji

Kako biste zaustavili kuhanje...	Učinite sljedeće...
privremeno	Otvorite vrata ili jedanput pritisnite gumb STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA) . Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, ponovno zatvorite vrata i pritisnite gumb START/+30s (POČETAK/+30s) .
Potpuno	Jedanput pritisnite gumb STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA) . Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Želite li poništiti postavke kuhanja, ponovno pritisnite gumb STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA) .

Postavke načina rada za štednju energije

Pećnica ima način rada za štednju energije.



- Pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.
Rezultat: Isključivanje prikaza.
- Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)** nakon čega će se na zaslonu prikazati trenutno vrijeme. Pećnica je spremna za korištenje.

NAPOMENA

Automatska funkcija štednje energije

Ako ne odaberete nijednu funkciju kada je u tijeku postavljanje uređaja ili uređaj radi uz aktivirano privremeno zaustavljanje, funkcija se otkazuje i nakon 25 minuta prikazuje se sat. Ako su vrata pećnice otvorena, lampa u pećnici isključit će se nakon 5 minuta.



Korištenje pećnice

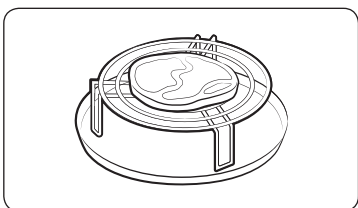
Korištenje značajke prženja toplinskim valovima

Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima) omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova.

- Zvuk uključivanja i isključivanja ventilatora pri prženju toplinskim valovima je uobičajen.
- Ako koristite visoku rešetku, rezultati kuhanja i prženja će biti bolji.

VAŽNO

Prilikom dodirivanja posuda u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

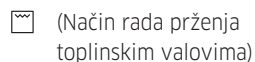


1. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku, a zatim zatvorite vrata.



2. Pritisnite gumb **Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima)**.

Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:



- Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.

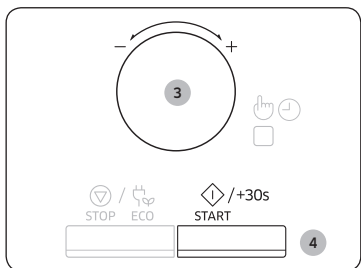
3. Postavite vrijeme prženja okretanjem **Birač**.

- Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.

4. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.

Rezultat: Započet će prženje.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.



Korištenje značajke automatskog zagrijavanja toplinskim valovima

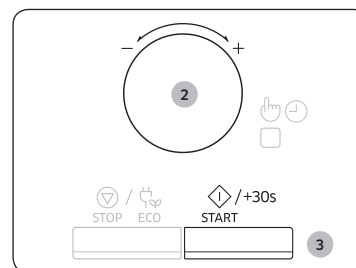
Značajka **Heat Wave Auto (Automatsko zagrijavanje toplinskim valovima)** sadrži 15 unaprijed programiranih vremena kuhanja. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja ni razinu snage. Broj porcija podesite okretanjem **Birač**.

VAŽNO

Prilikom dodirivanja posuda u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.



1. Pritisnite gumb **Heat Wave Auto (Automatsko zagrijavanje toplinskim valovima)**.



2. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **Birač**. (pogledajte tablicu sa strane).
3. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.
Rezultat: Hrana se kuha prema unaprijed programiranim postavkama koje ste odabrali.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.



U sljedećoj tablici navedene su veličine porcija i odgovarajuće upute o 15 unaprijed programiranih opcija za kuhanje. Ti se programi izvode uz kombinaciju prženja toplinskim valovima i mikrovalovima.

VAŽNO

Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1 Domaće gratinirano povrće	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 400 g narezanog povrća (npr. tikvice, rajčica, krumpir, luk, paprika), 75 ml vrhnja, 25 g istućenog jaja, sol, papar, 75 g naribane mozzarelle, žličica peršina ili ružmarina • Metoda Operite povrće i narežite ga na kriške debljine 3–5 mm. Posložite kriške u zdjelu za gratiniranje veličine pribl. 14 x 22 cm, pomiješajte vrhnje, jaje, sol, papar i prelijte povrće. Posipajte naribanim sirom. Postavite zdjelu na tanjur. Nakon toga posipajte s nekoliko listova timijana i poslužite.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
2 Domaće lazanje	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 150 g mljevene govedine, 100 g umaka od rajčice, 50 ml govedeg temeljca, 75 g suhих kora za lazanje (4 lista), pola glavice luka (narezano), po 1 žličica suhog peršina, origana, bosiljka, 100 g naribane mozzarelle, 1 žlica maslinova ulja • Metoda - Umak od rajčica za meso Zagrijte ulje u tavi, zatim popržite mljeveno meso i isjeckan luk otprilike 10 minuta dok u cijelosti nije pečen. Prelijte umakom od rajčica i govedim temeljcem te dodajte suhe začine. Kuhajte dok ne zavrije, kuhajte na laganoj vatri 10 minuta. - Lazanje Skuhajte kore za lazanje u skladu s uputama na paketu. U zdjelu za gratiniranje veličine pribl. 14 x 22 cm posložite kore, prelijte umakom i pospite s pola sira te ponovite. Nakon toga gornju koru za lazanje posipajte preostalom mozzarellom. Postavite zdjelu na tanjur.
3 Prženi krumpiri	500 g (2–3 kom)	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 2–3 rajčice, sol, papar, 2 žlice maslinova ulja, 50 g naribane mozzarelle • Metoda Ogulite krumpir i narežite ga na polovice po duljini. Začinite krumpir solju, paprom i uljem. Posipajte naribanim sirom. Stavite krumpir na rešetku.

Korištenje pećnice

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
4 Pržene rajčice	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 2 rajčice • Metoda Rajčice prerežite napola. Postavite ih u zdjelu za korištenje u pećnici odrezanom stranom okrenutom prema dolje. Postavite posudu na rešetku.
5 Prženo povrće	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g miješanog svježeg povrća (paprika, cherry rajčice, kriške tikvica, gljive, narezani patlidžan) • Metoda Operite povrće i narežite ga na kriške jednake veličine. Premažite ga uljem i pospite solju i paprom. Stavite ga na rešetku.
6 Pečene jabuke	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 1 jabuka, pola žice cimeta, četvrtina šalice oraha i šljiva • Metoda Izdubite jabuku. Ostale sastojke dobro izmiješajte i stavite ih u udubinu u jabuci. Jabuku stavite u zdjelu koja se može koristiti u pećnici na tanjur.
7 Govedi odresci	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g govedih odrezaka (2 komada), po 1 žlica ružmarina, timijana, papra, 2 žlice maslinova ulja • Metoda Začinite govedinu maslinovim uljem, ružmarinom, timijanom i paprom. Stavite govedinu na rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
8 Pržene kobasice	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 300 g kobasice (4 komada) • Metoda Stavite kobasice jednu uz drugu na rešetku.
9 Svinjski odresci	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 400 g svinjskih odrezaka (2 komada), po 1 žlica ružmarina, timijana i papra, 2 žlice maslinova ulja • Metoda Začinite svinjetinu uljem, začинима i paprom. Stavite je na rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal.
10 Prženi komadi piletine	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 500 g komada piletine (2 komada), 2 žlice biljnog ulja, 1 žličica začina za piletinu • Metoda Operite komade piletine i osušite ih papirnim ručnikom. Pomiješajte začine s uljem. Mješavinom ulja namažite komade piletine. Stavite ih na rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Nakon kuhanja ostavite da odstoji 1–2 minute.
11 Pržene kozice	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g svježih kozica (8 komada) • Metoda Operite kozice i osušite ih papirnim ručnikom. Stavite ih u zdjelu koja se može koristiti u pećnici i na rešetku.
12 Pržena riba	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 300 g pastrve, sol, 1 žlica limunova soka • Metoda Operite ribu i osušite je papirnim ručnikom. Začinite filet solju i limunovim sokom. Stavite ribu na rešetku.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
13 Odresci od lososa	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 400 g odrezaka od lososa (2 komada), 1 žlica soli, papar • Metoda Začinite losos solju i paprom. Stavite ga na rešetku okrenutog kožom prema dolje. Okrenite čim se začuje zvučni signal.
14 Smrznute male proljetne rolice	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g smrznutih malih proljetnih rolica • Metoda Rasporedite smrznute proljetne rolice po rešetki. Okrenite kada se začuje zvučni signal, a pećnica će nastaviti s radom.
15 Topli sendviči	200 g (2 kom)	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 4 kriške kruha za sendviče, 2 kriške šunke, 2 kriške sira (npr. cheddar, ementaler), 50 g naribane mozzarella • Metoda Stavite kriške kruha. Dodajte krišku sira i šunke na svaku krišku kruha. Stavite druge dvije kriške kruha na vrh sendviča. Pospite naribanom mozzarellom. Stavite sendviče jedan uz drugi na rešetku.

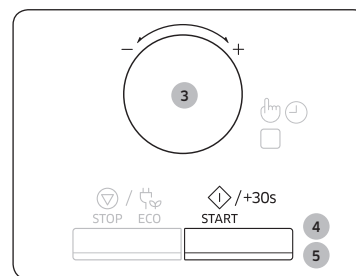
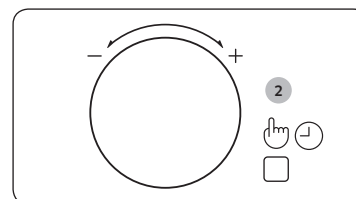
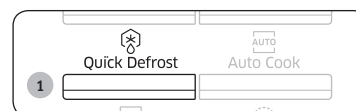
Korištenje značajke za brzo odmrzavanje

Značajka **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)** omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe, povrća i kruha. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski. Trebate samo odabrati program i težinu.

NAPOMENA

Koristite samo posude koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Otvorite vrata. Stavite smrznutu hranu u keramičku posudu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata.



1. Pritisnite gumb **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)**.

2. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **Birač**. Potom pritisnite gumb **Odobir/Sa**.

3. Odaberite veličinu porcije okretanjem **Birač** (pogledajte tablicu sa strane).

4. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**. **Rezultat:**

- Započinje odmrzavanje.
- Pećnica će se tijekom procesa odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.

5. Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)** za završetak odmrzavanja. **Rezultat:**

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.



Korištenje pećnice

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)** s veličinama porcija, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim uputama. Prije odmrzavanja uklonite svu ambalažu s hrane. Meso, perad, ribu, povrće i kruh stavite u plitku staklenu posudu ili na keramički tanjur.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1 Meso	200-1500 g	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
2 Perad	200-1500 g	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
3 Riba	200-1500 g	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
4 Povrće	200-1500 g	Ravnomjerno rasporedite smrznuto povrće na plitki stakleni tanjur. Okrenite ili promiješajte smrznuto povrće kada se pećnica oglasi. Ovaj je program prikladan za svakovrsno smrznuto povrće. Ostavite da odstoji 5-20 minuta.
5 Kruh	200-1500 g	Kruh stavite vodoravno na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal (pećnica nastavlja s radom i zaustavlja se kad otvorite vrata pećnice). Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom. Ostavite da odstoji 10-30 minuta.

Korištenje značajke za automatsko kuhanje

Značajka **Auto Cook (Automatsko kuhanje)** ima 20 unaprijed programiranih vremena kuhanja. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja ni razinu snage.

Vrstu porcija podesite okretanjem **Birač**.

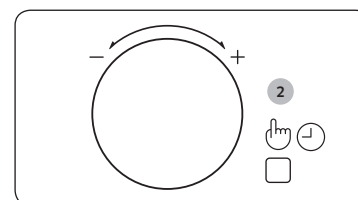
VAŽNO

Koristite samo posude koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.



1. Pritisnite gumb **Auto Cook (Automatsko kuhanje)**.



2. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **Birač**. Potom pritisnite gumb **Odabir/Sa**.



3. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.

Rezultat: Hrana se kuha prema unaprijed programiranim postavkama koje ste odabrali.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.



U sljedećoj tablici navedene su količine i odgovarajuće upute o 20 unaprijed programiranih opcija za kuhanje. Ti programi rade samo uz mikrovalnu energiju.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1 Ohlađeno Gotovo jelo	300-350 g	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine). Ostavite da odstoji 2-3 minute.
2 Ohlađeno Gotovo jelo	400-450 g	
3 Ohlađeno vegetarijansko jelo	300-350 g	Jelo stavite na keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 2 vrste namirnica (npr. za špagete s umakom ili rižu s povrćem). Ostavite da odstoji 2-3 minute.
4 Ohlađeno vegetarijansko jelo	400-450 g	
5 Brokula	250 g	Operite i očistite svježju brokulu te je razrežite na dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ako kuhate 250 g. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
6 Mrkva	250 g	Operite i očistite mrkvu te je narežite na jednake dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ako kuhate 250 g. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
7 Grah	250 g	Operite i očistite mahune. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ako kuhate 250 g. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minute.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
8 Špinat	150 g	Isperite i očistite špinat. Stavite ga u staklenu posudu s poklopcem. Nemojte dodavati vodu. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
9 Klipovi kukuruza	250 g	Operite i očistite klipove kukuruza te ih stavite u ovalnu staklenu posudu. Posudu pokrijte prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice i zatim probušite foliju. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
10 Oguljeni krumpiri	250 g	Operite krumpire, ogulite ih i narežite na jednake komade. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 45-60 ml vode (3-4 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
11 Smeda riža	125 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 5-10 minuta.
12 Makaroni od cjelovitog brašna	125 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte 500 ml kipuće vode, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Promiješajte, ostavite da odstoji i nakon toga temeljito ocijedite. Ostavite da odstoji 1 minutu.
13 Quinoa	125 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 1-3 minute.



Korištenje pećnice

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
14 Bulgur	125 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.
15 Pileća prsa	300 g	Operite komade pilettine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minute.
16 Pureća prsa	300 g	Operite komade pilettine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minute.
17 Svježi riblji fileti	300 g	Operite ribu i stavite je na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
18 Svježi fileti lososa	300 g	Operite ribu i stavite je na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
19 Svježe kozice	250 g	Operite kozice i stavite ih na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
20 Svježa pastrva	200 g	Stavite jednu svježu ribu u vatrostalnu posudu. Dodajte malo soli, 1 žlicu limunovog soka i začinsko bilje. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minute.

Korištenje značajke održavanja topline

Značajka **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)** održava hranu toplom dok se ne posluži. Ovu funkciju koristite za održavanje hrane toplom dok ne bude spremna za posluživanje. Možete odabrati vruću ili mlaku temperaturu zagrijavanja okretanjem **Birač**.

NAPOMENA

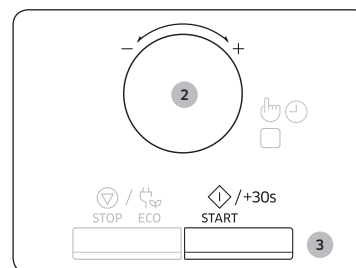
Vrijeme značajke **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)** postavljeno je na 60 minuta.

NAPOMENA

Maksimalno vrijeme za značajku **Keep warm (Održavanje hrane toplom)** iznosi 60 minuta.



1. Pritisnite gumb **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)**.



2. Odaberite Hot & Mild (Način rada za vruće i mlako) okretanjem **Birač**.
3. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.

Rezultat: Prikazuje se 60 minuta.

- Da biste prekinuli zagrijavanje hrane, otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.



Preporučeni jelovnik za održavanje hrane toplom

Šifra/Način rada	Izbornik
1. Vruće	Lazanje, juha, gratin, složenac, pizza, odresci (jako pečeni), slanina, riblja jela, suhi kolači
2. Mlako	Pita, kruh, jela s jajima, odresci (slabo do srednje pečeni)

VAŽNO

Tu funkciju nemojte koristiti za ponovno zagrijavanje hladne hrane. Taj je program namijenjen samo održavanju hrane koja je upravo skuhanu toplom.

VAŽNO

Ne preporučujemo predugo održavanje hrane toplom (više od jednog sata) jer će se nastaviti kuhati. Topla hrana se brže kvari.

VAŽNO

Ne pokrivajte poklopcem ili plastičnom folijom za omatanje.

VAŽNO

Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

Kombiniranje mikrovalova i prženja

Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

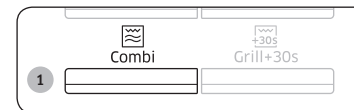
VAŽNO

UVIJEK koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.


VAŽNO

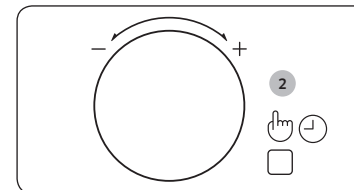
Prilikom dodirivanja posuda u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće. Ako koristite visoku rešetku, možete poboljšati kuhanje i prženje.

Otvorite vrata. Hranu stavite na rešetku koja je najpogodnija za vrstu hrane koju kuhate. Stavite rešetku na tanjur. Zatvorite vrata.

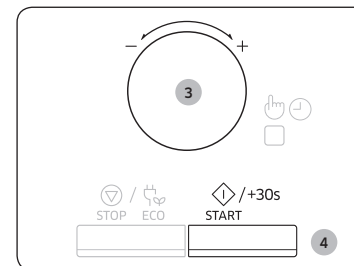


1. Pritisnite gumb **Combi (Kombinirano kuhanje)**.

Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:
 (kombinirani način rada s mikrovalovima i prženjem)
600 W (izlazna snaga)



2. Odaberite odgovarajuću razinu snage okretanjem **Birač** (600 W, 450 W, 300 W), a zatim pritisnite gumb **Odabir/Sa**.
 - Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.



3. Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **Birač**.
 - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.
4. Pritisnite gumb **START/+30s (POČETAK/+30s)**.

Rezultat:

 - Započet će kombinirano kuhanje.
 - 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
 - 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
 - 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.



Korištenje pećnice

Korištenje značajke prženja+30s

Funkcija **Grill+30s (Prženje+30s)** omogućuje i povećanje trajanja načina rada **Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima)** za 30sekundi jednim pritiskom tako da možete zapeći površine jela, a da ih ne prekuhate.

Da biste povećali vrijeme načina kuhanja **Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima)**, pritisnite gumb **Grill+30s (Prženje+30s)** jedanput za svakih 30sekundi koje želite dodati.

Primjerice, da biste dodali tri minute u načinu rada **Heat Wave Grill (Prženje toplinskim valovima)**, gumb **Grill+30s (Prženje+30s)** pritisnite šest puta.

- Zvuk uključivanja i isključivanja ventilatora pri prženju toplinskim valovima je uobičajen.
- Ako koristite visoku rešetku, rezultati kuhanja i prženja će biti bolji.

VAŽNO

Prilikom dodirivanja posuda u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.



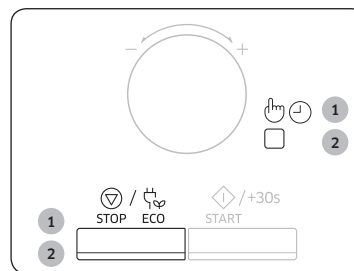
Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite gumb **Grill+30s (Prženje+30s)**.

Rezultat: Započet će prženje.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Korištenje značajke zaštite za djecu

Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom zaštite za djecu, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.



1. Istovremeno pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)** i gumb **Odabir/Sa**.

Rezultat:

- Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).
- Na zaslonu se prikazuje "L".

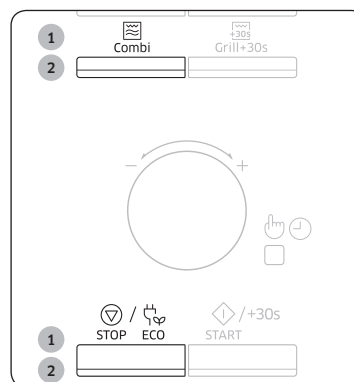


2. Želite li otključati pećnicu, ponovno istovremeno pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)** i gumb **Odabir/Sa**.

Rezultat: Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.

Isključivanje zvučnog signala

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.



1. Istovremeno pritisnite gumb **Combi (Kombinirano kuhanje)** i **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.

Rezultat: Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom kako bi označila kraj funkcije.

2. Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno istovremeno pritisnite gumb **Combi (Kombinirano kuhanje)** i **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.

Rezultat: Pećnica radi normalno.



Upute za posuđe

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe.

Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite.

U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓X	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stijenci pećnice ili se koristi previše folije.
Tanjur za hrskavu koricu	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posuđe	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	X	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir ili metalni ukrasi	X	Može izazvati iskrenje.
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Metal		
• Posuđe	X	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	X	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage. Može izazvati iskrenje.
• Reciklirani papir	X	
Plastika		
• Posuđe	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku. Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije. Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
• Prozirna folija	✓	
• Vrećice za zamrzavanje	✓X	
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ : Preporučeno ✓X : Pažljivo koristite X : Nije sigurno

Upute za kuhanje

Mikrovalovi

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.

Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

Kuhanje

Posude za mikrovalno kuhanje:

Posude mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:

Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja

Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina, npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji

Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme – pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.

Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Špinat	150 g	600 W	4,5-5,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Brokula	300 g	600 W	9-10
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Grašak	300 g	600 W	7,5-8,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Grah	300 g	600 W	8-9
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlice) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Miješano povrće (mrkva/grašak/ kukuruz)	300 g	600 W	7,5-8,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Miješano povrće (kinesko)	300 g	600 W	8-9
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30–45 ml hladne vode (2–3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno – pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme – pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Brokula	250 g	800 W	4–4,5
	500 g		7–7,5
Upute Pripremite cvjetiče podjednake veličine. Stavite ih u sredinu. Ostavite da odstoji 3 minute.			
Prokulica	250 g	800 W	5,5–6,5
	Upute Dodajte 60–75 ml vode (4–5 žlicu). Ostavite da odstoji 3 minute.		
Mrkva	250 g	800 W	4,5–5
	Upute Mrkvu narežite na podjednake kolutiče. Ostavite da odstoji 3 minute.		
Cvjetača	250 g	800 W	5–5,5
	500 g		8,5–9
Upute Pripremite cvjetiče podjednake veličine. Velike cvjetiče prerežite napola. Stavite ih u sredinu. Ostavite da odstoji 3 minute.			
Tikvice	250 g	800 W	3,5–4
	Upute Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša. Ostavite da odstoji 3 minute.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Patlidžan	250 g	800 W	3,5–4
	Upute Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka. Ostavite da odstoji 3 minute.		
Poriluk	250 g	800 W	4,5–5
	Upute Poriluk narežite na tanke kriške. Ostavite da odstoji 3 minute.		
Gljive	125 g	800 W	1,5–2
	250 g		3–3,5
Upute Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minute.			
Luk	250 g	800 W	5,5–6
	Upute Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode. Ostavite da odstoji 3 minute.		
Paprika	250 g	800 W	4,5–5
	Upute Papriku narežite na male kriške. Ostavite da odstoji 3 minute.		
Krumpir	250 g	800 W	4–5
	500 g		7,5–8,5
Upute Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine. Ostavite da odstoji 3 minute.			
Koraba	250 g	800 W	5–5,5
	Upute Korabu narežite na male kockice. Ostavite da odstoji 3 minute.		

Upute za kuhanje

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem – volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno.

Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.

Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno.

Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Bijela riža (oljuštena)	250 g	800 W	16-17
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Smeđa riža (oljuštena)	250 g	800 W	21-22
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Miješana riža (riža i divlja riža)	250 g	800 W	17-18
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Miješano zrnje (riža i žito)	250 g	800 W	18-19
	Upute Dodajte 400 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Tjestenina	250 g	800 W	11-12
	Upute Dodajte 1000 ml vruće vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		

Podgrijavanje

Mikrovalna pećnica podgrijać će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.

Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7 °C.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa – obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje

Neka se hrana može podgrijati na 800 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.

Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite). Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.

Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili staklenu štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane.

Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme – radi reference za budućnost. Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.

Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji – kako bi se temperatura izjednačila.

Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanja je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.

Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

Podgrijavanje tekućina

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opeklina, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

Podgrijavanje dječje hrane

Dječja hrana:

Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja!

Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovno promiješajte i provjerite temperaturu.

Preporučena temperatura posluživanja: između 30 i 40 °C.

Mlijeko za bebū:

Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu boćicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje boćice s dudom jer boćica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: otprilike 37 °C.

Napomena:

Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste sprijećile opeklina. Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Velićina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Pića (kava, čaj i voda)	150 ml (1 šalica)	800 W	1-1,5
	250 ml (1 šalica)		1,5-2
Upute Ulijte u šalicu i podgrijte otkriveno. Šalicu stavite u sredinu okretnog tanjura. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoje i dobro promiješajte. Ostavite da odstoji 1-2 minute.			
Juha (hladna)	250 g	800 W	3-3,5
	Upute Ulijte u duboki keramićki tanjur. Pokrijte plastićnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Pirjano jelo (hladno)	350 g	600 W	5,5-6,5
	Upute Pirjano jelo stavite u duboki keramićki tanjur. Pokrijte plastićnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Tjestenina s umakom (hladna)	350 g	600 W	4,5-5,5
	Upute Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramićki tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minute.		
Punjena tjestenina s umakom (hladna)	350 g	600 W	5-6
	Upute Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramićku posudu. Pokrijte plastićnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minute.		

Upute za kuhanje

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Gotov obrok (hladan)	350 g	600 W	5,5-6,5
	Upute Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ostavite da odstoji 3 minute.		

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme
Dječja hrana (povrće i meso)	190 g	600 W	30s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Dječja kašica (žitarice + mlijeko + voće)	190 g	600 W	20s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Mlijeko za bebu	100 ml	300 W	30-40s
	200 ml		50s do 1 min.
Upute Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			

Ručno odmrzavanje

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.

Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.

Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.

Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.

Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.

Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje. Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznoj količini.

Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Meso			
	Mljevena govedina	250 g 500 g	180 W
Svinjski odresci	250 g	180 W	7,5-8,5
	Upute Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 5-25 minuta.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vrijeme (min.)
Perad			
Komadi piletine	500 g (2 kom)	180 W	14,5-15,5
Cijelo pile	900 g	180 W	28-30
	Upute Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 15-40 minuta.		
Riba			
Riblji fileti	250 g (2 kom) 400 g (4 kom)	180 W	6-7 12-13
	Upute Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 5-15 minuta.		
Voće			
Bobice	250 g	180 W	6-7
	Upute Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera). Ostavite da odstoji 5-10 minuta.		
Kruh			
Kruščići	2 kom	180 W	0,5-1
(svaki oko 50 g)	4 kom		2-2,5
Tost/sendvič	250 g	180 W	4,5-5
Njemački kruh	500 g	180 W	8-10
(pšenično i raženo brašno)	Upute Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Ostavite da odstoji 5-20 minuta.		

Prženje

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-5 minuta olakšava brže pečenje hrane.

Posude za prženje:

Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:

Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:

Imajte na umu da se prilikom korištenja načina s prženjem hrana mora staviti na visoku rešetku, osim ako nije preporučeno drukčije.

Upute za kuhanje

Mikrovalovi + prženje

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko prži. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina: 600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

Posude za kuhanje uz mikrovalove s prženjem

Koristite posude kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posude mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posude u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posude jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:

Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:

Imajte na umu da se prilikom korištenja kombinacijskog načina rada (mikrovalovi s prženjem) hrana mora staviti na visoku rešetku, osim ako nije preporučeno drukčije. Upute potražite u tablici u nastavku.

Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

Upute za prženje smrznute hrane

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Smrznuta hrana	Veličina porcije	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kruščići (svaki približno 50 g)	2 kom	300 W + Prženje 1-1,5	Samo prženje 1-2
	4 kom	2-2,5	1-2
Upute Rasporedite kruščiće u krug na rešetku. Pržite drugu stranu kruščića do razine hrskavosti koju želite. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.			
Bageti s nadjevom (rajčice, sir, šunka, gljive)	250-300 g (2 kom)	450 W + Prženje 8-9	-
	Upute Stavite 2 smrznuta bageta jedan pored drugoga na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Gratin (povrće ili krumpiri)	400 g	450 W + Prženje 13-14	-
	Upute Stavite smrznuti gratin u malu, okruglu vatrootalnu posudu. Stavite posudu na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Tjestenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	300 W + Prženje 18-19	Samo prženje 1-2
	Upute Stavite smrznutu tjesteninu u malu, četvrtastu vatrootalnu posudu. Stavite posudu na tanjur. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Pileći medaljoni	250 g	450 W + Prženje 5-5,5	450 W + Prženje 3-3,5
	Upute Stavite pileće medaljone na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.		
Krumpiri iz pećnice	250 g	450 W + Prženje 9-11	450 W + Prženje 4-5
	Upute Ravnomjerno rasporedite krumpiriće na papir za pečenje na rešetku.		

Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 3-4 minute.

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Veličina porcije	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kriške tosta	4 kom (svaki 25 g)	Samo prženje 6-8	Samo prženje 4-5,5
	Upute Stavite tost krišku do kriške na rešetku.		
Kruščići (pečeni)	2-4 kom	Samo prženje 2-3	Samo prženje 2-3
	Upute Stavite kruščiće najprije naopako u krug izravno na tanjur.		
Pržene rajčice	200 g (2 kom) 400 g (4 kom)	300 W + Prženje 4,5-5,5 7-8	Samo prženje 2-3
	Upute Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.		
Havajski tost (ananas, šunka, kriške sira)	2 kom (300 g)	450 W + Prženje 3,5-4	-
	Upute Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na rešetku. Stavite 2 kriške tosta na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Prženi krumpiri	250 g 500 g	600 W + Prženje 4,5-5,5 8-9	-
	Upute Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.		

Svježa hrana	Veličina porcije	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Komadi piletine	450-500 g (2 kom)	300 W + Prženje 10-12	300 W + Prženje 12-13
	Upute Komade piletine premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ih u krug s kostima u sredini. Nemojte stavljati komade piletine na sredinu rešetke. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Janjeći/goveđi odresci (srednje pečeni)	400 g (4 kom)	Samo Prženje 12-15	Samo prženje 9-12
	Upute Janjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Svinjski odresci	250 g (2 kom)	300 W + Prženje 7-8	Samo prženje 6-7
	Upute Svinjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja. Ostavite da odstoji 2-3 minute.		
Pečene jabuke	1 jabuka (pribl. 200 g) 2 jabuke (pribl. 400 g)	300 W + prženje 4-4,5 6-7	-
	Upute Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na tanjur.		
Pečeno pile	1200 g	450 W + prženje 18-20	300 W + prženje 23-25
	Upute Pile premažite uljem i začinima. Stavite jedno pile prsima prema dolje, a drugo prsima prema gore izravno na vatrostalnu posudu. Ostavite da odstoji 5 minuta nakon prženja.		



Upute za kuhanje

Savjeti

TOPLJENJE MASLACA

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrijte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE

Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu. Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA

Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu. Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE

Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu. Ocijedenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu. Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)

Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3,5 do 4,5 minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE MARMELADE

Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

KUHANJE PUDINGA

Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6,5 do 7,5 minuta na 800 W. Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE NAREZANIH BADEMA

Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine. Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3,5 do 4,5 minuta na 600 W. Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!



Rješavanje problema i šifre pogrešaka

Rješavanje problema

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

Problem	Uzrok	Radnja
Općenito		
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	Između gumba može se nalaziti strano tijelo.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	Za modele na dodir: vlaga na vanjskom dijelu.	Uklonite vlagu s vanjskog dijela.
	Aktivirana je zaštita za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu.
Ne prikazuje se vrijeme.	Postavljena je funkcija Eco (Ušteda energije).	Isključite funkciju Eco.
Pećnica ne funkcionira.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim tijelom.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	Korisnik je otvorio vrata kako bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb Start (Početak) za pokretanje radnje.

Problem	Uzrok	Radnja
Napajanje se isključuje tijekom rada.	U pećnici se kuhalo dulje vrijeme.	Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	Ventilator za hlađenje ne funkcionira.	Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	Pokušaj pokretanja pećnice bez hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	U istoj utičnici koristi se nekoliko utikača.	Jednu utičnicu namijenite samo za pećnicu.
Tijekom rada čuje se zvuk pucketanja i pećnica ne radi.	Kuhanje hrane u zatvorenim posudama ili posudama s poklopcima može uzrokovati zvuk pucketanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude jer mogu puknuti tijekom kuhanja zbog širenja sadržaja u njima.
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	Na pećnici se nalaze neki predmeti.	Uklonite sve predmete koji se nalaze na pećnici.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	Između vrata i unutrašnjosti pećnice zapeo je ostatak hrane.	Očistite pećnicu, a zatim otvorite vrata.

Rješavanje problema i šifre pogrešaka

Problem	Uzrok	Radnja
Zagrijavanje uključujući funkciju grijanja ne radi ispravno.	Pećnica možda neće raditi ako se u njoj kuha previše hrane ili ako se koristi neodgovarajuće posude.	Stavite šalicu vode u spremnik siguran za korištenje u mikrovalnoj pećnici te pokrenite pećnicu na 1–2 minute kako biste provjerili je li se voda ugrijala. Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju. Koristite posudu za kuhanje s ravnim dnom.
Funkcija odmrzavanja ne funkcionira.	Kuha se previše hrane.	Smanjite količinu hrane i ponovno pokrenite funkciju.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	Vrata su bila otvorena duže vrijeme.	Svjetlo u unutrašnjosti možda će se automatski isključiti kad je aktivirana funkcija Eco (Ušteda energije). Zatvorite i ponovno otvorite vrata ili pritisnite gumb Cancel (Poništi).
	Svjetlo u unutrašnjosti prekriveno je stranim tijelom.	Očistite unutrašnjost pećnice i ponovno provjerite.
Tijekom kuhanja javlja se zvučni signal.	Ako se koristi funkcija Auto Cook (Automatsko kuhanje), taj zvučni signal znači da je vrijeme da se hrana okrene tijekom odmrzavanja.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb Start (Početak) za ponovno pokretanje radnje.
Pećnica nije u ravnom položaju.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Provjerite je li pećnica postavljena na ravnu, stabilnu površinu.
Tijekom kuhanja pojavljuju se iskre.	Tijekom korištenja funkcija pećnice/odmrzavanja koriste se metalne posude.	Nemojte koristiti metalne posude.

Problem	Uzrok	Radnja
Nakon spajanja na izvor napajanja pećnica odmah kreće s radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
U pećnici se stvara električna energija.	Napajanje ili utičnica nisu pravilno uzemljeni.	Napajanje i utičnica trebaju biti pravilno uzemljeni.
1. Curi voda. 2. Para izlazi kroz pukotinu na vratima. 3. Voda se zadržava u pećnici.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posude.
Svjetlost u pećnici varira.	Svjetlina se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona u različitim funkcijama.	Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nisu kvar. To nije kvar pećnice.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	Kako bi se pećnica prozračila, ventilator za hlađenje nastavlja s radom približno 3 minute nakon dovršetka kuhanja.	To nije kvar pećnice.

Problem	Uzrok	Radnja
Tanjur		
Prilikom okretanja tanjur se pomiče ili se prestane okretati.	Nema obruča okretnog mehanizma ili nije pravilno postavljen.	Postavite obruč okretnog mehanizma i pokušajte ponovno.
Tanjur grebe po površini dok se okreće.	Obruč okretnog mehanizma nije pravilno postavljen, ima previše hrane ili je posuda prevelika pa dodiruje unutarnje stijenke mikrovalne pećnice.	Podesite količinu hrane i nemojte koristiti prevelike posude.
Tanjur stvara buku dok se okreće.	Ostaci hrane zapeli su na dnu pećnice.	Uklonite ostatke hrane koji su zapeli na dnu pećnice.
Prženje		
Tijekom rada izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2-3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
	Hrana se nalazi preblizu grijaču za prženje.	Tijekom kuhanja hranu postavite na odgovarajuću udaljenost.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili postavljena.	Hrana treba biti pravilno pripremljena i/ili postavljena.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica		
Pećnica ne grije.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
Tijekom prethodnog zagrijavanja izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2-3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	Koriste se plastične posude ili one koje nisu otporne na toplinu.	Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.
Iz pećnice se širi neugodan miris.	Ostaci hrane ili otopljena plastika zapeli su u unutrašnjosti pećnice.	Uključite funkciju kuhanja parom, a zatim obrišite pećnicu suhom krpom. Možete staviti i krišku limuna u unutrašnjost i pokrenuti pećnicu kako biste brže uklonili neugodan miris.
Pećnica ne peče pravilno.	Vrata pećnice često se otvaraju tijekom kuhanja.	Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se sniziti što može utjecati na rezultate kuhanja.
	Naredbe pećnice nisu pravilno postavljene.	Pravilno postavite naredbe pećnice i pokušajte ponovno.
	Grijač za prženje ili drugi pribor nisu pravilno umetnuti.	Pravilno umetnite pribor.
	Koristi se pogrešna vrsta ili veličina posuda.	Upotrijebite pravilno posude s ravnim dnom.

Rješavanje problema i šifre pogrešaka

Problem	Uzrok	Radnja
Kuhanje parom		
Čujem kako voda ključa tijekom čišćenja parom.	Voda se zagrijava pomoću grijača pare.	To nije kvar pećnice.
Kada zaustavim čišćenje parom začuje se neobičan zvuk.	Voda se uklanja iz unutrašnjosti grijača pare kada se čišćenje parom završi.	To nije kvar pećnice.
Para ne izlazi.	Spremnik za dovod vode nije umetnut.	Provjerite je li spremnik za dovod vode pravilno umetnut.
	Nema vode u spremniku za dovod vode.	Napunite spremnik vodom i pokušajte ponovno.

Šifra pogreške

Šifra pogreške	UZROK	Radnja
C-d0	Gumbi za upravljanje pritisnuti su duže od 10 sekundi.	Očistite gumbe i provjerite ima li na površini oko gumba vode. Ako se to ponovno dogodi, isključite mikrovalnu pećnicu na 30 sekundi i pokušajte je ponovno postaviti. Ako se isti problem ponovno pojavi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

NAPOMENA

Ako se predloženim postupkom problem ne riješi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Model	MG23K3575**
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz izmjenične struje
Potrošnja struje Maksimalna snaga Mikrovalovi Prženje (grijač)	2300 W 1250 W 1100 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W - 6 razina (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x V x D) Vanjski dio (uključujući ručicu) Unutrašnjost	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litara
Masa Neto	pribl. 13,0 kg

Memorandum

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DE68-04403H-00



Микробранова печка

Упатство за користење

MG23K3575**



SAMSUNG

Содржина

Користење на овој прирачник за користење	3	Употреба на печката	12
Во ова упатство за користење се употребуваат следните симболи:	3	Како работи микробрановата печка	12
Безбедносни инструкции	3	Проверка дали печката работи исправно	13
Важни безбедносни инструкции	3	Готвење/Подгревање	13
Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема)	8	Поставување на времето	14
Инсталација	9	Нивоа на јачина и промена на времето	14
Додатоци	9	Прилагодување на времето на готвење	15
Место на инсталација	9	Прекинување на готвењето	15
Вртлива плоча	9	Поставување на режимот за заштедување на енергија	15
Одржување	10	Употреба на функциите на грејачот за топлотни бранови	16
Чистење	10	Употреба на функциите на автоматските топлотни бранови	16
Замена (поправка)	10	Употреба на функциите за брзо одмрзнување	19
Заштита од неактивност во долги временски периоди	10	Употреба на функциите за автоматско готвење	20
Кратко упатство	11	Употреба на функциите за одржување на топлина	22
Функции на печката	11	Комбинирање на микробранови и грејач	23
Печка	11	Употреба на функциите на грејач+30s	24
Контролна плоча	12	Употреба на безбедносното заклучување за деца	24
		Исклучување на звучниот сигнал	24
		Водич за опрема за готвење	25
		Водич за готвење	26
		Отстранување на проблеми и информативни кодови	35
		Отстранување на проблеми	35
		Информативен код	38
		Технички спецификации	39

Користење на овој прирачник за користење

Купивте микробранова печка од SAMSUNG. Вашето упатство содржи корисни информации за готвење со микробрановата печка:

- Мерки за безбедност
- Соодветни додатоци и садови
- Корисни совети за готвење
- Совети за готвење

Во ова упатство за користење се употребуваат следните симболи:

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди или смрт**.

ВНИМАНИЕ

Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **помали повреди или оштетување на околината**.

ЗАБЕЛЕШКА

Корисни совети, препораки или информации кои ќе им помогнат на корисниците во ракувањето со производот.

Безбедносни инструкции

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

САМО ФУНКЦИЈА ЗА МИКРОБРАНОВИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Дозволена е употреба на печката од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи печката на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.

Овој уред е наменет за користење само во домаќинства и не е наменет да се користи во:

- областите за персоналот во кујните во продавниците, канцелариите и други работни опкружувања;
- фарми;



Безбедносни инструкции

- од страна на гости во хотели, мотели и други опкружувања од ваков вид;
- тип на опкружување со ноќевање и доручек.

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки.

Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.

Метални садови за храна и пијалоци не се дозволени при готвењето во микробрановата печка.

Микробрановата печка е наменета за загревање на храна и пијалоци.

Сушење храна или облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар.

Ако се појави (избувне) чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот.

Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот.

Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори.

Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во

микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена.

Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна.

Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

Микробрановата печка е наменета за користење единствено на работна маса во кујна (самостоен тип) и таа не смее да се поставува во орман.

Уредот не треба да се чисти под млаз вода.

Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.

Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.

Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин





и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат какви било опасности.

Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.

Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.

Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.

Микробрановата печка треба да се постави на начин на кој приклучокот ќе биде достапен.

САМО ФУНКЦИЈА НА РЕРНА - ИЗБОРНО

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога уредот работи во комбиниран режим, децата може да ја употребуваат печката само под надзор на возрасен заради температурата која се ослободува.

За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Уредот не треба да се чисти со пареа.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата.

Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови.

Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.





Безбедносни инструкции

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.

Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот.

Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се надгледуваат.

Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

Општа безбедност

Сите промени или поправки мора да ги врши само квалификуван персонал.

Не загревајте храна или течности затворени во садови со функцијата за микробранови.

При чистење на печката не користете бензен, разредувач, алкохол, пареа или уреди за чистење со висок притисок.

Не инсталирајте ја печката: покрај грејно тело или запалив материјал; места кои се влажни, замастени, прашливи или изложени на директна сончева светлина или вода; на места каде што се можни истекувања на гас; или на нерамна површина.

Оваа печка мора да биде соодветно заземјена во согласност со локалните и националните правила.

Често користете сува крпа за отстранување на надворешните супстанции од контактите и приклучоците за напојување.

Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се ставаат тешки предмети врз него.

Ако дојде до протекување на гас (пропан, LP итн.), проветрете ја просторијата веднаш. Не допирајте го кабелот за напојување.

Не допирајте го кабелот за напојување со мокри раце.

При користењето, печката не треба да се исклучува со вадење на кабелот од приклучокот за напојување.

Не ставајте ги прстите или други надворешни супстанции во внатрешноста. Ако во печката навлезат надворешни супстанции, извадете го кабелот за напојување и обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.

Не притискајте прекумерно и не удирајте врз печката.

Не поставувајте ја печката врз кршливи предмети.

Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да соодветствуваат со спецификациите на производот.

Вметнете го приклучокот за напојување цврсто во ѕидниот штекер. Не употребувајте адаптери со повеќе приклучни места, продолжителни кабли или електрични трансформатори.

Не закачувајте го кабелот за напојување на метални предмети. Проверете дали кабелот е сместен измеѓу предмети или зад печката.

Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Доколку приклучоците или каблите за напојување се оштетат, треба да се обратите во локалниот сервисен центар на Samsung.

Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.

Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на вратата на печката.

Немојте да прскаете испарливи материјали како инсектициди на печката.

Не ставајте запаливи материјали во печката. Внимавајте кога загревате храна или пијалоци што содржат





алкохол, бидејќи пареата од алкохолот може да дојде во контакт со загреаните делови на печката. Децата можат да се удрат или да си ги прикleshтат прстите со вратата. Не дозволувајте им на децата да бидат во близина при отворање/затворање на вратата.

Предупредување за употребата на микробранови

Загревањето пијалоци со микробранови може да резултира со задоцнето вриење, па затоа треба секогаш да внимавате при ракување со садот. Секогаш оставајте ги пијалоците да отстојат најмалку 20 секунди по загревањето. Ако е потребно, промешајте за време на загревањето. Секогаш промешувајте по загревањето.

Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за прва помош:

1. Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути.
2. Покријте ја со чиста, сува крпа.
3. Не ставајте креми, масла или лосиони.

За да не го оштетите садот или решетката, не ставајте го садот или решетката во вода непосредно по готвењето.

Не употребувајте ја печката за пржење во длабоки садови полни со масло, бидејќи температурата на маслото не може да се контролира. Тоа може да резултира со ненадејно зовривање на загреаното масло.



Мерки на претпазливост за микробрановата печка

Користете само прибор наменет за микробранови печки. Не користете метални садови, позлатени или посребрени садови, ражени итн.

Отстранете ги врвките за заврзување. Може да настане електрично празнење.

Не користете ја печката за сушење весници или облека.

Користете пократки времиња за мали количини на храна за да спречите прегревање или горење на храната.

Чувајте ги кабелот за напојување и приклучокот за напојување подалеку од вода и извори на топлина. За да избегнете ризик од експлозија, не загревајте јајца со лушпи или тврдо варени јајца. Не загревајте херметички или вакуумирани садови, ореви, домати итн.

Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тоа претставува опасност од пожар. Печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.

При вадење садови секогаш користете ракавици.

Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите превривање.

Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворите вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.

Не употребувајте ја печката кога е празна. Печката автоматски ќе се исклучи по 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку печката случајно се активира.

Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка.)

Бидете внимателни при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.

Мерки на претпазливост за ракување со микробрановата печка

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

- Печката не треба да се користи со отворена врата. Не чепкајте ги безбедносните брави (шарките од вратата). Не ставајте ништо во отворите на безбедносните брави.
- Не поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Чистете ги вратата и површините за затворање по секоја употреба, бришејќи ги со влажна крпа, а потоа со мека и сува крпа.





Безбедносни инструкции

- Не користете ја печката доколку е оштетена. Продолжете да ја користите само откако ќе ја поправи квалификувано техничко лице.
Важно: вратата на печката мора да биде правилно затворена. Вратата не смее да биде свиткана; шарките на вратата не смеат да бидат скршени или лабави; површините за затворање на вратата и печката не смеат да бидат оштетени.
- Сите прилагодувања или поправки мора да ги врши квалификувано техничко лице.

Ограничена гаранција

Samsung ќе наплати дополнителна сума за замена на галантерија или поправка на козметички дефект, доколку оштетувањето на уредот или галантеријата било предизвикано од страна на корисникот. Во оваа клаузула спаѓа:

- Вдлабнатини, гребаници или кршење на вратата, рачките, надворешната плоча или контролната плоча.
- Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

Оваа печка треба да се употребува само за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни инструкции во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашата печка.

Бидејќи следните инструкции за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.

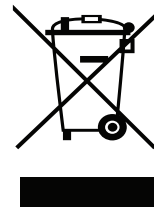
Користете ја оваа печка само за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничина полни со зрнца. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на печката. За да спречите оштетување на површината на печката и опасни ситуации, печката треба постојано да се чисти и добро да се одржува.

Дефиниција на групата на производот

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа В ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување.

Во опремата од Класа В спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема)



(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)

Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси. Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината. Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

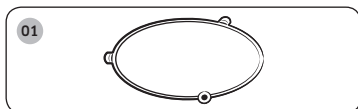
За повеќе информации во врска со еколошките цели на компанијата Samsung и нејзините регулаторни обврски специфични за производите, на пр. REACH, посетете ја веб-страницата: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Инсталација

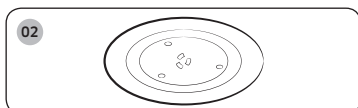
Додатоци

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.



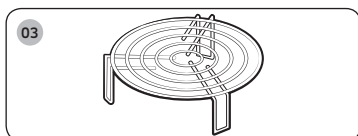
01 Круген прстен, кој се поставува во средината на печката.

Намена: Кругниот прстен ја поддржува плочата.



02 Вртлива плоча, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

Намена: Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



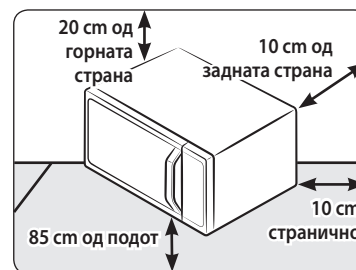
03 Решетка за печење, која се поставува на вртливата плоча.

Намена: Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.

ВАЖНО

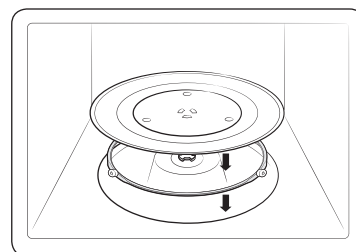
НЕ употребувајте ја микробрановата печка без круген прстен и плоча.

Место на инсталација



- Изберете рамна и нивелирана површина приобл. 85 cm над подот. Површината мора да ја издржи тежината на печката.
- Оставете простор за вентилација, најмалку 10 cm од задниот и страничните ѕидови, како и 20 cm од горната страна.
- Не поставувајте ја печка во топли или влажни опкружувања, како на пример до друга микробранова печка или радијатор.
- Придржувајте се до спецификациите за напојување на оваа печка. Користете само одобрени продолжителни кабли, доколку има потреба за тоа.
- Пред првото користење на печката избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.

Вртлива плоча



Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката. Поставете ги кругниот прстен и плочата. Проверете дали чинијата се врти слободно.



Одржување

Чистење

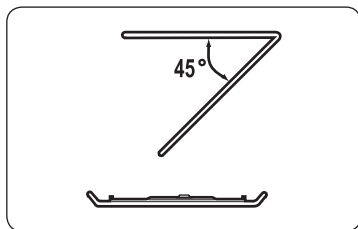
Чистете ја печката редовно за да спречите наталожување на нечистотии на или во печката. Исто така, добро внимавајте на вратата, заштитата на вратата, вртливата плоча и кружниот прстен (само за моделите кај кои е применливо).

Ако вратата не се отвора или затвора непречено, прво проверете дали на заштитата на вратата се наталожиле нечистотии. Искристете ја надворешната и внатрешната страна на печката со мека крпа и сапуница. Исплакнете и исушете добро.

Како да отстраните тврдокорни нечистотии со лоша миризба во внатрешноста на печката

1. Кога печката е отворена, ставете чаша со разблажен лимонев сок во центарот на вртливата плоча.
2. Загрејте ја печката 10 минути на максимална моќ.
3. По завршување на циклусот, почекајте да се излади печката. Потоа, отворете ја вратата и искристете го просторот за готвење.

Чистење на внатрешноста на моделите со подвижен грејач



За да ја искристите горната површина на просторот за готвење, спуштете го горното грејно тело за 45° како што е прикажано. На овој начин ќе можете полесно да ја искристите горната површина. Кога ќе завршите, вратете го горното грејно тело во својата положба.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Вратата и површината за затворање треба да бидат чисти и погрижете се вратата да се отвора и затвора непречено. Во спротивно, работниот век на печката може да се намали.
- Внимавајте да не истуриrete вода во отворите на печката.
- Не користете какви било абразивни или хемиски супстанции за чистење.
- По секое користење на печката, користете благ раствор од детергент за да го искристите просторот за готвење, откако печката ќе се излади.

Замена (поправка)

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Оваа печка нема делови кои корисникот може сам да ги замени. Не обидувајте се сами да ѝ менувате делови или да ја поправате печката.

- Ако настане проблем со шарките, површината на затворање и/или вратата, обратете се кај квалификувано техничко лице или во локалниот сервисен центар на Samsung за да добиете техничка помош.
- Ако сакате да ја замените светилката, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung. Не заменувајте ја самите.
- Ако настане проблем со надворешното куќиште на печката, прво исклучете го кабелот за напојување од изворот за напојување, а потоа обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.

Заштита од неактивност во долги временски периоди

- Ако печката не се користи долг временски период, исклучете го кабелот за напојување и преместете ја печката на суво место без прав. Наталожувањето на прав и влага во внатрешноста на печката може да влијае врз перформансите на печката.

Кратко упатство

Доколку сакате да приготвите храна.



Ставете ја храната во печката. Притиснете го копчето

START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s).

Резултат: Готвењето започнува. По завршувањето.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.

Ако сакате да испечете храна.



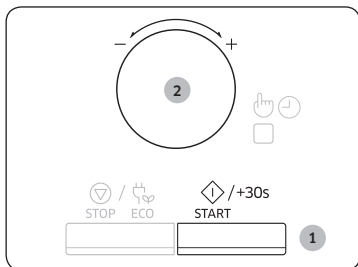
Ставете ја храната во печката. Притиснете го копчето

Grill+30s (Грејач+30s).

Резултат: Печењето започнува.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.

Ако сакате да додадете дополнителни 30 секунди.



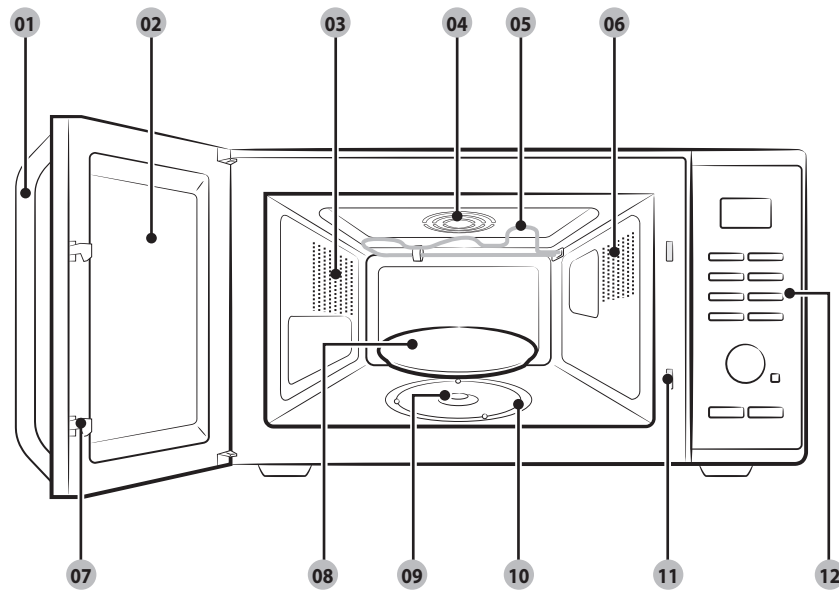
1. Притиснете го копчето **START/+30s**

(АКТИВИРАЊЕ/+30s) еднаш или повеќе пати за секои дополнителни 30 секунди кои сакате да ги додадете.

2. Со вртење на **Вртливото копче**, можете да го поставите времето по ваша желба.

Функции на печката

Печка



01 Рачка за вратата

02 Врата

03 Отвори за вентилација

04 Плоча за печење

05 Грејно тело

06 Светилка

07 Шарки на вратата

08 Вртлива плоча

09 Спојница

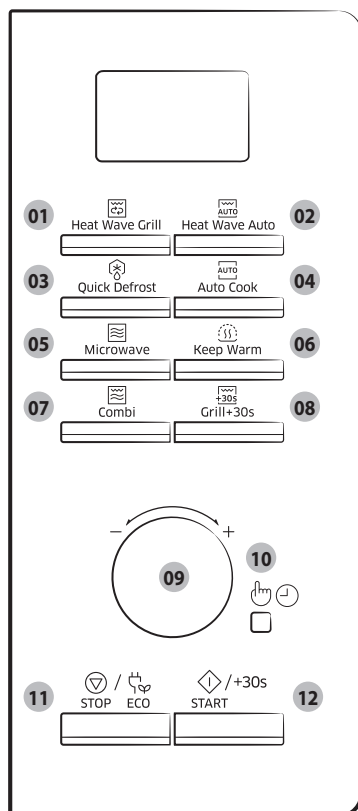
10 Кружен прстен

11 Сигурносни внатрешни отвори

12 Контролна плоча

Функции на печката

Контролна плоча



- 01 Копче Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови)
- 02 Копче Heat Wave Auto (Автоматски топлотни бранови)
- 03 Копче Quick Defrost (Брзо одмрзнување)
- 04 Копче Auto Cook (Автоматско готвење)
- 05 Копче Microwave (Микробранови)
- 06 Копче Keep Warm (Одржување на топлина)
- 07 Копче Combi (Комбиниран)
- 08 Копче Grill+30s (Грејач+30s)
- 09 Вртливото копче (тежина/порција/време)
- 10 Копче за Избирање/Часовник
- 11 Копче STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)
- 12 Копче START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)

Употреба на печката

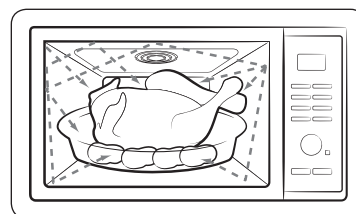
Како работи микробрановата печка

Микробрановите се електромагнетни бранови со висока фреквенција; ослободената енергија овозможува готвење или подгревање на храната без промена на нејзината форма или боја.

Можете да ја користите микробрановата печка за:

- Одмрзнување
- Подгревање
- Готвење

Принцип на готвење.



1. Микробрановите генерирани од магнетрон се распределуваат рамномерно со вртењето на храната поставена на плочата. На овој начин храната се готви рамномерно насекаде.
2. Храната ги апсорбира микробрановите до длабочина од приближно 1 инч (2,5 cm). Готвењето потоа продолжува со распределување на топлината во внатрешноста на храната.
3. Времето на готвење се менува во зависност од садот кој се користи и карактеристиките на храната:
 - Количество и густина
 - Содржина на вода
 - Почетна температура (дали е замрзната или не)

ВАЖНО

Бидејќи централниот дел на храната се готви преку распределување на топлината, готвењето продолжува и по вадењето на храната од печката. Времето на стоене на храната назначено во рецептите или во ова упатство мора да се почитува за да се обезбеди:

- Рамномерна зготвеност на храната и во средишниот дел.
- Подеднаква температура на целата храна.

Проверка дали печката работи исправно

Следната едноставна процедура ќе ви овозможи да проверите дали вашата микробранова печка работи исправно. Доколку се сомневате, погледнете во поглавјето "Отстранување на проблеми" на страница 35 до 38.

ЗАБЕЛЕШКА

Печката мора да биде поврзана со соодветен сиден приклучок. Плочата мора да биде поставена во печката. Доколку не се користи максималното ниво на јачина (100% - 800 W), ќе биде потребно подолго време за зовривање на водата.

Отворете ја вратата од печката со повлекување на рачката од горната страна.

Поставете чаша со вода на плочата. Затворете ја вратата.



Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** и поставете го времето на 4 или 5 минути, со притиснување на копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** соодветен број пати.

Резултат: Печката ја загрева водата 4 или 5 минути. Потоа водата треба да зоврие.

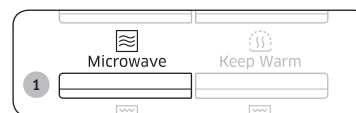
Готвење/Подгревање

Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна.

ВАЖНО

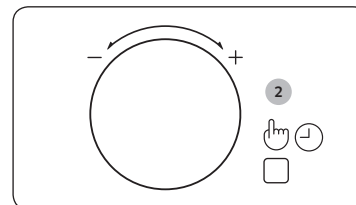
- СЕКОГАШ проверувајте ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.
- Максималното време на **Microwave (Микробранови)** е 99 минути.

Отворете ја вратата. Поставете ја храната на средина од плочата. Затворете ја вратата. Никога не вклучувајте ја печката кога е празна.

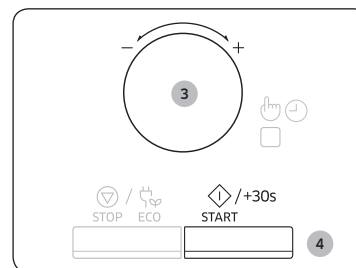


1. Притиснете го копчето **Microwave (Микробранови)**.

Резултат: На екранот се прикажува 800 W (максимална јачина на готвење):
 (режим на микробранови)



2. Изберете го соодветното ниво на јачина со завртување на **Вртливото копче**. (Ве молиме погледнете во табелата за нивоа на јачина.) А потоа притиснете го копчето за **Избирање/Часовник**.



3. Поставете го времето на готвење со завртување на **Вртливото копче**.
Резултат: Се прикажува времето на готвење.
4. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.
Резултат: Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти. Готвењето започнува и по завршувањето.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.

Употреба на печката

Поставување на времето

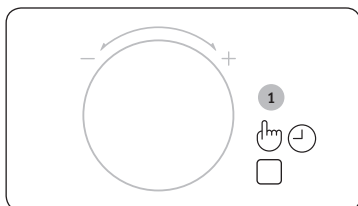
Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже "88:88", а потоа "12:00".

Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

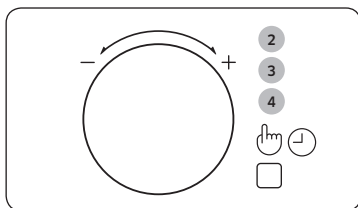
- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

ЗАБЕЛЕШКА

Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.



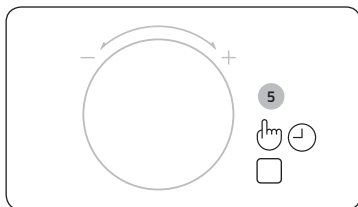
1. Притиснете го копчето за **Избирање/Часовник**.



2. Поставете 24-часовно или 12-часовно мерење на времето со завртување на **Вртливото копче**. А потоа притиснете го копчето за **Избирање/Часовник**.

3. Завртете го **Вртливото копче** за да го поставите часот. А потоа притиснете го копчето за **Избирање/Часовник**.

4. Завртете го **Вртливото копче** за да ги поставите минутите.



5. Кога ќе се прикаже точното време, притиснете го копчето за **Избирање/Часовник** за да го активирате часовникот.
Резултат: Времето се прикажува секогаш кога не ја користите микробрановата печка.

Нивоа на јачина и промена на времето

Функцијата за ниво на јачина ви овозможува да ја прилагодувате емитираната енергија, а со тоа и времето потребно за готвење или подгревање на храната, во зависност од типот и количината. Можете да изберете некое од шесте нивоа на јачина.

Ниво на јачина	Процент	Излезна моќ
ВИСОКО	100 %	800 W
СРЕДНО ВИСОКО	75 %	600 W
СРЕДНО	56 %	450 W
СРЕДНО НИСКО	38 %	300 W
ОДМРЗНУВАЊЕ	23 %	180 W
НИСКО	13 %	100 W

Времињата на готвење кои се дадени во рецептите во ова упатство соодветствуваат на назначеното ниво на јачина.

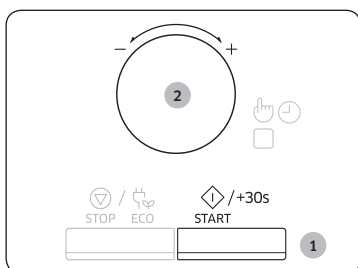
Доколку изберете...	Тогаш времето на готвење мора да биде...
Повисоко ниво на јачина	Намалено
Пониско ниво на јачина	Зголемено

Прилагодување на времето на готвење

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

Во режимите Microwave (Микробранови), Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови) и Combi (Комбиниран), притиснувањето на копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** го зголемува времето на готвење.

- Проверете како се одвива готвењето во кој било момент, едноставно со отворање на вратата
- Зголемување на преостанатото време на готвење



Начин 1

Ако сакате да го зголемите времето на готвење на храната за време на готвењето, притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

- На пример: За да додадете три минути, притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** шест пати.

Начин 2

За да го прилагодите времето на готвење, треба само да го завртите **Вртливото копче**.

- За да го зголемите времето на готвење завртете го надесно, а за да го намалите времето на готвење завртете го налево.

Прекинување на готвењето

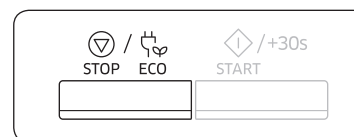
Можете да го прекинете готвењето во секое време:

- За да ја проверите храната
- За да ја завртите или промешате храната
- За да ја оставите да отстои

За да го запрете готвењето...	Потоа...
Привремено	Отворете ја вратата или притиснете го копчето STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО) само еднаш. Резултат: Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете на копчето START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s) .
Целосно	Притиснете го копчето STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО) само еднаш. Резултат: Готвењето се прекинува. Доколку сакате да ги откажете параметрите за готвење, притиснете го копчето STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО) уште еднаш.

Поставување на режимот за заштедување на енергија

Печката има режим за заштедување на енергија.



- Притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**.
Резултат: Исклучен екран.
- За да излезете од режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата или притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** и на екранот ќе се прикаже тековното време. Печката е подготвена за употреба.

ЗАБЕЛЕШКА

Функција за автоматско заштедување на енергија

Ако не изберете ниту една функција додека уредот ја поставува или се наоѓа во состојбата на привремено прекинување, функцијата ќе биде откажана и по 25 минути ќе се прикаже часовникот. Лампата на Печката ќе се исклучи по 5 минути доколку вратата е отворена.



Употреба на печката

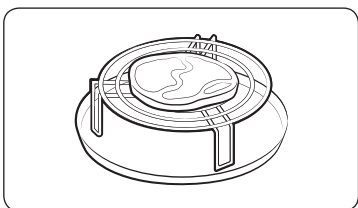
Употреба на функциите на грејачот за топлотни бранови

Функцијата **Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови)** ви овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови.

- Вклучувањето и исклучувањето на звукот на вентилаторот е вообичаена појава при работата на грејачот за топлотни бранови.
- Подобри резултати при готвењето и печењето може да постигнете со високата решетка.

ВАЖНО

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.




1. Отворете ја вратата и ставете ја храната на решетката, а потоа затворете ја вратата.

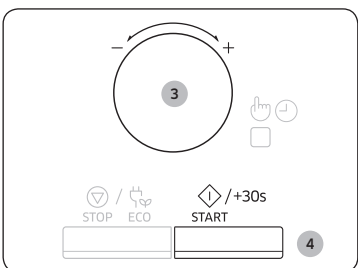


2. Притиснете го копчето за **Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови)**.

Резултат: Се прикажува следното:

 (Режим на грејач за топлотни бранови)

- Нема можност за поставување на температурата на грејачот.



3. Поставете го времето на печење со завртување на **Вртливото копче**.

- Максималното време на печење е 60 минути.

4. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

Резултат: Печењето започнува.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.



Употреба на функциите на автоматските топлотни бранови

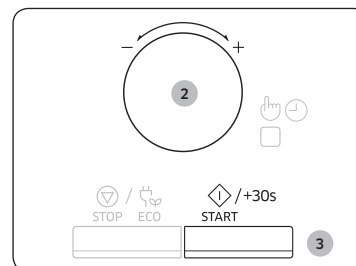
Функциите на **Heat Wave Auto (Автоматски топлотни бранови)** нудат 15 однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина. Можете да го прилагодите бројот на порциите со завртување на **Вртливото копче**.

ВАЖНО

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.



1. Притиснете го копчето за **Heat Wave Auto (Автоматски топлотни бранови)**.



2. Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **Вртливото копче**. (Користете ја табелата на следната страница.)
3. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

Резултат: Храната се подготвува според избраните однапред поставени параметри.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.

Во следната табела се претставени големините на порциите и соодветните инструкции за 15-те однапред програмирани опции за готвење. Овие програми се користат со комбинација од грејач за топлотни бранови и микробранови.

ВАЖНО

Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1 Домашен гратин од зеленчук	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 400 g сецкан зеленчук (на пр. тиквички, домати, компир, кромид, пипер), 75 ml павлака, 25 g сматени јајца, сол, пипер, 75 g рендана моцарела, лажица магнонос или рузмарин • Начин Исплакнете го зеленчукот и исечете го на парчиња со дебелина од 3_5 mm. Ставете ги парчињата во сад за гратин, околу 14 x 22 cm, измешајте ги павлаката, јајцата, солта и пиперот и додајте ги одозгора. Распоредете го изренданото сирење одозгора. Ставете го садот на вртливата плоча. Сервирајте со неколку ливчиња мајчина душица.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
2 Домашни лазањи	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 150 g мелено говедско месо, 100 g сос од домати, 50 ml телешки сос, 75 g суви кори за лазањи (4 кори), ½ кромид (исецкан), 1 лаж. суви парчиња магнонос, оригано, босилек, 100 g рендана моцарела, 1 лаж. маслиново масло • Начин - Сос од домати Загрејте го маслото во тава за пржење, а потоа згответе го меленото телешко месо со исецканиот кромид околу 10 мин. додека не поцрвени. Истурете врз сосот од домати и телешкиот сос, а потоа додајте ги сувите зачини. Зовријте ги, а потоа оставете да се динста 10 мин. - Лазањи Згответе го тестото за лазањите според инструкциите на пакувањето. Ставете го тестото за лазањи, сосот за месото и половина од сирењето во сад за гратин, околу 14 x 22 cm, а потоа повторете ја постапката. На крај распоредете го преостанатото моцарела сирење подеднакво врз слојот од тестото за лазањи. Ставете го садот на вртливата плоча.
3 Печени компири	500 g (2-3 парчиња)	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 2-3 компири, сол, пипер, 2 лаж. маслиново масло, 50 g рендана моцарела • Начин Исчистете ги компирите и пресечете ги надолжно на половина. Зачинете ги компирите со сол, пипер и масло. Распоредете го изренданото сирење одозгора. Ставете ги компирите на решетката.

Употреба на печката

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
4 Печени домати	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 2 домати • Начин Исечете ги доматите на половинки. Ставете ги во огноотпорен сад со исечената страна свртена надолу. Ставете ја чинијата на решетката.
5 Печен зеленчук на скара	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 200 g мешан свеж зеленчук (пипер, мали домати, сецкани тиквички, печурки, сецкани модри патлиџани) • Начин Исплакнете го зеленчукот и исечете го на еднакви парчиња. Намачкајте го со масло и ставете сол и пипер. Ставете го на решетката.
6 Печени јаболка	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 1 јаболко, ½ лаж. цимет, ¼ чаша ореви и слива • Начин Издлабете го јаболкото. Измешајте го добро со другите состојки и ставете ги во дупката во јаболкото. Ставете го јаболкото во огноотпорен сад на плочата.
7 Телешки стек	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 200 g телешки стекови (2 парчиња), 1 лаж. рузмарин, мајчина душица, пипер, 2 лаж. маслиново масло • Начин Зачинете го говедското со маслиново масло, рузмарин, мајчина душица и пипер. Ставете го говедското на решетката. Завртете ја храната штом печката ќе емитува „бип“ звук.
8 Печени колбаси	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 300 g колбаси (4 парчиња) • Начин Ставете ги колбасите еден до друг на решетката.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
9 Свински кременадли	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 400 g свински кременадли (2 парчиња), 1 tsp. лаж. рузмарин, мајчина душица, пипер, 2 лаж. маслиново масло • Начин Зачинете го свинското со масло, зачини и пипер. Ставете го на решетката. Завртете ја храната штом печката ќе емитува „бип“ звук.
10 Печени парчиња од кокошка	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 500 g парче од кокошка (2 парчиња), 2 лаж. растително масло, 1 лаж. зачини за кокошката • Начин Исплакнете ги парчињата од кокошка, а потоа добро исушете ги со хартија. Измешајте ги зачините со маслото. Намачкајте го измешаното масло на парчињата од кокошка. Поставете ги на решетката. Завртете ја храната штом печката ќе емитува „бип“ звук. По готвењето почекајте 1-2 минути.
11 Печени ракчиња	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 200 g свежи морски ракчиња (8 парчиња) • Начин Исплакнете ги ракчињата, а потоа добро исушете ги со хартија. Ставете ги во огноотпорен сад на решетката.
12 Печена риба	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 300 g пастрмка, сол, 1 лаж. сок од лимон • Начин Исплакнете ја рибата, а потоа добро исушете ја со хартија. Зачинете ги филетите со сол и сок од лимон. Поставете ја рибата на решетката.

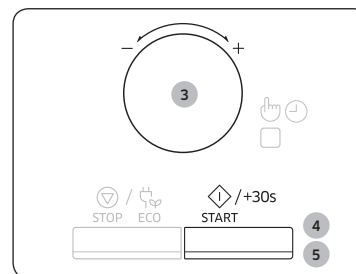
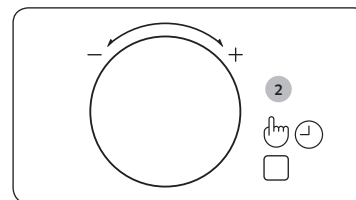
Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
13 Стек од лосос	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 400 g стекови од лосос (2 парчиња), 1 лаж. сол, пипер • Начин Зачинете ја пастрмката со сол и пипер. Поставете ја со страната со кожата надолу на решетката. Завртете ја храната штом печката ќе емитува „бип“ звук.
14 Замрзнати мини ролати	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 200 g замрзнати мини ролати • Начин Распоредете ги замрзнатите мини ролати на решетката. Завртете ги по звучниот сигнал, печката ќе продолжи да работи.
15 Сендвич со шунка и кашкавал	200 g (2 парчиња)	<ul style="list-style-type: none"> • Состојки 4 парчиња леб за сендвич, 2 парчиња шунка, 2 парчиња кашкавал (на пр. чедар, ементалер), 50 g рендана моцарела • Начин Притиснете ги сендвичите. Додајте ги парчињата кашкавал и шунка на двата тоста. Ставете ги другите 2 парчиња сендвич врз тостот. Распоредете ја изренданата моцарела одозгора. Ставете ги еден до друг на решетката.

Употреба на функциите за брзо одмрзнување

Функциите за **Quick Defrost (Брзо одмрзнување)** ви овозможува одмрзнување на месо, живина, риба, замрзнат зеленчук и замрзнат леб. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

ЗАБЕЛЕШКА

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка. Отворете ја вратата. Поставете ја замрзнатата храна на керамичка чинија на средина од плочата. Затворете ја вратата.



1. Притиснете го копчето **Quick Defrost (Брзо одмрзнување)**.

2. Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **Вртливото копче**. А потоа притиснете го копчето за **Избирање/Часовник**.

3. Изберете ја големината на порциите со завртување на **Вртливото копче**. (Користете ја табелата на следната страница.)

4. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

Резултат:

- Одмрзнувањето започнува.
- Печката ќе емитува "бип" звук за време на одмрзнувањето за да ве потсети да ја завртите храната.

5. Притиснете го повторно копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)** за да се заврши одмрзнувањето.

Резултат:

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.



Употреба на печката

Во следната табела се претставени разните програми за **Quick Defrost (Брзо одмрзнување)**, големини на порции, времиња на стоење и соодветни препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставете го месото, живината, рибата, зеленчукот и лебот на рамна стаклена чинија или керамичка чинија.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1 Месо	200-1500 g	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Оваа програма е погодна за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо. Почекајте 20-60 минути.
2 Живина	200-1500 g	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Оваа програма е погодна за цела кокошка и парчиња од кокошка. Почекајте 20-60 минути.
3 Риба	200-1500 g	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети. Почекајте 20-60 минути.
4 Зеленчук	200-1500 g	Подеднакво распоредете го замрзнатиот зеленчук на рамна стаклена чинија. Завртете го или промешајте го замрзнатиот зеленчук, кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за сите видови замрзнат зеленчук. Почекајте 5-20 минути.
5 Леб	200-1500 g	Лебот ставете го хоризонтално на парче хартија за кујна и завртете го откако печката ќе емитува "бип" звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува "бип" звук. (Печката ќе престане да работи откако ќе се отвори вратата.) Оваа програма е погодна за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Оваа програма е погодна за сите пити со квасец, суво печиво, торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив. Почекајте 10- 30 минути.

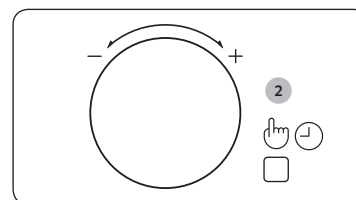
Употреба на функциите за автоматско готвење

Функциите за **Auto Cook (Автоматско готвење)** имаат 20 однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина. Можете да го прилагодите типот на порциите со завртување на **Вртливото копче**.

ВАЖНО

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.



1. Притиснете го копчето за **Auto Cook (Автоматско готвење)**.
2. Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **Вртливото копче**.
А потоа притиснете го копчето за **Избирање/Часовник**.
3. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.
Резултат: Храната се подготвува според избраните однапред поставени параметри.
 - 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
 - 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
 - 3) Тековното време повторно се прикажува.



Во следната табела се претставени количините и соодветните инструкции за 20-те однапред програмирани опции за готвење. Тие програми користат само микробранова енергија.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1 Ладен Подготвен оброк	300-350 g	Ставете во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини). Почекајте 2-3 минути.
2 Ладен Подготвен оброк	400-450 g	
3 Ладен Вегетаријански оброк	300-350 g	Ставете го оброкот во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 2 состојки (на пр. шпагети со сос или ориз со зеленчук). Почекајте 2-3 минути.
4 Ладен Вегетаријански оброк	400-450 g	
5 Брокула	250 g	Исплакнете ги и исчистете ги свежите брокули и подгответе ги во парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додајте 30 ml (2 лаж.) вода при готвење 250 g. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Почекајте 1-2 минути.
6 Моркови	250 g	Исплакнете и исчистете ги морковите и подгответе ги во подеднакви парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додајте 30 ml (2 лаж.) вода при готвење 250 g. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Почекајте 1-2 минути.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
7 Грав	250 g	Исплакнете го и исчистете го гравот. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додајте 30 ml (2 лаж.) вода при готвење 250 g. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Почекајте 1-2 минути.
8 Спанаќ	150 g	Исплакнете го и исчистете го спанаќот. Ставете го во стаклен сад со капак. Не додавајте вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Почекајте 1-2 минути.
9 Варен клас пченка	250 g	Исплакнете ги и исчистете ги класјето пченка и ставете ги во овален стаклен сад. Покријте со фолија за микробранови печки и прободете ја фолијата. Почекајте 1-2 минути.
10 Лупени компири	250 g	Измијте и излупете ги компирите и исецкајте ги на помали парчиња. Ставете го во стаклен сад со капак. Додадете 45-60 ml (3-4 лаж.) вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Почекајте 2-3 минути.
11 Интегрален ориз	125 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 5-10 минути.
12 Интегрални макарони	125 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додајте 500 ml топла зовриена вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешајте пред времето на стоење и темелно исцедете откако ќе завршите. Почекајте 1 минута.
13 Киноа	125 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 1-3 минути.

Употреба на печката

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
14 Булгур (кршена пченица)	125 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 2-5 минути.
15 Пилешки гради	300 g	Исплакнете ги парчињата и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
16 Мисиркини гради	300 g	Исплакнете ги парчињата и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
17 Филети од свежа риба	300 g	Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонев сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
18 Филети од свеж лосос	300 g	Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонев сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
19 Свежи морски ракчиња	250 g	Исплакнете ги морските ракчиња и ставете ги на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонев сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
20 Свежа пастрмка	200 g	Ставете 1 цела свежа риба во огноотпорен сад. Додајте малку сол, 1 лаж. лимонев сок и тревки. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.

Употреба на функциите за одржување на топлина

Функцијата за **Keep Warm (Одржување на топлина)** ја одржува храната топла сè додека не ја сервираат. Користете ја оваа функција за одржување на топлината кај храната сè додека не ја сервираат. Можете да изберете жешки или средни температури за затоплување со вртење на **Вртливото копче**.

ЗАБЕЛЕШКА

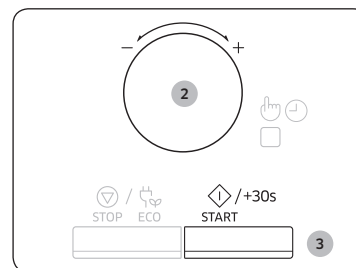
Времето за **Keep Warm (Одржување на топлина)** трае 60 минути.

ЗАБЕЛЕШКА

Максималното време на **Keep Warm (Одржување на топлина)** трае 60 минути.



1. Притиснете го копчето за **Keep Warm (Одржување на топлина)**.



2. Изберете ги опциите Hot (Жешко) и Mild (Средно) со завртување на **Вртливото копче**.
3. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

Резултат: Ке се прикажат 60 минути.

- За да запрете со загревањето на храната, отворете ја вратата или притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**.

Препорачано мени на одржувањето топлина

Код/Режим	Мени
1. Жешко	Лазањи, супа, гратин, печени јадења, пица, стекови (добро испечени), сланина, јадења со риба, суви колачи
2. Средно	Пита, леб, јадења со јајца, стекови (средно печени)

ВАЖНО

Немојте да ја користите оваа функција за да подгревате ладна храна. Овие програми се наменети за одржување на топлината на храната која што туку сте ја зготвиле.

ВАЖНО

Не препорачуваме да ја одржувате топлината на храната премногу долго време (повеќе од 1 час), бидејќи готвењето ќе продолжи. Топлата храна побрзо се расипува.

ВАЖНО

Не покривајте со капаци или пластична фолија.

ВАЖНО

Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

Комбинирање на микробранови и грејач

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

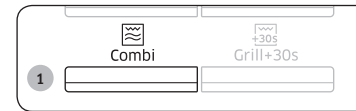
ВАЖНО

СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

ВАЖНО


СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки. Можете да го подобрите готвењето и печењето доколку ја користите високата решетка.

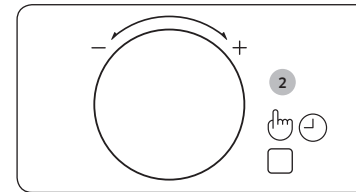
Отворете ја вратата. Ставете ја храната на решетката што повеќе одговара за типот на храна која сакате да ја приготвите. Ставете ја решетката на плочата. Затворете ја вратата.



1. Притиснете го копчето **Combi (Комбиниран)**.

Резултат: Се прикажува следното:

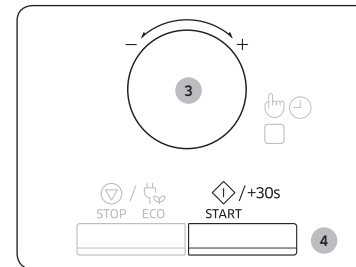
 (комбиниран режим на микробранови и грејач)
600 W (излезна моќност)



2. Изберете го соодветното ниво на јачина со завртување на **Вртливото копче**.
(600 W, 450 W, 300 W)

А потоа притиснете го копчето **Избирање/Часовник**.

- Нема можност за поставување на температурата на грејачот.



3. Поставете го времето на готвење со завртување на **Вртливото копче**.

- Максималното време на готвење е 60 минути.

4. Притиснете го копчето **START/+30s (АКТИВИРАЊЕ/+30s)**.

Резултат:

- Комбинираното готвење започнува.

1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.

2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).

3) Тековното време повторно се прикажува.

Употреба на печката

Употреба на функциите на грејач+30s

Функцијата **Grill+30s (Грејач+30s)** ви овозможува да го зголемите времето на функционирање на режимот **Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови)** за 30 секунди со едно притиснување, така што ќе можете совршено да ги печете површините без прегревање.

За да го зголемите времето на готвење на режимот **Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови)**, притиснете го копчето **Grill+30s (Грејач+30s)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат. На пример, за да додадете три минути на режимот **Heat Wave Grill (Грејач за топлотни бранови)**, притиснете го копчето **Grill+30s (Грејач+30s)** шест пати.

- Вклучувањето и исклучувањето на звукот на вентилаторот е вообичаена појава при работата на грејачот за топлотни бранови.
- Подобри резултати при готвењето и печењето може да постигнете со високата решетка.

ВАЖНО

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.



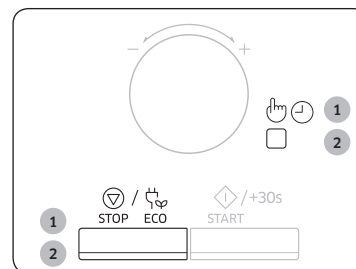
Ставете ја храната во печката. Притиснете го копчето **Grill+30s (Грејач+30s)**.

Резултат: Печењето започнува.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Тековното време повторно се прикажува.

Употреба на безбедносното заклучување за деца

Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Заклучување за деца, кој овозможува печката да биде "заклучена" за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.



1. Истовремено притиснете ги копчињата **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** и **Избирање/Часовник**.

Резултат:

- Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).
- На екранот се прикажува "L".

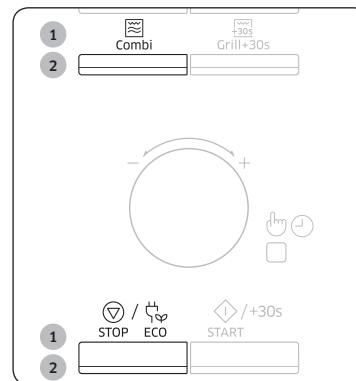


2. За отклучување на печката, повторно притиснете ги истовремено копчињата **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** и **Избирање/Часовник**.

Резултат: По ова печката може нормално да се користи.

Исклучување на звучниот сигнал

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.



1. Истовремено притиснете ги копчињата **Combi (Комбиниран)** и **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**.

Резултат: Печката нема да емитува звучен сигнал за да се означи крај на функцијата.

2. За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги истовремено копчињата **Combi (Комбиниран)** и **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**.

Резултат: Печката ќе работи нормално.

Водич за опрема за готвење

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи.

Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите.

Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Алуминиумска фолија	✓X	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до сидовите од печката или пак ја има премногу.
Сад за печење	✓	Не загревајте повеќе од 8 минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	
• Хартисни кеси или листови	X	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	X	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Од печка-на-маса	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.
• Садови од fino стакло	✓	
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Метал		
• Садови	X	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	X	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	X	
Пластика		
• Садови	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламина.
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓X	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ : Се препорачува

✓X : Користете внимателно

X : Не е безбедно

Водич за готвење

Микробранови

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.

Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

Готвење

Садови за готвење со микробранови:

Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:

Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремове, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се готват во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење

Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење. Храната може да се покрие на различни начини, како на пр. со керамичка чинија, пластичен капак или со фолија за микробранови печки.

Времиња на чекање

Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.

Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Спанаќ	150 g	600 W	4½-5½
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почekaјте 2-3 минути.		
Брокула	300 g	600 W	9-10
	Инструкции Додајте 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Почekaјте 2-3 минути.		
Грашок	300 g	600 W	7½-8½
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почekaјте 2-3 минути.		
Грав	300 g	600 W	8-9
	Инструкции Додајте 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Почekaјте 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (Морков/Грашок/ Пченка)	300 g	600 W	7½-8½
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почekaјте 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600 W	8-9
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почekaјте 2-3 минути.		

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лажици) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода – погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето.

Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Брокула	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината. Почекајте 3 минути.			
Бриселско зелје (прокељ)	250 g	800 W	5½-6½
	Инструкции Додајте 60-75 ml (4-5 лаж.) вода. Почекајте 3 минути.		
Моркови	250 g	800 W	4½-5
	Инструкции Исечете ги морковите на еднакви парчиња. Почекајте 3 минути.		
Карфиол	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината. Почекајте 3 минути.			
Тиквички	250 g	800 W	3½-4
	Инструкции Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат. Почекајте 3 минути.		

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Модар патлиџан	250 g	800 W	3½-4
	Инструкции Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лаж. лимонев сок. Почекајте 3 минути.		
Праз	250 g	800 W	4½-5
	Инструкции Исечете го празот на подебели парчиња. Почекајте 3 минути.		
Печурки	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Инструкции Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонев сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање. Почекајте 3 минути.			
Кромид	250 g	800 W	5½-6
	Инструкции Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода. Почекајте 3 минути.		
Пиперка	250 g	800 W	4½-5
	Инструкции Исечете ја пиперката на мали парчиња. Почекајте 3 минути.		
Компири	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Инструкции Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки. Почекајте 3 минути.			
Репа зелка	250 g	800 W	5-5½
	Инструкции Исечете ја зелката на мали коцки. Почекајте 3 минути.		

Водич за готвење

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз: Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено.
По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини: Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено.
Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Бел ориз (полуварен)	250 g	800 W	16-17
	Инструкции Додадете 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Интегрален ориз (полуварен)	250 g	800 W	21-22
	Инструкции Додадете 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250 g	800 W	17-18
	Инструкции Додадете 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Мешани житарици (ориз + жито)	250 g	800 W	18-19
	Инструкции Додајте 400 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Тестенини	250 g	800 W	11-12
	Инструкции Додадете 1000 ml топла вода. Почекајте 5 минути.		

Подгревање

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет. Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање

Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо – тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување

Некоја храна може да се подгрева со јачина од 800 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.

Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи). Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.

Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат. Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.

Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

Време на греење и стоење

Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време – може да ви користи во иднина. Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена. Оставете ја храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.

Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата. Внимавајте кога загревате течности и храна за бебе. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

Подгревање течности

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалците и промешајте пред, за време и по загревањето.

Подгревање храна за бебиња

Храна за бебиња:

Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето! Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата. Препорачана температура на сервирање: помеѓу 30-40 °C.

Млеко за бебе:

Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервираат! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачана температура на сервирање: приближ. 37 °C.

Забелешка:

Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето. Употребете ја чинијата и времето од следната табела како упатство за подгревање.

Подгревање течности и храна

Употребете ја чинијата и времето од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Пијалаци (кафе, чај и вода)	150 ml (1 чаша)	800 W	1-1½
	250 ml (1 шолја)		1½-2
Инструкции Истурете во чаша и подгрејте непокриено. Ставете ја чашата/ шолјата на средина од вртливата плоча. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро. Почекајте 1-2 минути.			
Супа (ладна)	250 g	800 W	3-3½
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето. Почекајте 2-3 минути.		
Варена храна (ладна)	350 g	600 W	5½-6½
	Инструкции Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервираат. Почекајте 2-3 минути.		
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4½-5½
	Инструкции Ставете тестенини (на пр. спагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање. Почекајте 3 минути.		
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	5-6
	Инструкции Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервираат. Почекајте 3 минути.		

Водич за готвење

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Оброк во чинија (ладен)	350 g	600 W	5½-6½
Инструкции Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Почекајте 3 минути.			

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време
Храна за бебиња (зеленчук + месо)	190 g	600 W	30 сек.
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата. Почекајте 2-3 минути.		
Каша за бебиња (житарици + млеко + овошје)	190 g	600 W	20 сек.
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата. Почекајте 2-3 минути.		
Млеко за бебе	100 ml	300 W	30-40 сек.
	200 ml		50 сек. до 1 мин.
Инструкции Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно. Почекајте 2-3 минути.			

Рачно одмрзнување

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.

Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.

Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.

Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.

Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.

Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите.

Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Месо Мелено телешко	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Свински стек	250 g	180 W	7½-8½
	Инструкции Ставете го месото на рамна керамичка чинија. Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 5-25 минути.		

Храна	Големина на порции	Напојување	Време (мин.)
Живина			
Парчиња од кокошка	500 g (2 парчиња)	180 W	14½-15½
Цела кокошка	900 g	180 W	28-30
Инструкции Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштитете ги потенциите делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 15-40 минути.			
Риба			
Риба филети	250 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	180 W	6-7 12-13
Инструкции Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенциите парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 5-15 минути.			
Овошје			
Зрнесто овошје	250 g	180 W	6-7
Инструкции Распределете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник). Почекајте 5-10 минути.			
Леб			
Парчиња леб (секое приближно 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	180 W	½-1 2-2½
Тост/Сендвич	250 g	180 W	4½-5
Германски леб (од пченично и 'ржано брашно)	500 g	180 W	8-10
Инструкции Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Почекајте 5-20 минути.			

Грејач

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-5 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:

Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:

Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:

Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

Водич за готвење

Микробранови + Грејач

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа: 600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Садови за готвење со микробранови + грејач

Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:

Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацврени однадвор за кратко време.

Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење).

Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:

Кога се употребува комбиниран режим (микробранови + грејач), храната треба да биде поставена на високата решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела.

Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

Упатство за печење замрзната храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Замрзната храна	Големина на порции	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња леб (секое прил. 50 g)	2 парчиња	300 W + Грејач 1-1½	Само грејач 1-2
	4 парчиња	2-2½	1-2
Инструкции Поставете ги парчињата леб во круг на решетката. Испечете ја другата страна да стане крцкава по ваш вкус. Почekaјте 2-5 минути.			
Багет + додатоци (домати, сирење, шунка, печурки)	250-300 g (2 парчиња)	450 W+ Грејач 8-9	-
	Инструкции Ставете 2 замрзнати багети еден до друг во садот за печење. По печењето. Почekaјте 2-3 минути.		
Гратин (зеленчук или компири)	400 g	450 W+ Грејач 13-14	-
	Инструкции Ставете го замрзнатиот гратин во мала, заоблена стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на решетката. По печењето. Почekaјте 2-3 минути.		
Тестенини (Канелони, Макарони, Лазанџи)	400 g	300 W + Грејач 18-19	Само грејач 1-2
	Инструкции Ставете ги замрзнатите тестенини на мала правоаголна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата директно на плочата. По печењето. Почekaјте 2-3 минути.		
Пилешки парчиња	250 g	450 W+ Грејач 5-5½	450 W+ Грејач 3-3½
	Инструкции Ставете ги пилешките парчиња на решетката. Превртете по првиот пат.		
Печен помфрит	250 g	450 W+ Грејач 9-11	450 W+ Грејач 4-5
	Инструкции Ставете го помфритот на хартија за печење на решетката.		

Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата за грејач околу 3-4 минути.

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Големина на порции	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња тост	4 парчиња (секое по 25 g)	Само грејач 6-8	Само грејач 4-5½
	Инструкции Ставете ги парчињата тост на решетката.		
Парчиња леб (веќе печени)	2-4 парчиња	Само грејач 2-3	Само грејач 2-3
	Инструкции Ставете ги во круг со едната страна надолу директно на плочата.		
Печени домати	200 g (2 парчиња)	300 W + Грејач 4½-5½	Само грејач 2-3
	400 g (4 парчиња)	7-8	
	Инструкции Исечете ги доматиите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на решетката.		
Тост Хаваи (шунка, ананас, парчиња сирење)	2 парчиња (300 g)	450 W + Грејач 3½-4	-
	Инструкции Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на решетката. Ставете 2 тоста еден наспроти друг директно на решетката. Почекајте 2-3 минути.		
Печени компири	250 g	600 W + Грејач 4½-5½	-
	500 g	8-9	
	Инструкции Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.		

Свежа храна	Големина на порции	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња од кокошка	450-500 g (2 парчиња)	300 W + Грејач 10-12	300 W + Грејач 12-13
	Инструкции Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Наредете ги кружно со коските кон средината. Доколку имате само 1 парче, не ставајте го на средина од решетката. Почекајте 2-3 минути.		
Јагнешки кременадли/Телешки стекови (средни)	400 g (4 парчиња)	Само грејач 12-15	Само грејач 9-12
	Инструкции Подгответе ги кременадлите со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. По печењето. Почекајте 2-3 минути.		
Свински стек	250 g (2 парчиња)	300 W + Грејач 7-8	Само грејач 6-7
	Инструкции Подгответе го свинскиот стек со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. По печењето. Почекајте 2-3 минути.		
Печени јаболка	1 јаболко (прибл. 200 g)	300 W + Грејач 4-4½	-
	2 јаболка (прибл. 400 g)	6-7	
	Инструкции Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Поставете ја чинијата директно на плочата.		
Печено пиле	1200 g	450 W + Грејач 18-20	300 W + Грејач 23-25
	Инструкции Подгответе ја кокошката со масло и зачини. Ставете го пилето со градите надолу, а потоа со градите нагоре во огноотпорниот сад. Почекајте 5 минути по печењето.		



Водич за готвење

Совети и трикови

ТОПЕЊЕ ПУТЕР

Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак. Загревајте 30-40 секунди со јачина од 800 W, додека путерот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО

Ставете 100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад. Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450 W додека чоколадото не се истопи. Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД

Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад. Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W додека медот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН

Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода. Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад. Загревајте 1 минута со јачина од 300 W. Промешајте после топењето.

ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)

Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода. Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 800 W, додека глазурата/преливот не стане прозирен(а). Промешајте двапати додека готвите.

ПОДГОТВУВАЊЕ ЦЕМ

Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро. Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 800 W. Промешајте неколку пати додека готвите. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ

Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ до 7½ минути со јачина од 800 W. Промешајте добро неколку пати додека готвите.

ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ

Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина. Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W. Оставете да отстајат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!



Отстранување на проблеми и информативни кодови

Отстранување на проблеми

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Проблем	Причина	Дејство
Општо		
Копчињата не може да се притиснат правилно.	Помеѓу копчињата може да има надворешни супстанции.	Отстранете ги надворешните супстанции и обидете се повторно.
	За моделите на допир: Има влага на надворешната страна.	Избришете ја влагата од надворешната страна.
	Функцијата Child Lock (Заклучување за деца) е активирана.	Деактивирајте ја функцијата Child lock (Заклучување за деца).
Времето не се прикажува.	Функцијата Есо (Еко) (за заштеда на енергија) е поставена.	Исклучете ја функцијата Есо (Еко).
Печката не функционира.	Нема напојување.	Проверете дали има напојување.
	Вратата е отворена.	Затворете ја вратата и обидете се повторно.
	Безбедносните механизми на вратата се прекриени со надворешна материја.	Отстранете ги надворешните супстанции и обидете се повторно.
Печката престанува да функционира за време на готвењето.	Корисникот ја отворил вратата за да ја преврти храната.	По превртување на храната, притиснете го повторно копчето Start (активирање) за активирање на програмата.

Проблем	Причина	Дејство
Напојувањето се исклучува при работа.	Печката готвела долг временски период.	По завршување на долгиот временски период на готвење, оставете ја печката да се олади.
	Вентилаторот за ладење на функционира.	Слушнете дали доаѓа звук од вентилаторот за ладење.
	Се обидува да ја користите печката без храна во неа.	Ставете храна во печката.
	Нема доволно простор за вентилација на печката.	На предната и задната страна има влезни/излезни отвори за вентилација. Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот.
	Во истиот штекер се користат повеќе приклучоци за напојување.	Користете штекер со само еден приклучок за печката.
Се слуша звук при користењето, а печката не функционира.	Готвењето затворена храна или користењето сад со капак може да предизвика вакви звуци.	Не користете затворени садови бидејќи може да пукнат за време на готвењето поради ширење на содржината.
Надворешната површина на печката се загрева премногу при работа.	Нема доволно простор за вентилација на печката.	На предната и задната страна има влезни/излезни отвори за вентилација. Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот.
	Врз печката има предмети.	Отстранете ги сите предмети од горниот дел на печката.
Вратата не може да се отвори соодветно.	Има остатоци од храна помеѓу вратата и внатрешниот дел на печката.	Исчистете ја печката и отворете ја вратата.

Отстранување на проблеми и информативни кодови

Проблем	Причина	Дејство
Загревањето и функцијата за затоплување не функционираат правилно.	Печката може да не функционира, готвите премногу храна или користите несоодветни садови.	Ставете една чаша вода во сад наменет за готвење во микробранова печка и активирајте ја печката 1-2 минути за да проверите дали водата се загрева. Намалете ја количината на храната и повторно активирајте ја програмата. Користете сад за готвење со рамно дно.
Функцијата за одмрзнување не функционира.	Готвите премногу храна.	Намалете ја количината на храната и повторно активирајте ја програмата.
Внатрешната светилка не свети доволно или не се вклучува.	Вратата била отворена долг временски период.	Внатрешната светилка може автоматски да се исклучи кога функцијата Eco (Еко) е активна. Затворете ја вратата и повторно отворете ја или притиснете го копчето Cancel (откажи).
	Внатрешната светилка е прекриена со надворешна материја.	Исчистете ја внатрешноста на печката и проверете повторно.
За време на готвењето се репродуцира звучен сигнал.	Ако ја користите функцијата Auto Cook (Автоматско готвење), овој звучен сигнал означува дека е време да ја превртите храната која се одмрзнува.	По превртување на храната, притиснете го повторно копчето Start (активирање) за рестартирање на програмата.
Печката не е нивелирана.	Печката е инсталирана на нерамна површина.	Поставете ја печката на рамна и стабилна површина.
Се појавуваат искри за време на готвењето.	Користите метални садови при користењето на функциите на печката и при одмрзнување.	Не употребувајте метални садови.

Проблем	Причина	Дејство
При приклучување на напојувањето, печката веднаш почнува да работи.	Вратата не е добро затворена.	Затворете ја вратата и обидете се пак.
Печката генерира струја.	Напојувањето или штекерот не е правилно заземјен.	Проверете дали напојувањето или штекерот се правилно заземјени.
<ol style="list-style-type: none"> Капе вода. Од пукнатина на вратата излегува пара. Во печката се задржува вода. 	Во одредени случаи може да се појави вода или пара во зависност од храната. Тоа не претставува дефект на печката.	Оставете ја печката да се олади, а потоа избришете ја со сува крпа за бришење садови.
Осветлувањето во внатрешноста на печката се менува.	Осветлувањето се менува во зависност од промената на излезната моќност и користената функција.	Промените во излезната моќност за време на готвењето не претставуваат дефекти. Тоа не претставува дефект на печката.
Готвењето е завршено, но вентилаторот за ладење сè уште работи.	За да се излади печката, вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи приближно 3 минути по завршување на готвењето.	Тоа не претставува дефект на печката.

Проблем	Причина	Дејство
Вртлива плоча		
При вртењето, вртливата плоча излегува од лежиштето или престанува да се врти.	Нема кружен прстен или кружниот прстен не е правилно поставен.	Поставете го кружниот прстен и обидете се повторно.
Вртливата плоча заглавува при вртењето.	Кружниот прстен не е правилно поставен, има премногу храна или садот е преголем и допира по внатрешноста на микробрановата печка.	Намалете го количеството храна и не користете садови кои се преголеми.
Вртливата плоча создава гласни звуци при вртењето.	На дното на печката има остатоци од храна.	Отстранете ги сите остатоци од храна кои се прилепени на дното од печката.
Грејач		
За време на користењето излегува чад.	При првото користење на печката, грејниот елемент може да создаде чад.	Тоа не претставува дефект, а по 2-3 користења на печката, чадот треба да престане да се појавува.
	На грејните елементи има храна.	Оставете ја печката да се олади, а потоа отстранете ја храната од грејните елементи.
	Храната е премногу блиску до грејачот.	Ставете ја храната на соодветна оддалеченост при готвењето.
	Храната не е правилно подготвена и/или распределена.	Погрижете се храната да биде правилно подготвена и распределена.

Проблем	Причина	Дејство
Печка		
Рерната не се загрева.	Вратата е отворена.	Затворете ја вратата и обидете се повторно.
За време на загревањето излегува чад.	При првото користење на печката, грејниот елемент може да создаде чад.	Тоа не претставува дефект, а по 2-3 користења на печката, чадот треба да престане да се појавува.
	На грејните елементи има храна.	Оставете ја печката да се олади, а потоа отстранете ја храната од грејните елементи.
При користење на рерната се појавува миризба на изгорено или на пластика.	Користите пластични садови или садови кои не се огноотпорни.	Користете стаклени садови кои се соодветни за високи температури.
Од внатрешноста на печката излегува лоша миризба.	Има остатоци од храна или пластика која се стопила и залепила во внатрешноста.	Употребете ја функцијата со пареа, а потоа избришете со сува крпа. Може да ставите парче лимон во внатрешноста и да ја активирате печката за побрзо да ја отстраните лошата миризба.
Рерната не готви правилно.	Вратата на печката често се отвора за време на готвењето.	Ако често ја отворите вратата, внатрешната температура ќе се намали и тоа може да влијае негативно врз резултатите од готвењето.
	Контролите на печката не се правилно поставени.	Поставете ги контролите на печката правилно и обидете се повторно.
	Грејачот или другите додатоци не се правилно поставени.	Поставете ги додатоците правилно.
	Користите садови од погрешен вид или големина.	Користете соодветни садови со рамно дно.

Отстранување на проблеми и информативни кодови

Проблем	Причина	Дејство
Пареа		
Можам да ја слушнам водата како врие за време на готвењето со пареа	Водата се загрева со помош на грејач на пареа.	Тоа не претставува дефект на печката.
Се слуша невообичаен звук кога ќе престанам со готвењето на пареа.	Водата се отстранува од внатрешноста на грејачот на пареа откако ќе заврши готвењето на пареа.	Тоа не претставува дефект на печката.
Пареата не излегува надвор.	Доводот на вода не е инсталиран.	Проверете дали доводот на вода е правилно инсталиран.
	Нема вода во доводот на вода.	Наполнете го резервоарот со вода и обидете се повторно.

Информативен код

Информативен код	ПРИЧИНА	Дејство
C-d0	Контролните копчиња биле притиснати подолго од 10 секунди.	Исчистете ги копчињата и проверете дали има вода на површината околу нив. Доколку се појави повторно, исклучете ја микробрановата печка во период подолг од 30 секунди и обидете се да ја поставите повторно. Ако се појави повторно, обратете се во локалниот центар за грижа на корисници на SAMSUNG.

ЗАБЕЛЕШКА

Доколку со предложеното решение не се отстранува проблемот, контактирајте со вашиот локален центар за грижа за корисници на SAMSUNG.

Технички спецификации

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

Модел	MG23K3575**
Извор на напојување	230 V ~ 50 Hz AC
Потрошувачка на енергија Максимална моќност Микробранови Грејач (греен елемент)	2300 W 1250 W 1100 W
Излезна моќност	100 W / 800 W - 6 нивоа (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Димензии (Ш x В x Д) Надворешни (вклучувајќи ја и рачката) Внатрешна празнина на печката	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Волумен	23 литри
Тежина Нето	13,0 kg припл.

Белешки

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung HE покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ?

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НÈ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Бесплатна телефонна линија	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si



DE68-04403H-00

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

MG23K3575**



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual de utilizare	3	Utilizarea cuptorului	12
În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:	3	Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde	12
Instrucțiuni pentru siguranță	3	Verificarea funcționării corecte a cuptorului	13
Instrucțiuni de siguranță importante	3	Prepararea/Reîncălzirea	13
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)	8	Setarea orei	14
Instalarea	9	Nivelurile de putere și variațiile de timp	14
Accesorii	9	Reglarea duratei de preparare	15
Locul de instalare	9	Oprirea preparării	15
Platou rotativ	9	Setarea modului de economisire a energiei	15
Întreținere	10	Utilizarea caracteristicilor grilului cu undă termică	16
Curățare	10	Utilizarea caracteristicilor undei termice automate	16
Înlocuire (reparație)	10	Utilizarea funcțiilor de decongelare rapidă	19
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare	10	Utilizarea funcțiilor de preparare automată	20
Ghid de căutare rapidă	11	Utilizarea funcțiilor de păstrare la cald	22
Caracteristicile cuptorului	11	Prepararea combinată la microunde și grill	23
Cuptorul	11	Utilizarea funcției gril+30s	24
Panou de comandă	12	Utilizarea funcțiilor de protecție pentru copii	24
		Dezactivarea semnalului de avertizare	24
		Ghidul pentru materiale de gătit	25
		Ghid de preparare	26
		Depanare și coduri de informare	35
		Depanare	35
		Cod de informare	38
		Specificații tehnice	39

Utilizarea acestui manual de utilizare

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni conține informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsurile de siguranță
- Accesorii și recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare
- Sfaturi de preparare

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

AVERTISMENT

Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.

ATENȚIE

Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale minore sau pagube materiale**.

NOTĂ

Sfaturi utile, recomandări sau informații care ajută utilizatorii să mănuiască produsul.

Instrucțiuni pentru siguranță

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

NUMAI FUNCȚIA DE MICROUND

AVERTISMENT: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTISMENT: Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.

AVERTISMENT: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

Acest echipament este destinat exclusiv utilizării în mediu casnic, nefiind destinat pentru utilizare:

- zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;



Instrucțiuni pentru siguranță

- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și din alte medii rezidențiale;
- medii de tip pensiune.

Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere.

Nu este permisă utilizarea recipientelor metalice pentru alimente și băuturi pe durata preparării la microunde.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă se observă (se emite) fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul.

Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși

trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

Cuptorul cu microunde este destinat utilizării numai dacă a fost amplasat (independent) pe un blat de bucătărie și nu trebuie amplasat într-un dulap.

Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.





Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc. Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.

Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

NUMAI FUNCȚIA DE MICROUND - OPȚIONAL

AVERTISMENT: Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc.





Instrucțiuni pentru siguranță

Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiile de întreținere vor fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Informații generale legate de siguranță

Toate modificările sau reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

Nu încălziți alimente sau lichide etanșate în containere pentru funcția de microunde.

Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau abur sau instalații de curățare sub presiune înaltă pentru curățarea cuptorului.

Nu instalați cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locații cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafață neomogenă.

Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale și naționale.

Utilizați cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanțele străine de la bornele și contactele cablului de alimentare.

Nu trageți, îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta. Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc.) ventilați imediat. Nu atingeți cablul de alimentare.

Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede.

În timpul funcționării cuptorului, nu îl opriți prin scoaterea din funcție a cablului de alimentare.

Nu introduceți degetele sau substanțe străine. Dacă pătrund substanțe străine în cuptor, scoateți cablul de alimentare și contactați un centru de service local Samsung.

Nu aplicați o presiune excesivă asupra cuptorului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.

Nu amplasați cuptorul peste obiecte fragile.

Asigurați-vă că tensiunea de alimentare, frecvența și curentul corespund specificațiilor de produs.





Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.

Nu agățați cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asigurați-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului.

Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător. Pentru cabluri sau fișe electrice deteriorate, contactați un centru local de service Samsung.

Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.

Nu plasați obiecte pe cuptor, în interior sau pe ușa cuptorului.

Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticide, pe cuptor.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinți ale cuptorului, procedați cu atenție la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conțin alcool.

Copiii se pot lovi sau își pot prinde degetele în ușă. Țineți copiii la distanță la deschiderea/închiderea ușii.

Avertisment privind microundele

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevrați întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le manevra. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii. Amestecați întotdeauna după încălzire.

În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de prim ajutor:

1. Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute.
2. Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.
3. Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.

Pentru a evita deteriorarea tăvii sau a suportului, nu le introduceți în apă la puțin timp după gătit.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată. Uleiurile fierbinți s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.

Măsuri de precauție privind cuptoarele cu microunde

Utilizați numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizați recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, țepușe etc.

Scoateți firele metalice. Se pot produce arcuri electrice.

Nu utilizați cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.

Utilizați durate mai mici pentru cantități mici de alimente pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.

Țineți cablul și fișa de alimentare la distanță de sursele de apă și de căldură.

Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziți ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari. Nu încălziți recipientele impermeabile la aer sau etanșate în vid, nuci, roșii etc.

Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.

Utilizați întotdeauna mănuși speciale la scoaterea unui vas.

Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.

Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.

Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

Instalați cuptorul conform indicațiilor din acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)

Procedați cu atenție când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

- Nu operați cuptorul cu ușa deschisă. Nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele de uși). Nu introduceți nimic în orificiile dispozitivelor de blocare de siguranță.
- Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Păstrați curate ușa și suprafețele de etanșare ale ușii prin ștergere mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.





Instrucțiuni pentru siguranță

- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizați cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.
Important: ușa cuptorului trebuie să se închidă automat. Ușa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanșările ușii și suprafețele de etanșare nu trebuie să fie deteriorate.
- Toate reglajele sau reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

Garanție limitată

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului sau a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

- Ușa, mânerul, panoul exterior sau panoul de control cu crestături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Utilizați acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele și instrucțiunile importante privind siguranța cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condițiile și situațiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea cuptorului dvs. Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați un centru de service Samsung local sau căutați asistență și informații online pe site-ul www.samsung.com.

Utilizați acest cuptor numai pentru încălzirea alimentelor. Este destinat exclusiv uzului domestic. Nu încălziți textile sau perne umplute cu granule. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a produsului.

Pentru a evita deteriorarea suprafeței cuptorului și situații periculoase, păstrați întotdeauna cuptorul curat și bine întreținut.

Definiția grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.

Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeurile și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile comerciale.

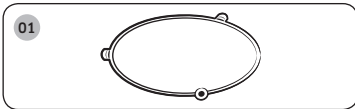
Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, ca de exemplu REACH, vizitați: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



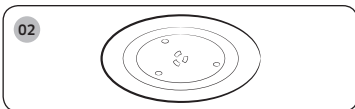
Instalarea

Accesorii

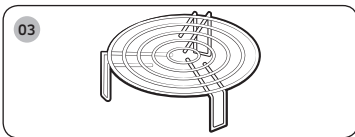
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



01 Inelul rotativ trebuie amplasat în centrul cuptorului.
Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



02 Platoul rotativ trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.
Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.

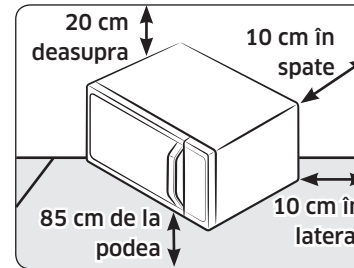


03 Suportul pentru gril se așază deasupra platoului rotativ.
Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril și combinată.

IMPORTANT

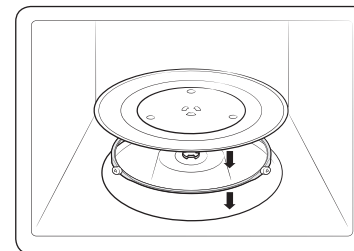
NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

Locul de instalare



- Selectați o suprafață plană, la aprox. 85 cm deasupra solului. Suprafața trebuie să susțină greutatea cuptorului.
- Asigurați spațiu pentru ventilare, cel puțin 10 cm față de peretele din spate și în părțile laterale, și 20 cm în partea de sus.
- Nu instalați cuptorul într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, de exemplu aproape de alte cuptoare cu microunde sau radiatoare.
- Respectați specificațiile privind alimentarea cu curent a acestui cuptor. Utilizați numai cabluri prelungitoare aprobate, dacă este necesar.
- Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

Platou rotativ



Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.



Întreținere

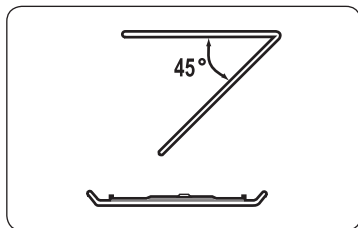
Curățare

Curățați cuptorul în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităților în interiorul cuptorului. De asemenea, acordați atenție sporită ușii, suprafeței de etanșare a ușii, platoului rotativ și inelului rotativ (numai la anumite modele). Dacă ușa nu se deschide sau se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Utilizați o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului. Clătiți și uscați bine.

Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului

1. Poziționați o ceașcă cu suc de lămâie diluat în centrul panoului rotativ, în cuptorul gol.
2. Încălziți cuptorul timp de 10 minute la putere maximă.
3. La finalizarea ciclului, așteptați răcirea cuptorului. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

Pentru a curăța în interior modelele cu radiator oscilant



Pentru a curăța zona superioară a spațiului de preparare, coborâți elementul de încălzire din partea superioară cu 45°, în modul indicat. Aceasta va facilita curățarea zonei superioare. Când terminați, re poziționați elementul de încălzire din partea superioară.

⚠ ATENȚIE

- Păstrați curățenia ușii și a suprafeței de etanșare a ușii, și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului, utilizați un detergent slab pentru a curăța spațiul de preparare, după ce cuptorul s-a răcit.

Înlocuire (reparație)

⚠ AVERTISMENT

Acest cuptor nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cuptorul.

- Dacă descoperiți probleme la balamale, etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dvs., pentru asistență tehnică.
- Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung din zona dvs. Nu înlocuiți singur componenta.
- Dacă observați o problemă la carcasa exterioară a cuptorului, mai întâi deconectați cablul de alimentare de la sursa de alimentare, apoi contactați un centru de service Samsung din zona dvs.

Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare

- Dacă nu utilizați cuptorul o perioadă lungă de timp, decuplați cablul de alimentare și mutați cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta performanțele cuptorului.

Ghid de căutare rapidă

Dacă doriți să preparați alimente.



Așezați alimentele în cuptor.

Apăsăți butonul **START/+30s**.

Rezultat: Începe prepararea.
La încheiere.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.

Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul.

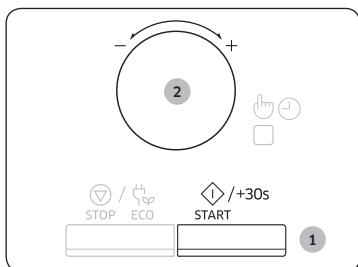


Așezați alimentele în cuptor. Apăsăți pe butonul **Grill+30s (Gril+30s)**.

Rezultat: Va începe prepararea la gril.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.

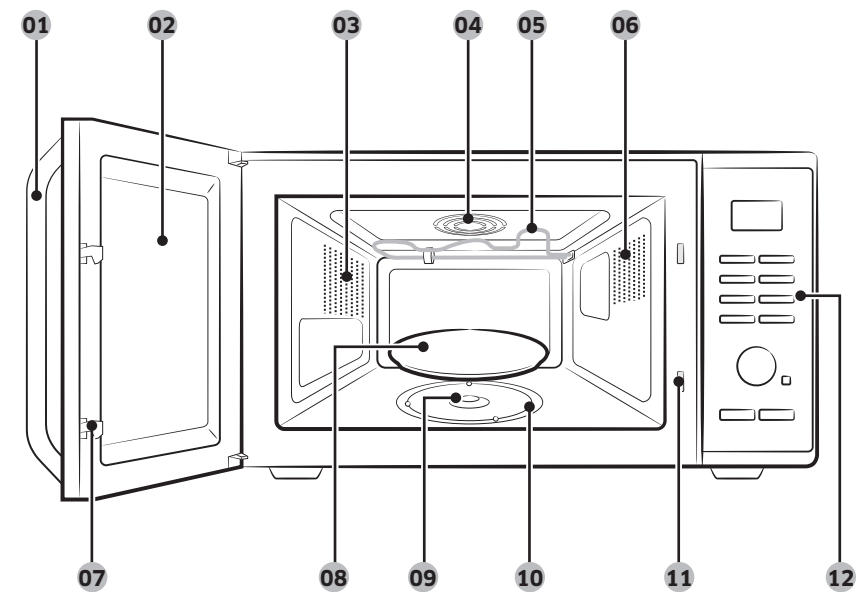
Dacă doriți să creșteți durata cu încă 30 de secunde.



1. Apăsăți butonul **START/+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde suplimentar pe care doriți să îl adăugați.
2. Prin rotirea **Buton Disc**, puteți seta ora după dorință.

Caracteristicile cuptorului

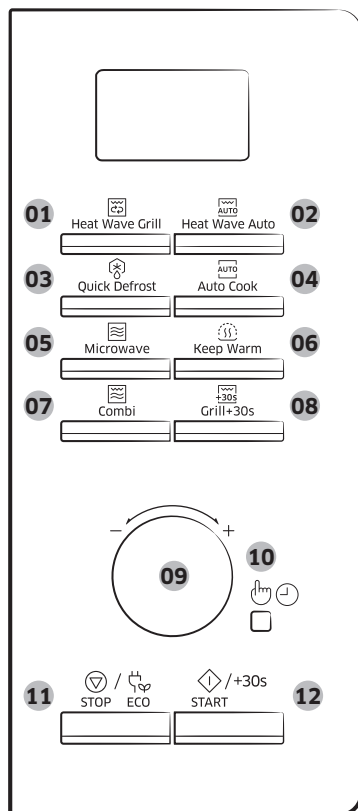
Cuptorul



01 Mânerul ușii	02 Ușă	03 Orificii de ventilație
04 Platou gril	05 Element de încălzire	06 Ușor
07 Zăvoarele ușii	08 Platou rotativ	09 Cuplaj
10 Inel rotativ	11 Orificii de blocare de siguranță	12 Panou de comandă

Caracteristicile cuptorului

Panou de comandă



- 01 Buton Heat Wave Grill (Gril cu undă termică)
- 02 Buton Heat Wave Auto (Undă termică automată)
- 03 Buton Quick Defrost (Decongelare Rapidă)
- 04 Buton Auto Cook (Preparare Automată)
- 05 Buton Microwave (Microunde)
- 06 Buton Keep Warm (Păstrare la cald)
- 07 Buton Combi
- 08 Buton Grill+30s (Gril+30s)
- 09 Buton Disc (Greutate/Porțiune/Timp)
- 10 Selectare/Ceas
- 11 Buton STOP/ECO
- 12 Buton START/+30s

Utilizarea cuptorului

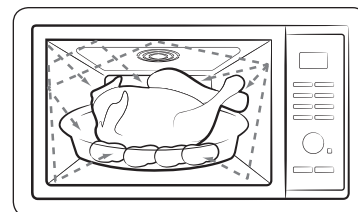
Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
- Reîncălzire
- Preparare

Principiile preparării.



1. Microundele generate de magnetron sunt reflectate și distribuite uniform în interiorul cuptorului, în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt găsite uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 țol (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.
3. Duratele de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
 - Cantitatea și densitatea
 - Conținutul de apă
 - Temperatura inițială (congelate sau nu)

IMPORTANT

Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în rețete și în această broșură pentru a asigura:

- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor.
- Temperatura uniformă a alimentelor.



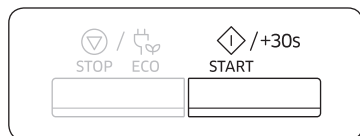
Verificarea funcționării corecte a cuptorului

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați buna funcționare a cuptorului dvs. în orice moment. Dacă nu sunteți siguri, consultați secțiunea intitulată „Depanare” de la paginile **35-38**.

NOTĂ

Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim (100 % - 800 W), fierberea apei durează mai mult.

Deschideți ușa cuptorului trăgând mânerul din partea superioară a ușii. Așezați un pahar de apă pe platoul rotativ. Închideți ușa.



Apăsați butonul **START/+30s** și setați durata la 4 sau 5 minute, apăsând pe butonul **START/+30s** de câte ori este necesar.
Rezultat: Cuptorul încălzește apa în 4-5 minute. După acest timp, apa trebuie să fiarbă.

Prepararea/Reîncălzirea


Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

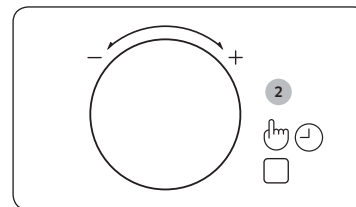
IMPORTANT

- Verificați ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
- Durata maximă pentru **Microwave (Microunde)** este de 99 de minute.

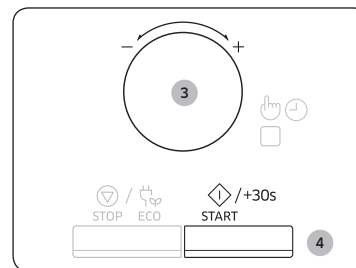
Deschideți ușa. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Închideți ușa. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.



1. Apăsați butonul **Microwave (Microunde)**.
Rezultat: Se afișează indicația 800 W (puterea maximă de preparare):
 (modul Microunde)



2. Selectați nivelul de putere adecvat rotind **Buton Disc**. (Consultați tabelul pentru nivelurile de putere.) Apoi apăsați butonul **Selectare/Ceas**.



3. Setați durata de preparare prin rotirea **Buton Disc**.
Rezultat: Se afișează durata de preparare.
 4. Apăsați butonul **START/+30s**.
Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească. La terminare, va începe prepararea.
- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
 - 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - 3) Se afișează din nou ora curentă.





Utilizarea cuptorului

Setarea orei

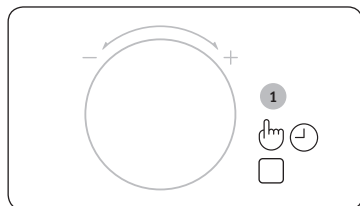
Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „88:88” sau „12:00”.

Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

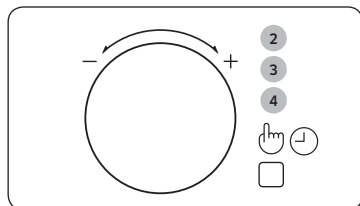
- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

NOTĂ

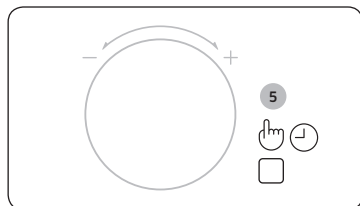
Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.



1. Apăsați pe butonul **Selectare/Ceas**.



2. Setați formatul de oră de 24 de ore sau de 12 ore rotind **Buton Disc**. Apoi apăsați butonul **Selectare/Ceas**.
3. Rotiți **Buton Disc** pentru a seta ora. Apoi apăsați butonul **Selectare/Ceas**.
4. Rotiți **Buton Disc** pentru a seta minutul.



5. Când se afișează ora corectă, apăsați butonul **Selectare/Ceas** pentru a porni ceasul.

Rezultat: Ora este afișată atunci când nu folosiți cuptorul cu microunde.

Nivelurile de putere și variațiile de timp

Nivelul de putere vă permite să reglați cantitatea de energie disipată și astfel să ajustați timpul necesar pentru prepararea sau încălzirea alimentelor, conform tipului și cantității. Puteți alege unul dintre cele șase niveluri de putere.

Nivel de putere	Procentaj	Putere
RIDICAT	100 %	800 W
MEDIU RIDICAT	75 %	600 W
MEDIU	56 %	450 W
MEDIU SCĂZUT	38 %	300 W
DECONGELARE	23 %	180 W
SCĂZUT	13 %	100 W

Duratele de preparare din rețete și din această broșură corespund unui anumit nivel de putere indicat.

Dacă selectați un...	Atunci durata de preparare trebuie să fie...
Nivel de putere mai mare	Reducă
Nivel de putere mai mic	Crescută

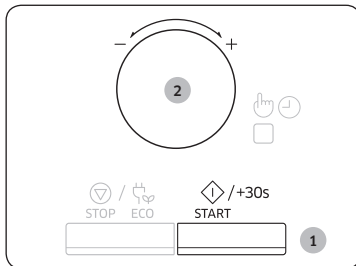


Reglarea duratei de preparare

Puteți crește durata de preparare apăsând butonul **START/+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

În modul Microunde, Gril cu undă termică sau Combi, apăsarea pe butonul **START/+30s** determină o creștere a duratei de preparare.

- Puteți verifica stadiul pregătirii mâncării în orice moment, deschizând pur și simplu ușa
- Creșterea timpului de preparare rămas



Metoda 1

Pentru a crește timpul de preparare al alimentelor în timpul pregătirii, apăsați butonul **START/+30s** pentru fiecare 30 de secunde suplimentare pe care doriți să le adăugați.

- Exemplu: Pentru a adăuga trei minute, apăsați butonul **START/+30s** de șase ori.

Metoda 2

Doar rotiți **Buton Disc** pentru a regla durata de preparare.

- Pentru a mări durata de pregătire, rotiți la dreapta și pentru a reduce durata de pregătire, rotiți la stânga.

Oprirea preparării

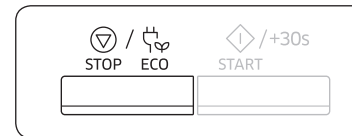
Puteți opri prepararea în orice moment, astfel încât să puteți:

- Verifica mâncarea
- Întoarce mâncarea sau amesteca în ea
- Lăsa mâncarea în cuptor

Pentru a opri prepararea...	Atunci...
Temporar	Deschideți ușa și apăsați o dată butonul STOP/ECO . Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul START/+30s .
Complet	Apăsați o dată butonul STOP/ECO . Rezultat: Prepararea se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul STOP/ECO .

Setarea modului de economisire a energiei

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei.



- Apăsați butonul **STOP/ECO**.
Rezultat: Afișaj oprit.
- Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa sau apăsați pe butonul **STOP/ECO**, iar afișajul va indica ora curentă. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.

NOTĂ

Funcția de economisire automată a energiei

Dacă nu selectați nicio funcție când aparatul este în curs de a fi setat sau funcționează cu condiția de oprire temporară, funcția este anulată și ceasul va fi afișat după 25 de minute.

Lampa cuptorului se va stinge după 5 minute în cazul în care ușa este deschisă.



Utilizarea cuptorului

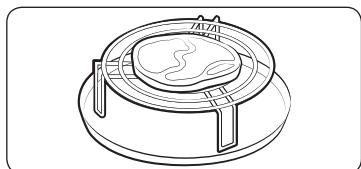
Utilizarea caracteristicilor grilului cu undă termică

Funcția **Heat Wave Grill (Gril cu undă termică)** permite încălzirea și rumenirea rapidă a alimentelor, fără utilizarea microundelor.

- Sunetul de pornire/oprire ventilator este o stare naturală atunci când grilul cu undă termică este în funcțiune.
- Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

IMPORTANT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.



1. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport și apoi închideți ușa.



2. Apăsați pe butonul **Heat Wave Grill (Gril cu undă termică)**.

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:



- Nu puteți seta temperatura grilului.

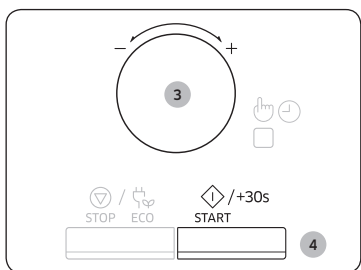
3. Setați durata pentru gril prin rotirea butonului **Buton Disc**.

- Durata maximă pentru gril este 60 de minute.

4. Apăsați butonul **START/+30s**.

Rezultat: Va începe prepararea la gril.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.



Utilizarea caracteristicilor undei termice automate

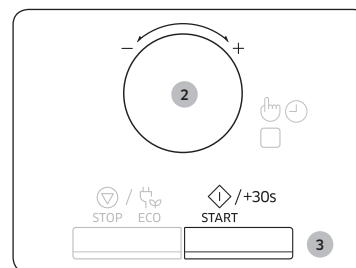
Funcția **Heat Wave Auto (Undă termică automată)** are 15 durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere. Puteți ajusta numărul de serviri prin rotirea **Buton Disc**.

IMPORTANT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.



1. Apăsați pe butonul **Heat Wave Auto (Undă termică automată)**.



2. Selectați tipul de alimente de preparat rotind **Buton Disc**. (Consultați tabelul alăturat.)
3. Apăsați butonul **START/+30s**.
Rezultat: Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.



Următorul tabel prezintă mărimea porțiilor și instrucțiunile adecvate pentru 15 opțiuni de preparare preprogramate. Aceste programe funcționează cu o combinație de gril cu undă termică și microunde.

👉 IMPORTANT

Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1 Legume gratinate de casă	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 400 g legume tăiate felii (de ex., dovlecei, roșii, cartofi, ceapă, ardei), 75 ml smântână, 25 g ou bătut întreg, sare, piper, 75 g brânză mozzarella rasă, o linguriță de pătrunjel sau rozmarin • Metodă Spălați legumele și tăiați-le în felii de circa 3~5 mm grosime. Așezați feliile în straturi în vasul de gratinare, de dimensiuni aproximativ 14 x 22 cm, amestecați smântâna, oul, sarea, piperul și turnați amestecul deasupra. Presărați brânza rasă deasupra. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Serviți cu frunze proaspete de cimbru presărate pe deasupra.

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
2 Lasagna de casă	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 150 g carne tocată, 100 g sos tomat, 50 ml supă de vită, 75 g foi de lasagna uscate (4 foi), ½ ceapă (tocată), câte 1 linguriță de frunze de pătrunjel uscat, oregano, busuioc, 100 g de brânză mozzarella rasă, 1 lingură ulei de măsline • Metodă - Sos de roșii Încingeți uleiul într-o tigaie, gătiți carnea tocată și ceapa tocată timp de aprox. 10 minute până când se rumenește. Turnați sosul de roșii și supa de vită, adăugați ierburile uscate. Lăsați să fiarbă până da în clocot, apoi lăsați la foc mic timp de 10 minute. - Lasagna Preparați foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Așezați în straturi foaia de lasagna, sosul de roșii și jumătate din cantitatea de brânză în vasul de gratinare, circa 14 x 22 cm, și repetați. Apoi presărați omogen mozzarella rămasă peste stratul superior de foi. Așezați farfuria pe platoul rotativ.
3 Cartofi copti	500 g (2-3 buc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 2-3 cartofi, sare, piper, 2 linguri ulei de măsline, 50 g brânză mozzarella gratinată • Metodă Curățați cartofii și tăiați-i în jumătăți pe lungime. Condimentați cartofii cu sare, piper și ulei. Presărați brânza rasă deasupra. Așezați cartofii pe suport.



Utilizarea cuptorului

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
4 Roșii la gril	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 2 roșii • Metodă Tăiați roșiile în jumătate. Introduceți-le într-un vas rezistent la microunde, cu partea tăiată în jos. Așezați farfuria pe suportul metalic.
5 Legume la gril	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 200 g legume proaspete amestecate (ardei, roșii cherry, felii de dovlecei, ciuperci, vinete felii) • Metodă Spălați legumele și tăiați-le la dimensiuni egale. Ungeți-le cu ulei și pulverizați sarea și piperul. Așezați-le pe platou.
6 Măr copt	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 1 măr, ½ linguriță scorișoară, ¼ ceașcă de arahide și prune • Metodă Scoateți sâmburii mărului. Amestecați bine celelalte ingrediente și introduceți-le în gaura din măr. Introduceți mărul într-un vas rezistent la microunde și așezați vasul pe suport.
7 Biftecuri	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 200 g biftec (2 bucăți), câte 1 linguriță rozmarin, cimbru, piper, 2 linguri ulei de măsline • Metodă Condimentați carnea cu ulei de măsline, rozmarin, cimbru și piper. Așezați carnea pe suport. Întoarceți-le pe cealaltă parte după semnalul sonor.

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
8 Cârnați la gril	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 300 g cârnați (4 bucăți) • Metodă Așezați cârnații pe suport, unul lângă altul.
9 Cotlete de porc	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 400 g cotlete de porc (2 bucăți), câte 1 linguriță rozmarin, cimbru, piper, 2 linguri ulei de măsline • Metodă Condimentați carnea de porc cu ulei, verdeață și piper. Așezați pe suport. Întoarceți-le pe cealaltă parte după semnalul sonor.
10 Bucăți de pui la gril	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 500 g bucăți de pui (2 bucăți), 2 linguri ulei vegetal, 1 linguriță condimente de pui • Metodă Spălați bucățile de pui, apoi uscați-le bine cu un prosop de hârtie. Amestecați bucățile cu ulei. Ungeți bucățile de pui cu uleiul amestecat. Așezați pe suport. Întoarceți-le pe cealaltă parte după semnalul sonor. După preparare, așteptați 1-2 minute.
11 Creveți la gril	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 200 g creveți proaspeți (8 bucăți) • Metodă Spălați creveții și uscați-i bine cu un prosop de hârtie. Introduceți-i într-un vas rezistent la microunde pe suport.



Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
12 Pește la gril	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 300 g păstrăv, sare, 1 lingură suc de lămâie • Metodă Spălați peștele și uscați-l prin tamponare cu un prosop de hârtie. Condimentați fileul cu sare și suc de lămâie. Așezați peștele pe suport.
13 Felii de somon	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 400 g felii de somon (2 bucăți), 1 linguriță sare, piper • Metodă Condimentați somonul cu sare și piper. Așezați feliile pe suport cu pielea în jos. Întoarceți-le pe cealaltă parte după semnalul sonor.
14 Mini rulouri cu legume congelate	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 200 g mini-rulouri cu legume congelate • Metodă Așezați rulourile congelate pe suport. Întoarceți pe partea cealaltă după semnalul sonor, cuptorul continuă să funcționeze.
15 Croque-Monsieur	200 g (2 buc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente 4 felii pâine de sandviș, 2 felii șuncă, 2 felii brânză (de ex., Cheddar, Emmental), 50 g brânză mozzarella rasă • Metodă Rumeniți sandvișurile. Adăugați feliile de brânză și șuncă pe fiecare din cele două felii. Așezați celelalte 2 felii de sandviș pe partea de sus a toastului. Presărați brânza mozzarella gratinată în partea de sus. Așezați feliile spate în spate pe suport.

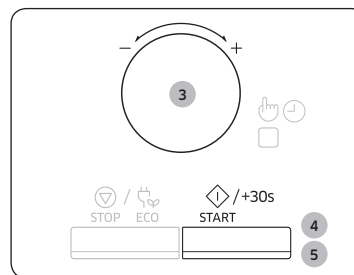
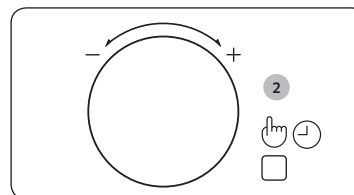
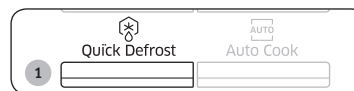
Utilizarea funcțiilor de decongelare rapidă

Funcțiile **Quick Defrost (Decongelare Rapidă)** vă permit să decongelați carne de porc/vită, carne de pui, pește, legume congelate și pâine congelată. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

NOTĂ

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Deschideți ușa. Așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.



1. Apăsați pe butonul **Quick Defrost (Decongelare Rapidă)**.

2. Selectați tipul de alimente de preparat rotind **Buton Disc**. Apoi apăsați butonul **Selectare/Ceas**.

3. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **Buton Disc**. (Consultați tabelul alăturat.)

4. Apăsați butonul **START/+30s**.

Rezultat:

- Începe decongelarea.
- Cuptorul emite un semnal sonor scurt la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.

5. Apăsați din nou butonul **START/+30s** pentru a încheia decongelarea.

Rezultat:

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizarea cuptorului

Următorul tabel prezintă diferite programe de **Quick Defrost (Decongelare Rapidă)**, dimensiunile porțiilor, duratele de așteptare și instrucțiuni corespunzătoare. Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele, legumele și pâinea pe o farfurie plată de sticlă sau pe un platou ceramic plat.

Code/ Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1 Carne	200-1500 g	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată. Așteptați 20-60 de minute.
2 Carne de pasăre	200-1500 g	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui. Așteptați 20-60 de minute.
3 Pește	200-1500 g	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește. Așteptați 20-60 de minute.
4 Legume	200-1500 g	Așezați legumele congelate uniform pe o farfurie întinsă de sticlă. Întoarceți sau agitați legumele congelate atunci când cuptorul emite un semnal sonor. Acest program este corespunzător pentru toate tipurile de legume congelate. Așteptați 5-20 de minute.
5 Pâine	200-1500 g	Așezați pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată. Așteptați 10- 30 de minute.

Utilizarea funcțiilor de preparare automată

Funcția **Auto Cook (Preparare Automată)** dispune de 20 de durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.

Puteți ajusta dimensiunea porției prin rotirea **Buton Disc**.

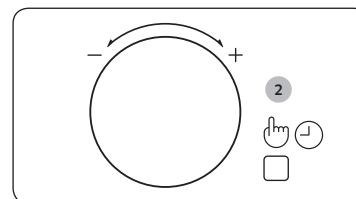
IMPORTANT

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



1. Apăsați pe butonul **Auto Cook (Preparare Automată)**.



2. Selectați tipul de alimente de preparat rotind **Buton Disc**. Apoi apăsați butonul **Selectare/Ceas**.



3. Apăsați butonul **START/+30s**.
Rezultat: Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate.
 - 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
 - 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
 - 3) Se afișează din nou ora curentă.

Următorul tabel prezintă cantitățile și instrucțiunile adecvate despre 20 de opțiuni de preparare preprogramate. Aceste programe funcționează numai cu microunde.

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1 Reci Mâncare gata preparată	300-350 g	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). Așteptați 2-3 minute.
2 Reci Mâncare gata preparată	400-450 g	
3 Reci Mâncare vegetariană	300-350 g	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 2 componente (de ex. spaghetti cu sos sau orez cu legume). Așteptați 2-3 minute.
4 Reci Mâncare vegetariană	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Spălați și curățați broccoli proaspăt și preparați inflorescențele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 lingurițe) de apă atunci când preparați pentru 250 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
6 Morcovi	250 g	Spălați și curățați morcovii și pregătiți-i în felii egale. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 lingurițe) de apă atunci când preparați pentru 250 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
7 Fasole verde	250 g	Clătiți și curățați fasolea verde. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 lingurițe) de apă atunci când preparați 250 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
8 Spanac	150 g	Spălați și curățați spanacul. Așezați-l într-un bol de sticlă cu capac. Nu se adaugă apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
9 Știuleți de porumb	250 g	Clătiți și curățați porumbul de pe știulete și așezați-l pe un platou oval de sticlă. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și găuriți folia. Așteptați 1-2 minute.
10 Cartofi decojiți	250 g	Spălați și cojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aceeași dimensiune. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 45-60 ml de apă (3-4 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Așteptați 2-3 minute.
11 Orez brun	125 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 5-10 minute.
12 Macaroane integrale	125 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Se adaugă 500 ml de apă clocotită, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă înainte de durata de așteptare și se scurg bine după aceea. Așteptați 1 minut.
13 Quinoa	125 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 1-3 minute.



Utilizarea cuptorului

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
14 Bulgur	125 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 2-5 minute.
15 Piept de pui	300 g	Clătiți bucățile și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
16 Piept de curcan	300 g	Clătiți bucățile și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
17 Fileuri de pește proaspăt	300 g	Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.
18 Fileuri de somon proaspăt	300 g	Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.
19 Creveți proaspeți	250 g	Clătiți creveții și așezați-i pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 1-2 minute.
20 Păstrăv proaspăt	200 g	Așezați 1 pește întreg proaspăt într-un platou termorezistent. Adăugați un vârf de sare, 1 lingură de suc de lămâie și verdeață. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.

Utilizarea funcțiilor de păstrare la cald

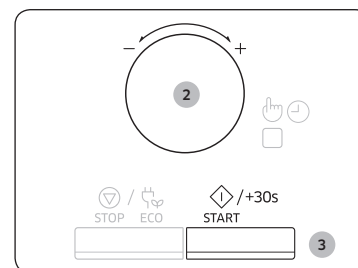
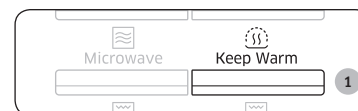
Funcția **Keep Warm (Păstrare la cald)** menține alimentele calde până la servire. Utilizați această funcție pentru păstrarea la cald a alimentelor, până când sunt gata pentru servire. Puteți selecta temperatura de încălzire la nivelul fierbinte sau moderat, prin rotirea **Buton Disc**.

NOTĂ

Durata funcției **Keep Warm (Păstrare la cald)** a fost specificată la 60 de minute.

NOTĂ

Durata maximă a funcției **Keep Warm (Păstrare la cald)** este 60 de minute.



1. Apăsați pe butonul **Keep Warm (Păstrare la cald)**.
2. Selectați Fierbinte și Moderat rotind **Buton Disc**.
3. Apăsați butonul **START/+30s**.
Rezultat: Este afișată durata de 60 de minute.
 - Pentru a opri încălzirea alimentelor, deschideți ușa sau apăsați pe butonul **STOP/ECO**.



Recomandări pentru meniul Păstrare la cald

Cod/Mod	Meniu
1. Fierbinte	Lasagna, supă, preparate gratinate, caserole, pizza, friptură (bine pătrunsă), bacon, preparate din pește, tarte uscate
2. Moderat	Plăcinte, pâine, preparate cu ou, friptură (în sânge sau moderată)

🔑 IMPORTANT

Nu utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimente reci. Aceste programe sunt concepute numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.

🔑 IMPORTANT

Nu se recomandă menținerea prea îndelungată a alimentelor la cald (peste 1 oră), deoarece prepararea acestora va continua. Mâncarea caldă se strică mai repede.

🔑 IMPORTANT

Nu acoperiți cu capace sau cu folie de plastic.

🔑 IMPORTANT

Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Prepararea combinată la microunde și grill

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

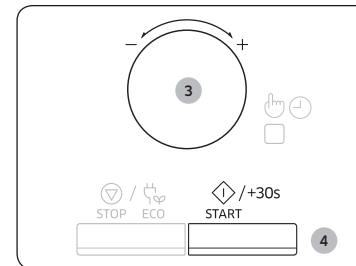
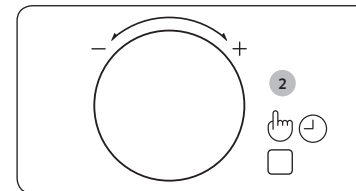
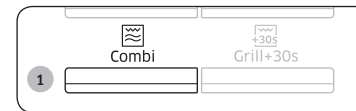
🔑 IMPORTANT

Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

🔑 IMPORTANT


Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

Deschideți ușa. Plasați alimentele pe suportul potrivit preparării tipului respectiv de alimente. Plasați suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



1. Apăsați butonul **Combi**.

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:

-  (mod combinat microunde și gril)
- 600 W (putere de ieșire)

2. Selectați nivelul de putere adecvat rotind **Buton Disc**. (600 W, 450 W, 300 W.)

Apoi apăsați butonul

Selectare/Ceas.

- Nu puteți seta temperatura grilului.

3. Setați durata de preparare prin rotirea **Buton Disc**.

- Durata maximă de preparare este de 60 de minute.

4. Apăsați butonul **START/+30s**.

Rezultat:

- Începe prepararea combinată.
- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.



Utilizarea cuptorului

Utilizarea funcției gril+30s

De asemenea, funcția **Grill+30s (Gril+30s)** permite mărirea cu 30 de secunde a duratei de aplicare a modului **Heat Wave Grill (Gril cu undă termică)**, dintr-o singură apăsare, pentru a putea rumeni elegant suprafețele, fără a le arde. Pentru a mări durata de preparare în modul **Heat Wave Grill (Gril cu undă termică)**, apăsați o dată pe butonul **Grill+30s (Gril+30s)** pentru fiecare 30 de secunde pe care doriți să le adăugați.

De exemplu, pentru a adăuga trei minute la modul **Heat Wave Grill (Gril cu undă termică)**, apăsați pe butonul **Grill+30s (Gril+30s)** de șase ori.

- Sunetul de pornire/oprire ventilator este o stare naturală atunci când grilul cu undă termică este în funcțiune.
- Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

IMPORTANT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.



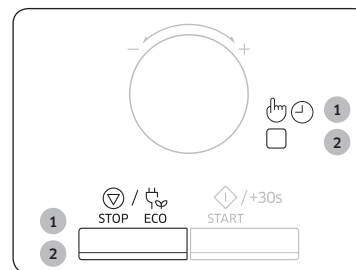
Așezați alimentele în cuptor. Apăsați pe butonul **Grill+30s (Gril+30s)**.

Rezultat: Va începe prepararea la gril.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizarea funcțiilor de protecție pentru copii

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special de protecție pentru copii, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental.



1. Apăsați butoanele **STOP/ECO** și **Selectare/Ceas** în același timp.

Rezultat:

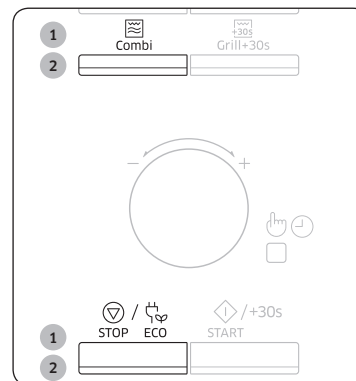
- Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).
- Pe afișaj apare indicația „L”.

2. Pentru deblocarea cuptorului, apăsați simultan butoanele **STOP/ECO** și **Selectare/Ceas**.

Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.



1. Apăsați simultan pe butoanele **Combi** și **STOP/ECO**.

Rezultat: Acum, cuptorul nu va emite niciun semnal sonor pentru a indica sfârșitul unei funcții.

2. Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou simultan butoanele **Combi** și **STOP/ECO**.

Rezultat: Acum, cuptorul funcționează normal.



Ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Recomandat pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓X	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Preparate cu crustă	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliestere cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	X	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	X	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Veselă pentru cuptor	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.

Materiale de gătit	Recomandat pentru microunde	Comentarii
Metal		
• Vase	X	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	X	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	X	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓X	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împrăscării.

✓ : Recomandat ✓X : A se utiliza cu atenție X : Nesigur

Ghid de preparare

Microundele

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.

Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

Prepararea

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:

Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspătă sau congelată. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării

Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri, de exemplu, cu un platou din ceramică, un capac din plastic sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare

După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită.

Se prepară legumele acoperite pe durata minimă - consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.

Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Spanac	150 g	600 W	4½-5½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Mazăre	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Fasole verde	300 g	600 W	8-9
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Amestec de legume (Morcovi/Mazăre/Porumb)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Amestec de legume (Chinezesc)	300 g	600 W	8-9
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate - vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.			
Varză de Bruxelles	250 g	800 W	5½-6½
	Instrucțiuni Se adaugă 60-75 ml (4-5 linguri) de apă. Așteptați 3 minute.		
Morcovi	250 g	800 W	4½-5
	Instrucțiuni Se taie morcovii în felii egale. Așteptați 3 minute.		
Conopidă	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.			
Dovlecei	250 g	800 W	3½-4
	Instrucțiuni Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă. Așteptați 3 minute.		

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Vinete	250 g	800 W	3½-4
	Instrucțiuni Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 linguriță de suc de lămâie. Așteptați 3 minute.		
Praz	250 g	800 W	4½-5
	Instrucțiuni Se taie prazul în felii subțiri. Așteptați 3 minute.		
Ciuperci	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instrucțiuni Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite. Așteptați 3 minute.			
Ceapă	250 g	800 W	5½-6
	Instrucțiuni Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. Așteptați 3 minute.		
Ardei	250 g	800 W	4½-5
	Instrucțiuni Se taie ardeii în felii mici. Așteptați 3 minute.		
Cartofi	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrucțiuni Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale. Așteptați 3 minute.			
Napi	250 g	800 W	5-5½
	Instrucțiuni Se taie napii în cuburi mici. Așteptați 3 minute.		

Ghid de preparare

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.

După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sarează sau se adaugă verdeață și unt.

Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac.

Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Orez alb (Semifiert)	250 g	800 W	16-17
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez brun (Semifiert)	250 g	800 W	21-22
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez amestec (Orez alb + Orez brun)	250 g	800 W	17-18
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Amestec de porumb (Orez + Cereale)	250 g	800 W	18-19
	Instrucțiuni Se adaugă 400 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Paste	250 g	800 W	11-12
	Instrucțiuni Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte. Așteptați 5 minute.		

Reîncălzire

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei între aproximativ +18 și +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură între aproximativ +5 și +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.

Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici). Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi. Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor. Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți. Așteptați câteva minute după reîncălzire – pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.

Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitoul despre măsurile de siguranță.

Reîncălzirea lichidelor

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

Reîncălzirea hranei pentru bebeluși

Hrană pentru bebeluși:

Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire!

Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura.

Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.

Lapte pentru bebeluși:

Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: aprox. 37 °C.

Observație:

În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea. Utilizați ca reper nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Putere	Durată (min.)
Băuturi (Cafea, Ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă)	800 W	1-1½
	250 ml (1 cană)		1½-2
	Instrucțiuni Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac. Plasați ceașca/cana în centrul platoului rotativ. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine. Așteptați 1-2 minute.		
Supă (Rece)	250 g	800 W	3-3½
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire. Așteptați 2-3 minute.		
Stufat (Rece)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucțiuni Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Așteptați 2-3 minute.		
Paste cu sos (Reci)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucțiuni Se așează pastele (de ex., spaghetti sau tăiței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Amestecați înainte de servire. Așteptați 3 minute.		
Paste umplute cu sos (Reci)	350 g	600 W	5-6
	Instrucțiuni Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Așteptați 3 minute.		

Ghid de preparare

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Platou mixt (Rece)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucțiuni Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Așteptați 3 minute.		

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Timp
Hrană pentru bebeluși (Legume + Carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. Așteptați 2-3 minute.		
Budincă pentru bebeluși (Cereale + Lapte + Fructe)	190 g	600 W	20 sec.
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. Așteptați 2-3 minute.		
Lapte pentru bebeluși	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		Între 50 sec. și 1 min.
Instrucțiuni Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție. Așteptați 2-3 minute.			

Decongelare manuală

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați. Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.

Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.

Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Carne			
	Carne de vită tocată	250 g 500 g	180 W
Friptură de porc	250 g	180 W	7½-8½
	Instrucțiuni Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-25 de minute.		

Alimente	Dimensiune porție	Pornire	Durată (min.)
Carne de pasăre			
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	180 W	14½-15½
Pui întreg	900 g	180 W	28-30
	Instrucțiuni Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 15-40 de minute.		
Pește			
File de pește	250 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	180 W	6-7 12-13
	Instrucțiuni Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-15 minute.		
Fructe			
Fructe de pădure	250 g	180 W	6-7
	Instrucțiuni Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare). Așteptați 5-10 minute.		
Pâine			
Chifle (1 bucată cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandvici	250 g	180 W	4½-5
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	180 W	8-10
	Instrucțiuni Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Așteptați 5-20 de minute.		

Gril

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 3-5 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:

Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandvičuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:

Atunci când este utilizat doar modul Gril, alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

Ghid de preparare

Microunde + gril

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate: 600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril:

Folosii materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimente adecvate pentru prepararea la microunde + gril:

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătit care necesită încălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:

Atunci când este utilizat doar modul combinat (microunde +gril), alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.

Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente congelate	Dimensiune porție	1 pas (min.)	2 etape (min.)
Chifle (Fiecare cca. 50 g)	2 buc.	300 W + Gril 1-1½	Numai gril 1-2
	4 buc.	2-2½	1-2
Instrucțiuni Se așează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.			
Baghete + Topping (Roșii, Brânză, șuncă, ciuperci)	250-300 g (2 buc.)	450 W + Gril 8-9	-
	Instrucțiuni Se așează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.		
Gratin (Legume și cartofi)	400 g	450 W + Gril 13-14	-
	Instrucțiuni Se așează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică și rotundă. Așezați farfuria pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.		
Paste (Cannelloni, Macaroane, Lasagna)	400 g	300 W + Gril 18-19	Numai gril 1-2
	Instrucțiuni Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.		
Bulete de pui	250 g	450 W + Gril 5-5½	450 W + Gril 3-3½
	Instrucțiuni Se așează buletele de pui pe suportul metalic. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată.		
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Gril 9-11	450 W + Gril 4-5
	Instrucțiuni Se așează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.		

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Dimensiune porție	1 pas (min.)	2 etape (min.)
Feliile de toast	4 buc. (fiecare de 25 g)	Numai gril 6-8	Numai gril 4-5½
	Instrucțiuni Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.		
Chifle (Gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril 2-3	Numai gril 2-3
	Instrucțiuni Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.		
Roșiile la gril	200 g (2 buc.)	300 W + Gril 4½-5½	Numai gril 2-3
	400 g (4 buc.)	7-8	
	Instrucțiuni Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.		
Toast Hawaii (Feliile de ananas, suncă și brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Gril 3½-4	-
	Instrucțiuni Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute.		
Cartofi copti	250 g	600 W + Grill 4½-5½	-
	500 g	8-9	
	Instrucțiuni Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.		

Alimente proaspete	Dimensiune porție	1 pas (min.)	2 etape (min.)
Bucăți de pui	450-500 g (2 buc.)	300 W + Gril 10-12	300 W + Gril 12-13
	Instrucțiuni Se pregătesc bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.		
Cotlete de miel / Biftecure (Medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril 12-15	Numai gril 9-12
	Instrucțiuni Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.		
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	300 W + Gril 7-8	Numai gril 6-7
	Instrucțiuni Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril. Așteptați 2-3 minute.		
Mere coapte	1 măr (cca. 200 g)	300 W + Gril 4-4½	-
	2 mere (cca. 400 g)	6-7	
Instrucțiuni Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.			
Pui prăjit	1,200 g	450 W + Gril 18-20	300 W + Gril 23-25
	Instrucțiuni Se unge puilul cu ulei și condimente. Se așează puilul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, direct pe farfuria termorezistentă. Se așteaptă 5 minute după terminarea grilului.		



Ghid de preparare

Sfaturi utile

TOPIREA UNTULUI

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.

Se încălzește 30-40 secunde la 800 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.

Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.

Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.

Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.

Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex.

Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.

Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.

Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI

Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.

Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 800 W.

Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă cu capac 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 800 W.

Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE

Se împrăstie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.

Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W.

Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!



Depanare și coduri de informare

Depanare

Dacă vă confrunțați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Informații generale		
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	Pot exista substanțe străine prinse între butoane.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	Pentru modelele cu butoane tactile: Există umezeală la exterior.	Ștergeți umezeala din exterior.
	Blocarea pentru copii este activată.	Dezactivați blocarea pentru copii.
Nu este afișată ora.	Funcția Eco (de economisire a energiei) este setată.	Opriti funcția Eco.
Cuptorul nu funcționează.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
	Mecanismele de siguranță pentru deschiderea ușii sunt acoperite cu substanțe străine.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	Utilizatorul a deschis ușa pentru a întoarce alimentele pe partea cealaltă.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul Start pentru a porni funcționarea.

Problemă	Cauză	Acțiune
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	Cuptorul a funcționat o perioadă lungă de timp.	După ce gătiți o perioadă lungă de timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	Ventilatorul de răcire nu funcționează.	Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	Încercați să utilizați cuptorul fără alimente în interior.	Puneți alimentele în cuptor.
	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptor.	Există orificii de admisie/evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului, pentru ventilare. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	Se utilizează mai multe ștechere în aceeași priză.	Alegeți o singură priză care va fi utilizată pentru cuptor.
Se aud pocnituri în timpul funcționării, iar cuptorul nu funcționează.	Prepararea de alimente în recipiente sigilate sau în recipiente cu capac poate produce sunete asemenea unor pocnituri.	Nu utilizați recipiente etanșe, deoarece acestea se pot sparge din cauza dilatării conținutului.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptor.	Există orificii de admisie/evacuare, în partea din față și în partea din spate a cuptorului, pentru ventilare. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	Există obiecte poziționate pe cuptor.	Îndepărtați toate obiectele de pe cuptor.

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Ușa nu se deschide corect.	Între ușă și interiorul cuptorului au rămas resturi alimentare.	Curățați cuptorul și deschideți ușa.
Încălzirea, inclusiv funcția de încălzire, nu funcționează.	Cuptorul poate să nu funcționeze, deoarece se prepară o cantitate prea mare de alimente sau se utilizează materiale de gătit necorespunzătoare.	Puneți o ceașcă cu apă într-un recipient recomandat pentru microunde și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1-2 minute pentru a verifica dacă s-a încălzit apa. Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția. Utilizați un recipient pentru gătit cu fundul plat.
Dezghetarea nu funcționează.	Este preparată o cantitate prea mare de alimente.	Reduceți cantitatea de alimente și porniți din nou funcția.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	Ușa a fost lăsată deschisă mai mult timp.	Lumina interioară se poate stinge automat în timp ce este activă funcția Eco. Închideți și deschideți din nou ușa sau apăsați butonul Anulare.
	Lumina interioară este acoperită cu substanțe străine.	Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați din nou.
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă se utilizează funcția de preparare automată, acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezghetării.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul Start pentru a relua funcționarea.
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului pe o suprafață orizontală, stabilă.

Problemă	Cauză	Acțiune
Apar scânteii în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/dezghetării.	Nu utilizați recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul începe să funcționeze imediat.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.
Cuptorul este încărcat cu electricitate.	Alimentarea electrică sau priza de curent nu este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.	Asigurați-vă că alimentarea electrică și priza de curent au o împământare corespunzătoare.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picură apă. 2. Se emit aburi printr-o crăpătură în ușă. 3. Rămâne apă în cuptor. 	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Luminozitatea din cuptor variază.	Luminozitatea se modifică în funcție de puterea de ieșire, diferită pentru fiecare funcție.	Modificările puterii de ieșire în timpul preparării nu reprezintă defecțiuni. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	Pentru ventilarea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze timp de 3 minute după finalizarea preparării.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.

Problemă	Cauză	Acțiune
Platou rotativ		
Platoul rotativ iese din poziție în timp ce se rotește, sau se oprește.	Inelul rotativ lipsește sau nu se află în poziția corectă.	Instalați inelul rotativ și încercați din nou.
Platoul rotativ întâmpină rezistență în timp ce se rotește.	Inelul rotativ nu se este montat corect, cantitatea de alimente este prea mare sau recipientul este prea mare, atingând partea interioară a cuptorului.	Reduceți cantitatea de alimente și nu utilizați recipiente prea mari.
Platoul rotativ face zgomot în timp ce se rotește.	Au rămas resturi alimentare în partea de jos a cuptorului.	Îndepărtați resturile alimentare lipite pe partea de jos a cuptorului.
Gril		
Iese fum în timpul funcționării.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
	Alimentele se află prea aproape de gril.	Puneți alimentele la o distanță adecvată în timpul preparării.
	Alimentele nu sunt preparate și/sau aranjate.	Asigurați-vă că alimentele sunt preparate și aranjate în mod corespunzător.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul		
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
Iese fum în timpul preîncălzirii.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	Se utilizează materiale de gătit din plastic sau materiale care nu sunt termorezistente.	Utilizați materiale de gătit din sticlă, adecvate pentru temperaturi ridicate.
Se simte un miros neplăcut provenit din interiorul cuptorului.	Resturile alimentare sau din plastic s-au topit și au rămas blocate în interior.	Utilizați funcția de curățare cu aburi, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată. Pentru a elimina și mai rapid mirosul, puneți o felie de lămâie în interior și porniți cuptorul.
Cuptorul nu gătește corect.	Ușa cuptorului este deschisă des în timpul preparării.	Dacă deschideți des ușa, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
	Comenzile cuptorului nu sunt setate corect.	Setați corect comenzile cuptorului și încercați din nou.
	Grilul sau celelalte accesorii nu sunt introduse corect.	Introduceți corect accesoriiile.
	Se utilizează materiale de gătit de tip sau dimensiuni greșite.	Utilizați vase adecvate, cu fund plat.

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
Aburi		
Se aude apa fierbând în timpul gătitului cu aburi	Apa este încălzită cu ajutorul încălzitorului cu abur.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Se aude un sunet anormal la oprirea gătitului cu aburi.	Apa este eliminată din încălzitorul cu abur după încheierea gătitului cu vapori.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Aburul nu iese afară.	Rezervorul de alimentare cu apă nu este instalat.	Asigurați-vă că rezervorul de alimentare cu apă este corect instalat.
	Nu este apă în rezervorul de alimentare cu apă.	Umpleți rezervorul cu apă și încercați din nou.

Cod de informare

Cod de informare	CAUZĂ	Acțiune
C-d0	Butoanele de control sunt apăstate timp de peste 10 secunde.	Curățați tastele și verificați dacă există apă pe suprafața din jurul cheii. Dacă apare din nou, opriți cuptorul cu microunde timp de 30 de secunde, apoi încercați să-l configurați din nou. Dacă problema reappare, apelați Centrul de serviciu clienți local al SAMSUNG.

NOTĂ

În cazul în care soluția sugerată nu rezolvă problema, contactați Centrul de serviciu clienți local al SAMSUNG.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	MG23K3575**
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz c.a.
Consum de energie Putere maximă Microunde Gril (element de încălzire)	2300 W 1250 W 1100 W
Putere de ieșire	100 W / 800 W - 6 niveluri (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Dimensiuni (l x H x A) Exterioare (inclusiv mânerul) Cavitate cuptor	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	aprox. 13,0 kg

Memo

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DE68-04403H-00



Furrë me mikrovalë

Manuali i përdorimit

MG23K3575**



SAMSUNG

Përmbajtja

Përdorimi i këtij manuali **3**

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme: 3

Udhëzimet e sigurisë **3**

Udhëzime të rëndësishme mbi sigurinë 3

Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur) 8

Instalimi **9**

Aksesorët 9

Vendi i instalimit 9

Pjata rrotulluese 9

Mirëmbajtja **10**

Pastrim 10

Ndërrimi (riparimi) 10

Kujdesi për kohë të gjata mospërdorimi 10

Udhëzues i shpejtë **11**

Karakteristikat e furrës **11**

Furra 11

Paneli i kontrollit 12

Përdorimi i furrës **12**

Si punon furra me mikrovalë 12

Kontrolli nëse furra funksionon siç duhet 13

Gatimi/Ringrohja 13

Vendosja e orës 14

Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës 14

Rregullimi i kohës së gatimit 15

Ndalimi i gatimit 15

Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë 15

Përdorimi i funksionit të skarës me valë të nxehtë 16

Përdorimi i funksionit automatike, me valë të nxehtë 16

Përdorimi i veçorive të shkrirjes së shpejtë 19

Përdorimi i funksionit të gatimit automatik 20

Përdorimi i veçorisë për mbajtjen ngrohtë 22

Kombinimi i mikrovalëve dhe i skarës 23

Përdorimi i funksionit skarë+30s 24

Përdorimi i veçorive të kyçit të mbrojtjes së fëmijëve 24

Fikja e sinjalizuesit 24

Udhëzuesi për enët e kuzhinës **25**

Udhëzuesi i gatimit **26**

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese **35**

Zgjidhja e problemeve 35

Kodet informuese 38

Specifikimet teknike **39**

Përdorimi i këtij manuali

Sapo keni blerë një furrë me mikrovalë SAMSUNG. Udhëzimet për përdorimin përmbajnë informacione të vlefshme për gatimin në furrë me mikrovalë:

- Masat paraprake të sigurisë
- Pjesët shtesë të përshtatshme dhe enët e gatimit
- Këshilla të vlefshme mbi gatimin
- Këshilla mbi gatimin

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme:

VINI RE

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë **lëndim të rëndë të personit ose vdekje**.

KUJDES

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë **lëndim të lehtë të personit ose dëmtim të pronës**.

SHËNIM

Këshilla, rekomandime ose informacione të dobishme që ndihmojnë përdoruesit për përdorimin e produktit.

Udhëzimet e sigurisë

UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

VETËM PËR FUNKSIONIN E MIKROVALËS

VINI RE: Nëse dera apo gominat e derës janë të dëmtuara, furra nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.

VINI RE: Është e rrezikshme që një person, i cili nuk është kompetent, të kryejë riparime ose shërbime që kanë të bëjnë me heqjen e kapakut i cili mbron nga ekspozimi ndaj energjisë së mikrovalëve.

VINI RE: Lëngjet dhe ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të vulosura pasi kanë tendencë të shpërthejnë.

VINI RE: Lërinijet fëmijët të përdorin furrën të pambikëqyrrur vetëm kur janë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija të jetë në gjendje ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga mospërdorimi në mënyrën e duhur. Kjo pajisje është parashikuar për përdorim vetëm në shtëpi dhe nuk është parashikuar për përdorimet e mëposhtme:

- në ambientet e kuzhinës për stafin në dyqane, zyra dhe mjedise të tjera pune;



Udhëzimet e sigurisë

- në shtëpitë në ferma;
- nga klientët në hotele, motele dhe mjedise të tjera banimi;
- në mjediset që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.

Përdorni vetëm enët që janë të përshtatshme për përdorim në furrën me mikrovalë.

Kur nxehni ushqim në enë prej plastike ose letre, hidhini një sy furrës, pasi ekziston mundësia e marrjes flakë.

Enët metalike për ushqime dhe pije nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.

Furra me mikrovalë është parashikuar për ngrohjen e ushqimeve dhe të pijeve. Tharja e ushqimeve ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të çojë në rrezik lëndimi, marrjeje flakë ose zjarri.

Nëse vini re (del) tym, fikenin ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur, për të shuar flakët.

Ngrohja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim shpërthyes të vonuar, prandaj duhet treguar kujdes kur të mbani enën.

Përmbajtjet e biberonëve dhe vazot me ushqim për bebet, duhet të trazohen dhe të tunden si dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohen, për të shmangur djegiet.

Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës.

Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqen mbetjet e ushqimeve.

Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes, si dhe mund të shkaktojë situatë të rrezikshme.

Furra me mikrovalë është parashikuar të përdoret vetëm e vendosur mbi banak (e lirë). Furra me mikrovalë nuk duhet vendosur brenda mobilieve.

Pajisja nuk duhet pastruar me ujë.

Pajisja nuk është krijuar për t'u instaluar në automjete, në rulota dhe në automjete të ngjashme etj.

Pajisja nuk është parashikuar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohurish, nëse ata nuk mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.





Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvojë dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

Për të shmangur rreziqet, nëse dëmtohet kordoni elektrik, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person me kualifikim të ngjashëm.

Kjo furrë duhet të vendoset në drejtimin e duhur dhe me lartësi të tillë që lejon përdorimin e hapësirës dhe të zonës së kontrollit.

Para se ta përdorni furrën për herë të parë, ajo duhet të vihet në punë me ujë 10 minuta dhe më pas të përdoret.

Nëse furra bën një zhurmë të çuditshme, vjen aromë djegieje ose nëse del tym, hiqeni spinën elektrike menjëherë dhe kontaktoni pikën tuaj më të afërt të shërbimit.

Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

VETËM PËR FUNKSIONIN E FURRËS - OPSIONALE

VINI RE: Kur pajisja përdoret në regjimin me kombinim, fëmijët duhet ta përdorin atë vetëm nën mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të larta që krijohen.

Pajisja nxehet gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

VINI RE: Pjesët e jashtme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

VINI RE: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e elektrohokut.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

VINI RE: Pajisja dhe pjesët e saj të jashtme nxehen gjatë përdorimit.





Udhëzimet e sigurisë

Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.

Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoja dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

Dera ose sipërfaqja e jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.

Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë.

Pajisjet nuk janë menduar të përdoren me kohëmatës të jashtëm ose me sistem të veçuar telekomandimi.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoja dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët përveç nëse janë 8 vjeç e lart dhe të mbikëqyrur.

Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

Siguria e përgjithshme

Modifikimet ose riparimet e mundshme duhen kryer vetëm nga personeli i kualifikuar.

Mos e ngrohni ushqimin ose lëngjet në enë për funksionin me mikrovalë.

Mos përdorni benzen, hollues, alkool apo pastrues me avull ose me presion për të pastruar pajisjen.

Mos e instaloni furrën: pranë ngrohëseve apo materialeve të djegshme; vendeve me lagështi, vajra, pluhur apo të ekspozuar ndaj rrezeve të diellit ose ndaj ujit; ose ku mund të rrjedhë gaz; ose në sipërfaqe të paniveluara mirë.

Kjo furrë duhet të tokëzohet siç duhet në përputhje me kodet vendase dhe kombëtare.

Përdorni rregullisht një copë të thatë për të hequr substancat e huaja nga skajet dhe kontaktet e spinës.

Mos e tërhiqni, mos e përkulni fort, ose mos vendosni objekte të rënda mbi kordon.

Nëse ka rrjedhje gazi (propan, LP etj.) ajroseni menjëherë. Mos e prekni kordonin elektrik.

Mos e prekni kordonin elektrik me duar të lagura.

Kur furra është në punë, mos e fikni duke hequr kordonin elektrik.





Mos futni gishtat në substanca të huaja. Nëse hyjnë substanca të huaja në furrë, hiqeni nga priza dhe kontaktoni pikën lokale të shërbimit "Samsung".

Mos ushtroni shumë presion ose goditje mbi pajisje.

Mos e vendosni furrën mbi objekte të brishta.

Sigurohuni që voltazhi, frekuenca dhe korrenti të përkojnë me specifikimet e produktit.

Futeni mirë në prizë spinën e korrentit. Mos përdorni shumë përshtatës spinash, kordonë zgjatues apo ushqyes.

Mos e varni kordonin elektrik në objekte metalike. Sigurohuni që kordoni të jetë midis objekteve ose prapa furrës.

Mos përdorni spina, kordonë apo priza të dëmtuara. Për spina ose kordonë të dëmtuar kontaktoni një pikë lokale shërbimi "Samsung".

Mos hidhni ose të spërkatni drejtpërdrejt ujë në furrë.

Mos vendosni objekte në furrë, brenda ose te dera e furrës.

Mos spërkatni substanca të avullueshme, si insekticidet, në furrë.

Mos vendosni materiale të ndezshme mbi furrë. Duke qenë se avujt e alkoolit mund të bien në kontakt me pjesët e nxehta të furrës, bëni kujdes kur ngrohni ushqime ose pije që përmbajnë alkool.

Fëmijët mund të përplasen apo të kapin gishtat te dera. Kur të hapni/mbyllni derën, mbajini fëmijët larg.

Paralajmërim për mikrovalë

Ngrohja e pijeve me mikrovalë mund të shkaktojë vonesë në shfaqjen e zierjes; bëni gjithnjë kujdes kur t'i merrni në dorë. Lejojuni gjithnjë pijeve të rrinë së paku 20 sekonda përpara se t'i merrni në dorë. Nëse është nevoja, përziejini gjatë nxehtësisë. Përziejini gjithnjë pas nxehtësisë.

Në rast djegieje, ndiqni udhëzimet për ndihmën e parë:

1. Zhyteni vendin e djegur me ujë të ftohtë për të paktën 10 minuta.
2. Mbulojeni me një rrobë të pastër dhe të thatë.
3. Mos e lyeni vendin me krem, vaj ose locione.

Për të evituar dëmtimin e sirtarit ose të skarës, mos i vendosni në ujë menjëherë pas gatimit.

Mos e përdorni furrën për skuqje me shumë yndyrë, pasi temperatura e vajit nuk mund të kontrollohet. Kjo mund të shkaktojë derdhje të papritur të vajrave të nxehta.

Masat e kujdesit për furra me mikrovalë

Përdorni vetëm enë të përshtatshme për mikrovalë. Mos përdorni enë metalike, servise me dekorime ari apo argjendi, heje etj.

Hiqni lidhëset me tela të përdredhur. Mund të shkaktohen harqe elektrike.

Mos e përdorni furrën për të tharë letra ose rroba.

Përdorni kohë më të shkurtër për sasi të vogla ushqimi, për të shmangur mbinxehjen ose djegien.

Mbajeni kordonin dhe spinën elektrike larg burimeve të ujit dhe të nxehtësisë. Për të evituar rrezikun e shpërthimit, mos i ngrohni me lëvozhgë vezët, të ziera ose të paziera. Mos i ngrohni enët e izoluar në vakuum ose pa ajër, frutat e thata, domatet etj.

Mos i mbulonni vrimat e ajrimit me cohë ose me letër. Ky përbën rrezik zjarri.

Furra gjithashtu mund të mbinxehet dhe të fiket automatikisht dhe do të mbetet e tillë derisa të ftohet mjaftueshëm.

Përdorni gjithnjë doreza furre kur hiqni enët.

Trazojini lëngjet në mes të nxehtësisë ose pasi të ketë mbaruar nxehtësia dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehtësisë, për të shmangur vlimin shpërthyes.

Qëndroni larg nga furra sa gjatësia e krahut kur të hapni derën, për të shmangur djegien nga ajri ose avulli i nxehtë që del jashtë.

Mos e vini në punë furrën kur është bosh. Furra do të fiket automatikisht për 30 minuta për arsye sigurie. Rekomandojmë të vendosni gjithnjë një gotë me ujë brenda furrës, për të thithur energjinë e mikrovalëve në rast se furra ndizet aksidentalisht.

Instalojeni furrën sipas distancave që përcakton manuali. (Instalimi i furrës me mikrovalë.)

Bëni kujdes kur lidhni pajisje të tjera elektrike te prizat pranë furrës.

Masat e kujdesit të përdorimit të mikrovalëve

Moszbatimi i masave paraprake mbi sigurinë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

- Mos e vini furrën në punë me derë hapur. Mos i ngacmoni çelësat e sigurisë (shulata e derës). Mos futni sende në vrimat e çelësave të sigurisë.
- Mos vendosni objekte ndërmjet derës së furrës dhe pjesës ballore, dhe mos lejoni akumulimin e mbetjeve të solucionëve apo të ushqimit në sipërfaqet





Udhëzimet e sigurisë

izoluese. Mbajini pastër derën dhe sipërfaqet izoluese duke i fshirë me një copë të thatë dhe në vijim me një copë të butë dhe të thatë pas çdo përdorimi.

- Mos e vini furrën në punë nëse dëmtohet. Vëreni në punë vetëm pasi të jetë riparuar nga një teknik i kualifikuar.

E rëndësishme: dera e furrës duhet të mbyllet mirë. Dera nuk duhet të jetë e përkulur; menteshat e saj nuk duhet të jenë të thyera apo të lira; guarnicioni i derës dhe sipërfaqet izoluese nuk duhet të jenë të dëmtuara.

- Të gjitha rregullimet apo riparimet duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.

Garanci e kufizuar

"Samsung" do të faturojë tarifë riparimi për zëvendësimin e një aksesorit ose për riparimin e një defekti kozmetik nëse dëmi ndaj njësisë ose aksesorit është shkaktuar nga klienti. Artikujt që mbulon ky kusht përfshijnë:

- Dyert, dorezat, paneli i jashtëm ose paneli i kontrollit që janë ngrënë, konsumuar apo prishur.
- Tavën, rrotulluesin drejtues, bashkuesin ose skarën me tela të thyer ose të humbur.

Përdoreni furrën vetëm për qëllimin e synuar, siç përshkruhet në këtë manual udhëzimi. Paralajmërimet dhe udhëzimet e rëndësishme të sigurisë në këtë manual nuk mbulojnë të gjitha kushtet dhe situatat e mundshme që mund të ndodhin. Është përgjegjësia juaj të veproni praktikisht, me kujdes dhe me vëmendje kur instaloni, mirëmbani dhe vini në përdorim furrën.

Duke qenë se këto udhëzime përdorimi mbulojnë modele të ndryshme, karakteristikat e furrës tuaj me mikrovalë mund të ndryshojnë pak nga ato që përshkruhen në këtë manual dhe jo të gjitha shenjat paralajmëruese mund të jenë të zbatueshme. Nëse keni ndonjë pyetje ose shqetësime, kontaktoni pikën më të afërt të shërbimit "Samsung" ose gjeni ndihmë dhe informacion në internet në www.samsung.com.

Përdoreni këtë furrë vetëm për ngrohje ushqimesh. Ajo është parashikuar vetëm për përdorim shtëpiak. Mos nxehni asnjë lloj tekstili apo jastëku me grurë. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm apo i gabuar i furrës.

Për të evituar degradimin e sipërfaqes së furrës dhe situatat e rrezikshme, mbajeni gjithnjë mirë dhe pastër furrën.

Përkufizimi i grupit të produktit

Ky produkt është një pajisje ISM e grupit 2, kategoria B. Përkufizimi për grupin 2 i cili përfshin pajisjet ISM, në të cilat energjia me radio-frekuençë prodhohet qëllimisht dhe/ose përdoret në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin e materialit dhe pajisjet EDM dhe pajisjet që krijojnë qark elektrik. Te pajisjet e kategorisë B, futen pajisjet e përshtatshme për përdorim në ambientet shtëpiake dhe në ambientet që lidhen drejtpërdrejt me rrjetin e furnizimit me energji me voltazh të ulët, i cili furnizon godinat e banimit.

Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur)



(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kabllloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

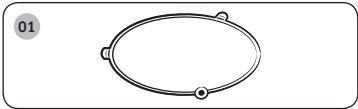
Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor. Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

Për informacion mbi zotimet mjedisore të "Samsung" dhe detyrimet rregullatore specifike për produktin, p.sh. "REACH", vizitoni: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalimi

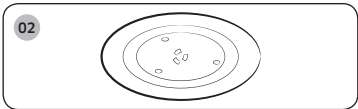
Aksesorët

Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.



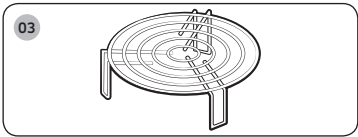
01 Unaza e rrotullimit që duhet vendosur në qendër të furrës.

Qëllimi: Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.



02 Pjata rrotulluese, që duhet vendosur në unazën rrotulluese me pjesë qendrore të puthitur me bashkuesin.

Qëllimi: Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.



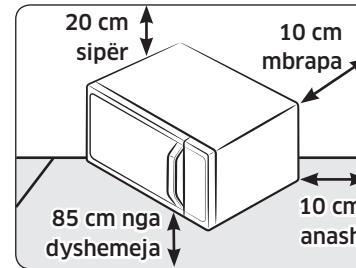
03 Skara, e cila duhet vendosur mbi pjatën rrotulluese.

Qëllimi: Skara metalike mund të përdoret për pjekje dhe për gatim të kombinuar.

E RËNDËSISHME

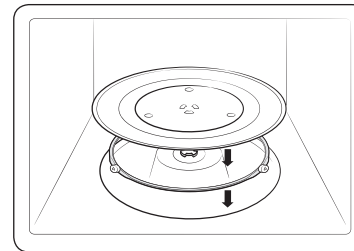
MOS e përdorni furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

Vendi i instalimit



- Zgjidhni një sipërfaqe të sheshtë e të niveluar rreth 85 cm mbi dysheme. Sipërfaqja duhet të mbajë peshën e furrës.
- Lini hapësirë për ajrosje, të paktën 10 cm nga muri i pasmë dhe nga të dyja anët dhe 20 cm nga lart.
- Mos e instaloni furrën në mjedisë të ngrohta ose të lagështa, si për shembull pranë furrave me mikrovalë ose kaloriferëve.
- Ndiqni specifikimet për furnizimin me energji të kësaj sobe. Përdorni vetëm kordonë të miratuar zgjatues, nëse është nevoja.
- Përpara se ta përdorni furrën me mikrovalë për herë të parë, pastroni me leckë të njomë pjesën e brendshme dhe gominën e derës.

Pjata rrotulluese



Hiqni të gjitha materialet e paketimit që ndodhen brenda në furrë. Instaloni unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese. Verifikoni që pjata rrotulluese të rrotullohet lirshëm.



Mirëmbajtja

Pastrim

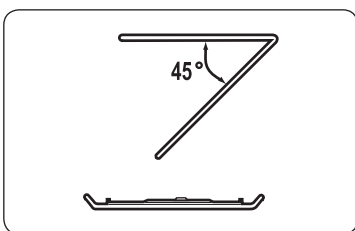
Pastrojeni furrën rregullisht për të parandaluar grumbullimin e papastërtive mbi furrë ose brenda saj. Gjithashtu, kushtojini vëmendje të veçantë derës, gominës së derës, si dhe pjatës rrotulluese dhe unazës rrotulluese (vetëm për modelet përkatëse).

Nëse dera nuk hapet ose mbyllet lirisht, kontrolloni së pari nëse janë grumbulluar papastërti në gominat e derës. Përdorni leckë të butë me ujë me sapun për pastrimin e sipërfaqes së jashtme dhe të brendshme të furrës. Shpëlajini dhe thajini mirë.

Për të pastruar papastërtitë e forta me aroma të pakëndshme në pjesën e brendshme të furrës

1. Pasi ta keni zbratur furrën, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në qendër të pjatës rrotulluese.
2. Ngrohni furrën për 10 minua në fuqinë maksimale.
3. Pas përfundimit të ciklit, prisni derisa furra të ftohet. Më pas, hapni derën dhe pastroni dhomën e gatimit.

Për pastrimin e pjesës së brendshme të modeleve me ngrohës me rrotullim



Për pastrimin e pjesës së sipërme të dhomës së gatimit, ulni elementin e sipërm ngrohës me 45°, siç tregohet. Kjo do të ndihmojë për pastrimin e pjesës së sipërme. Pasi të mbaroni, rivendosni elementin e sipërm ngrohës.

⚠️ KUJDES

- Mbajini derën dhe gominat e saj të pastra dhe sigurohuni që dera të hapet dhe mbyllet lirisht. Përndryshe, mund të shkurtohet cikli i jetës së furrës.
- Bëni kujdes që të mos derdhni ujë në ventilatorët e furrës.
- Mos përdorni substanca gërryese ose kimike për pastrimin.
- Pas çdo përdorimi të furrës, përdorni një detergjent të butë për pastrimin e dhomës së gatimit pasi furra të jetë ftohur.

Ndërrimi (riparimi)

⚠️ VINI RE

Brenda furrës nuk ka pjesë që mund të hiqen nga përdoruesi. Mos u përpiqni ta ndërroni ose riparoni furrën vetë.

- Nëse keni probleme me menteshat, bllokimin dhe/ose derën, kontaktoni me një teknik të kualifikuar ose pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut për ndihmë teknike.
- Nëse dëshironi të ndërroni llambën, kontaktoni pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut. Mos e ndërroni vetë.
- Nëse keni probleme me kasën e jashtme të furrës, hiqni fillimisht nga priza dhe më pas kontaktoni pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut.

Kujdesi për kohë të gjata mospërdorimi

- Nëse nuk e përdorni furrën për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza dhe lëvizeni furrën në një vend të thatë, pa pluhur. Pluhuri dhe lagështia që krijohen brenda furrës mund të ndikojnë në performancën e furrës.

Udhëzues i shpejtë

Nëse dëshironi të gatvani disa ushqime.



Vendoseni ushqimin në furrë. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati: Gatimi fillon. Kur të ketë përfunduar.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Nëse dëshironi të piqni disa ushqime në skarë.

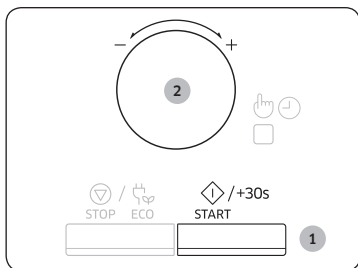


Vendoseni ushqimin në furrë. Shtypni butonin **Grill+30s (Skarë+30s)**.

Rezultati: Pjekja në skarë fillon.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

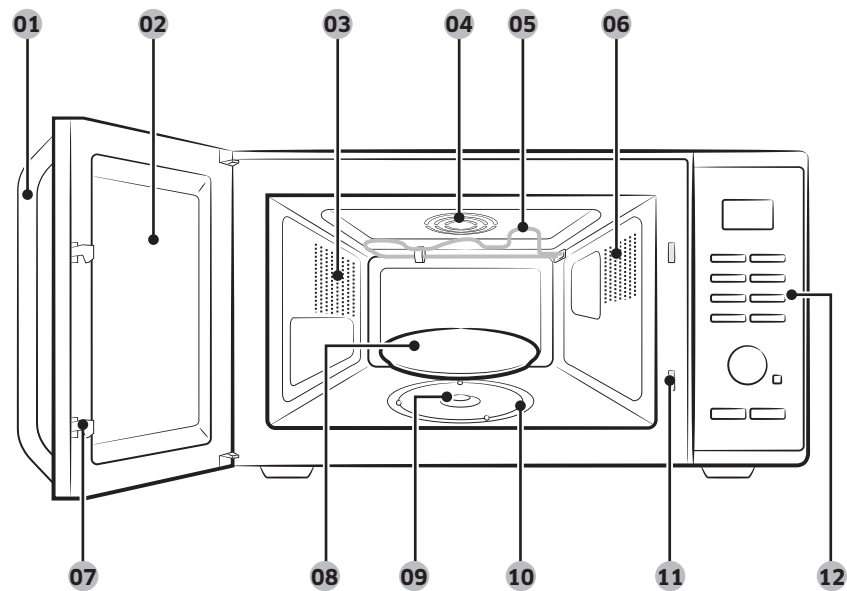
Nëse dëshironi të shtoni 30 sekonda të tjera.



1. Shtypni një ose më shumë herë butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për çdo 30 sekonda të tjera që dëshironi të shtoni.
2. Duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**, mund ta caktoni orën sipas dëshirës.

Karakteristikat e furrës

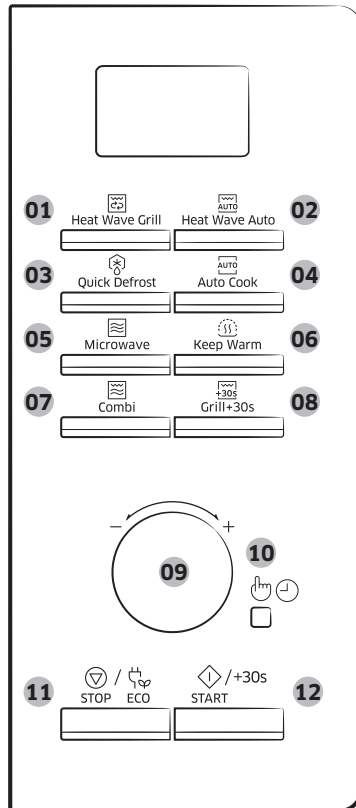
Furra



- | | | |
|-----------------------------|--|-------------------------------|
| 01 Doreza e derës | 02 Dera | 03 Vrimat e ajrimit |
| 04 Skara pllakë | 05 Elementi ngrohës | 06 Drita |
| 07 Shulat e derës | 08 Pjata rrotulluese | 09 Bashkuesi |
| 10 Unaza rrotulluese | 11 Vrimat e bllokimit të sigurisë | 12 Paneli i kontrollit |

Karakteristikat e furrës

Paneli i kontrollit



- 01 Butoni Heat Wave Grill (Skara me valë të nxehtë)
- 02 Butoni Heat Wave Auto (Automatike, me valë të nxehtë)
- 03 Butoni Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)
- 04 Butoni Auto Cook (Gatim automatik)
- 05 Butoni Microwave (Mikrovala)
- 06 Butoni Keep Warm (Mbah ngrohtë)
- 07 Butoni Combi (Me kombinim)
- 08 Butoni Grill+30s (Skarë+30s)
- 09 Dorezën E Çelësit (Pesha/Racioni/Koha)
- 10 Butoni Zgjedhje/Ora
- 11 Butoni STOP/ECO (NDALO/KURSIM)
- 12 Butoni START/+30s (FILLO/+30s)

Përdorimi i furrës

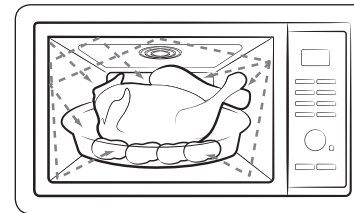
Si punon furra me mikrovalë

Mikrovalët janë valë elektromagnetike me frekuencë të lartë; energjia e çliruar mundëson gatimin ose ringrohjen e ushqimit pa i ndryshuar as formën as ngjyrën.

Furrën me mikrovalë mund ta përdorni për:

- Shkrirje
- Ringrohje
- Gatim

Parimi i gatimit.



1. Mikrovalët e prodhuara nga magnetroni reflektohen në zgavër dhe shpërndahen njëtrajtshëm me rrotullimin e ushqimit në pjatën rrotulluese. Kështu ushqimi gatuhet njëtrajtësisht.
2. Mikrovalët përthithen nga ushqimi deri në një thellësi prej rreth 1 inç (2,5 cm). Pastaj gatimi vazhdon ndërkohë që nxehtësia shpërndahet brenda ushqimit.
3. Koha e gatimit ndryshon sipas enës së përdorur dhe karakteristikave të ushqimit:
 - Sasia dhe dendësia
 - Përmbajtja e ujit
 - Temperatura fillestare (ngirë ose jo)

☛ E RËNDËSISHME

Duke qenë se pjesa e mesit të ushqimit gatuhet me shpërndarje nxehtësie, gatimi vazhdon edhe pasi e keni nxjerrë ushqimin nga furra. Kohët e qëndrimit të përcaktuara në receta dhe në këtë manual duhet të respektohen për të garantuar:

- Gatimin e njëtrajtshëm të ushqimit deri në qendër.
- Temperaturën e njëjtë në të gjithë ushqimin.

Kontrolli nëse furra funksion siç duhet

Procedurat e thjeshta të mëposhtme ju mundësojnë të kontrolloni që furra funksionon siç duhet në çdo kohë. Nëse keni dyshime, drejtojeni seksionit me titull "Zgjidhja e problemeve" në faqen **35** deri në **38**.

SHËNIM

Furra duhet të futet në prizë të përshtatshme. Pjata rrotulluese duhet të jetë në pozicionin e saj në furrë. Nëse përdoret nivel fuqie ndryshe nga maksimali (100 % - 800 W), uji do të marrë më shumë kohë për të zier.

Hapni derën e furrës duke tërhequr dorezën në drejtim të anës së sipërme të derës.

Vendosni një tas me ujë në pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.



Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** dhe caktojeni kohën në 4 ose 5 minuta duke shtypur butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** aq herë sa duhet.

Rezultati: Furra e ngroh ujin për 4 ose 5 minuta.
Uji duhet të fillojë të ziejë.

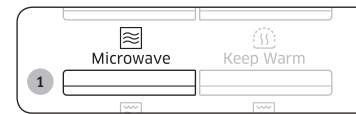
Gatimi/Ringrohja

Procedura e mëposhtme shpjegon se si ta gatvani ose ta ringrohni ushqimin.


E RËNDËSISHME

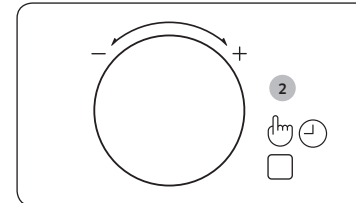
- Para se të largoheni nga furra, kontrolloni GJITHMONË cilësimet e gatimit.
- Koha maksimale për **Microwave (Mikrovala)** është 99 minuta.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën. Mos e ndizni kurrë furrën me mikrovalë kur është bosh.

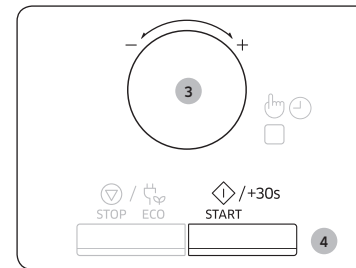


1. Shtypni butonin **Microwave (Mikrovala)**.

Rezultati: Shfaqen treguesit 800 W (fuqia maksimale e gatimit):
 (regjimi i mikrovalëve)



2. Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke rrotulluar **Dorzën e çelësit**. (Drejtojuni tabelës së niveleve të fuqisë) Dhe më pas shtypni butonin e **Zgjedhje/Ora**.



3. Caktoni kohën e gatimit duke rrotulluar **Dorzën e çelësit**.
Rezultati: Shfaqet koha e gatimit.
4. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.
Rezultati: Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet. Gatimi fillon dhe kur mbaron.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Përdorimi i furrës

Vendosja e orës

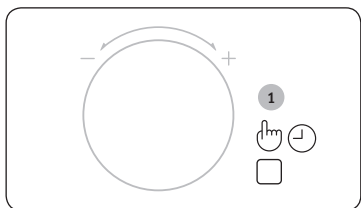
Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht "88:88" dhe pastaj "12:00".

Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet në formatin 24-orësh ose në formatin 12-orësh. Ju duhet të vendosni orën:

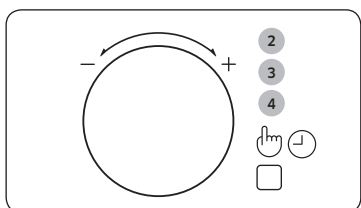
- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

SHËNIM

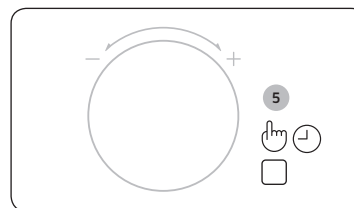
Mos harroni të rivendosni orën kur kaloni nga periudha e verës në periudhën e dimrit dhe anasjelltas.



1. Shtypni butonin **Zgjedhje/Ora**.



2. Caktoni formatin 24-orësh ose 12-orësh duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin e **Zgjedhje/Ora**.
3. Rrotulloni **Dorezën e çelësit** për të vendosur orën. Dhe më pas shtypni butonin e **Zgjedhje/Ora**.
4. Rrotulloni **Dorezën e çelësit** për të vendosur minutat.



5. Kur shfaqet ora e saktë, shtypni butonin **Zgjedhje/Ora** për të nisur orën.

Rezultati: Ora shfaqet sa herë që nuk përdorni furrën me mikrovalë.

Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës

Funksioni i nivelit të fuqisë ju mundëson të përshtatni sasinë e energjisë që shpërndahet si dhe kohën e kërkuar për të gatuar ose ringrohur ushqimin, sipas llojit dhe sasisë së tij. Mund të zgjidhni ndërmjet gjashtë niveleve të fuqisë.

Niveli i fuqisë	Përqindja	Fuqia
E LARTË	100%	800 W
MESATARE E LARTË	75%	600 W
MESATARE	56%	450 W
MESATARE E ULËT	38%	300 W
SHKRIRJE	23%	180 W
E ULËT	13%	100 W

Kohët e gatimit që jepen në recetat e këtij libërthi korrespondojnë me nivelin e fuqisë së treguar.

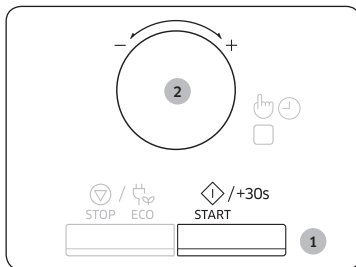
Nëse zgjidhni...	Atëherë koha e gatimit duhet të jetë...
Nivel fuqie më i lartë	E ulët
Nivel fuqie më i ulët	E lartë

Rregullimi i kohës së gatimit

Mund ta shtoni kohën e gatimit duke shtypur butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** një herë për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.

Shtypja e butonit **START/+30s (FILLO/+30s)** në modalitetet Mikrovala, Skara me valë të nxehtë ose Me kombinim rrit kohën e gatimit.

- Kontrolloni ecurinë e gatimit në çdo kohë thjesht duke hapur derën
- Rrisni kohën e mbetur të gatimit



Mënyra 1

Për të rritur kohën e gatimit të ushqimit gjatë gatimit, shtypni një herë butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.

- Shembull: Për të shtuar tri minuta, shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** gjashtë herë.

Mënyra 2

Thjesht rrotulloni **Dorezën e çelësit** për të rregulluar kohën e gatimit.

- Për të shtuar kohën e gatimit, rrotulloni djathtas, për të ulur kohën e gatimit, rrotulloni majtas.

Ndalimi i gatimit

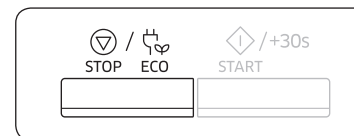
Ju mund ta ndërprisni gatimin në çdo kohë në mënyrë që:

- Të kontrolloni ushqimin
- Të ktheni ushqimin nga ana tjetër ose ta trazoni
- Ta lini të qëndrojë

Për të ndërprerë gatimin...	Më pas...
Përkohësisht	Hapni derën ose shtypni një herë butonin STOP/ECO (NDALO/KURSIM) . Rezultati: Gatimi ndalon. Për të rifilluar gatimin, mbylleni derën sërish dhe shtypni butonin START/+30s (FILLO/+30s) .
Përfundimisht	Shtypni një herë butonin STOP/ECO (NDALO/KURSIM) . Rezultati: Gatimi ndalon. Nëse dëshironi të anuloni cilësimet e gatimit, shtypni sërish butonin STOP/ECO (NDALO/KURSIM) .

Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë

Furra ka një regjim për kursimin e energjisë.



- Shtypni butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**.
Rezultati: Ekрани fiket.
- Për të hequr modalitetin e kursimit të energjisë, hapni derën ose shtypni butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)** dhe më pas ekрани shfaq orën aktuale. Furra është gati për t'u përdorur.

SHËNIM

Funksioni automatik i kursimit të energjisë

Nëse nuk zgjidhni ndonjë funksion kur pajisja është në mes të cilësimit ose përdorimit në gjendje përkohësisht të ndaluar, funksioni anulohet dhe ora do të shfaqet pas 25 minutash.

Kur dera është e hapur, llamba e furrës do të fiket pas 5 minutash.

Përdorimi i furrës

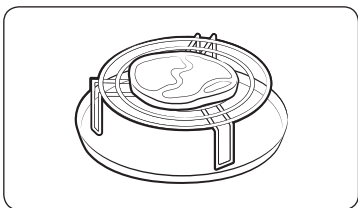
Përdorimi i funksionit të skarës me valë të nxehtë

Heat Wave Grill (Skara me valë të nxehtë) ju mundëson që ta nxehti dhe ta skuqni ushqimin shpejt, pa përdorur mikrovalët.

- Tingulli aktiv/joaktiv i ventilatorit është në gjendje natyrale kur përdoret skara me valë të nxehtë.
- Mund të merrni rezultate më të mira gatimi dhe pjekje në skarë nëse përdorni skarën e sipërme.

E RËNDËSISHME

Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.



1. Hapeni derën dhe vendoseni ushqimin në skarë dhe në vijim mbyllni derën.

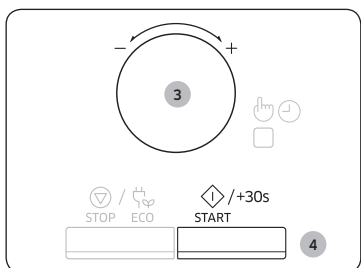


2. Shtypni butonin **Heat Wave Grill (Skara me valë të nxehtë)**.

Rezultati: Shfaqen treguesit e mëposhtëm:



- Nuk mund ta caktoni temperaturën e skarës.



3. Caktoni kohën e pjekjes në skarë duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.

- Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.

4. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati: Pjekja në skarë fillon.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Përdorimi i funksionit automatike, me valë të nxehtë

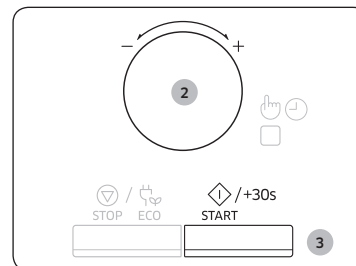
Funksioni **Heat Wave Auto (Automatike, me valë të nxehtë)** ka 15 kohë gatimi të programuara paraprakisht. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë. Mund të përshtatni numrin e racioneve duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.

E RËNDËSISHME

Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.



1. Shtypni butonin **Heat Wave Auto (Automatike, me valë të nxehtë)**.



2. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatvani duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.
(Referojuni tabelës anash.)

3. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati: Ushqimi gatuhet sipas cilësimit të paraprogramuar që keni zgjedhur.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Tabela e mëposhtme paraqet madhësinë e racionit dhe udhëzimet e duhura për 15 opsionet e gatimit të programuara paraprakisht. Programet funksionojnë me kombinim të skarës me valë të nxehtë dhe mikrovalës.

👉 E RËNDËSISHME

Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1 Perime furre shtëpie	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 400 g perime të grira (p.sh. kungull, domate, patate, qepë, piper), 75 ml krem, 25 g vezë e plotë e rrahur, kripë, piper, 75 g djathë mocarela i grirë, një lugë gjelle majdanoz ose rozmarinë • Mënyra Shpëlani perimet dhe pritini në feta me trashësi 3~5 mm. Vendosni fetat në enën e furrës, rreth 14 x 22 cm, përzieni kremin, vezën, kripën, piperin dhe hidheni sipër. Shpërndani djathin e grirë sipër. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Shërbejini duke vendosur copëza nga gjethet e freskëta të trumzës.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
2 Lazanja shtëpie	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 150 g mish viçi i grirë, 100 g salcë domateje, 50 ml lëng mishi, 75 g petë të thara lazanje (4 peta), ½ qepë (e copëtuar), Nga 1 lugë gjelle me majdanoz të grirë, rigon, borzilok, 100 g djathë mocarela i grirë, 1 lugë gjelle vaj ulliri • Mënyra - Salca e domateve me mish Nxehni vajin në një tigan për skuqje, pastaj gatvani mishin e grirë të viçit dhe qepën e copëtuar për rreth 10 minuta derisa të skuqen njëtrajtësisht. Hidhni salcën e domates dhe lëngun e mishit të viçit dhe shtoni erëzat e thara. Vendosini për t'i zier dhe ziejini për 10 min. - Lazanja Gatuajini makaronat për lazanjë sipas udhëzimeve të paketimit. Vendosni makaronat për lazanjë, salcën me mish dhe gjysmën e djathit në pjatën për furrë rreth 14 x 22 cm dhe përsëriteni veprimin. Pastaj hidhni sipër njëtrajtësisht djathin mocarela të mbetur mbi shtresën e fundit të makaronave për lazanjë. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese.
3 Patate të pjekura	500 g (2-3 copë)	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 2-3 patate, kripë, piper, 2 lugë gjelle vaj ulliri, 50 g djathë mocarela të grirë • Mënyra Qëroni patatet dhe pritini përgjysmë për së gjati. Marinoni patatet me kripë, piper dhe vaj. Shpërndani djathin e grirë sipër. Vendosni patatet në skarë.



Përdorimi i furrës

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
4 Domate të pjekura në skarë	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 2 domate • Mënyra Pritini domatet në gjysma. Vendosini në pjatë zjarrdruese me pjesën e prerë të vendosur poshtë. Vendoseni enën në skarë.
5 Perime të skarës	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 200 g perime të ndryshme të freskëta (piper, domate të vogla, feta kungulli, kërpudha, patëllxhanë të prerë) • Mënyra Shpëlani perimet dhe pritini në madhësi të barabartë. Lyejini me vaj dhe hidhni kripë dhe piper. Vendosini në skarë.
6 Mollë e pjekur	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 1 mollë, ½ lugë gjelle kanellë, ¼ e filxhanit me arrë dhe kumbull • Mënyra Qëroni mollën. Përzieni mirë përbërësit e tjerë dhe vendosini në mesin e mollës. Vendoseni mollën në një enë zjarrdruese mbi pjatën rrotulluese.
7 Biftekë viçi	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 200 g biftekë viçi (2 copa), nga 1 lugë gjelle me rozmarinë, trumzë dhe piper, si dhe 2 lugë gjelle vaj ulliri • Mënyra Marinojeni mishin me vaj ulliri, rozmarinë, trumzë dhe piper. Vendoseni mishin në skarë. Kthejeni sapo të bjerë alarmi.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
8 Salsiçe skare	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 300 g salsiçe (4 copa) • Mënyra Vendosini salsiçet njëra pas tjetrës në skarë.
9 Copa mishi derri	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 400 g copa mishi derri (2 copa), nga 1 lugë gjelle me rozmarinë, trumzë dhe piper, si dhe 2 lugë gjelle vaj ulliri • Mënyra Marinojeni mishin e derrit me vaj, erëza dhe piper. Vendoseni në skarë. Kthejeni sapo të bjerë alarmi.
10 Copa mishi pule në skarë	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 500 g copa mishi pule (2 copa), 2 lugë gjelle vaj vegjetal, 1 lugë gjelle erëza për mishin e pulës • Mënyra Shpëlani copat e mishit të pulës dhe thajini mirë me letër kuzhine. Përziejini erëzat me vaj. Hidhni vajin e përzierë me erëzat mbi copat e mishit të pulës. Vendosini në skarë. Kthejeni sapo të bjerë alarmi. Pasi gatimit, lërini për 1-2 minuta.
11 Karkaleca skare	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 200 g karkaleca të freskët (8 copë) • Mënyra Shpëlani karkalecat, thajini mirë me letër kuzhine. Vendosini në enë zjarrdruese në skarë.



Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
12 Peshk skare	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 300 g troftë, kripë, 1 lugë gjelle lëng limoni • Mënyra Shpëlani peshkun dhe thajini me letër kuzhine. Marinojeni fileton me kripë dhe lëng limoni. Vendoseni peshkun në skarë.
13 Filetë salmoni	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 400 g fileta salmoni (2 copa), 1 lugë gjelle kripë, piper • Mënyra Marinoni salmonin me kripë dhe piper. Vendoseni në skarë me pjesën e lëkurës poshtë. Kthejeni sapo të bjerë alarmi.
14 Panine të vogla të ngrira në formë spirale	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 200 g panine të vogla të ngrira në formë spirale • Mënyra Shpërndani paninet e ngrira në formë spirale në skarë. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë alarmi, furra vazhdon të punojë.
15 Tost "Croque-Monsieur"	200 g (2 copë)	<ul style="list-style-type: none"> • Përbërësit 4 feta sanduiçi, 2 feta proshutë, 2 feta djathë (p.sh. çedar, emental), 50 g djathë mocarela i grirë • Mënyra Thekni fetat e sanduiçit. Shtoni fetat e djathit dhe proshutës në të dy tostet. Vendosni 2 fetat e tjera të sanduiçit mbi tost. Shpërndani sipër djathin mocarela të grirë. Vendosni njëra pas tjetrës në skarë.

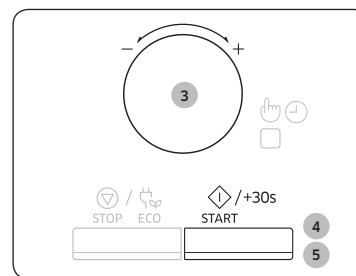
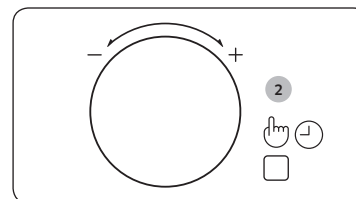
Përdorimi i veçorive të shkrirjes së shpejtë

Veçoritë e **Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)** mundësojnë shkrirjen e mishit, shpesëve, peshkut, perimeve të ngrira dhe bukës së ngrirë. Koha e shkrirjes dhe niveli i fuqisë caktohen automatikisht. Ju duhet thjesht të zgjidhni programin dhe peshën.

SHËNIM

Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin që ndodhet në enë qeramike në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën.



1. Shtypni butonin **Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)**.

2. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatvani duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin e **Zgjedhje/Ora**.

3. Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**. (Referojuni tabelës anash.)

4. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati:

- Fillon shkrirja.
- Sinjali i furrës bie gjatë shkrirjes për t'ju kujtuar që ta ktheni ushqimin nga ana tjetër.

5. Shtypni sërish butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për të përfunduar shkrirjen.

Rezultati:

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.



Përdorimi i furrës

Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme, madhësinë e racionit, kohën e qëndrimit në furrë dhe udhëzimet përkatëse të **Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)**. Hiqni të gjitha llojet e materialeve të paketimit para shkrirjes. Vendoseni mishin, shpendët, peshkun, perimet dhe bukën në një pjatë xhami ose qeramike.

Kodi/ Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1 Mish	200-1500 g	Mbulojini anët me letër alumini. Kthejeni mishin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për mishin e viçit, mishin e qengjit, mishin e derrit, për biftekun, bërçollat, mishin e grirë. Lëroni për 20-60 minuta.
2 Pulë	200-1500 g	Mbulojini majat e këmbëve dhe të krahëve me letër alumini. Kthejeni pulën nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë pulën si dhe për racione me mish pule. Lëroni për 20-60 minuta.
3 Peshk	200-1500 g	Mbulojini bishtat e peshqve me letër alumini. Kthejini peshqit nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë peshqit si dhe për filetat e peshkut. Lëroni për 20-60 minuta.
4 Perime	200-1500 g	Shpërndajini perimet e ngrira njëtrajtshëm në një enë të sheshtë qelqi. Kthejini nga tjetër ose trazojini perimet e ngrira kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e perimeve të ngrira. Lëroni për 5-20 minuta.
5 Bukë	200-1500 g	Vendoseni bukën horizontalisht në një copë letre kuzhine dhe kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Vendoseni kekun në një pjatë qeramike dhe nëse është e mundur, kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. (Furra vazhdon të punojë dhe ndalon kur ju hapni derën.) Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e bukës, të prerë në pjesë ose të plotë, si dhe për paninet dhe simitet. Vendosini paninet e bukës në formë rrethi. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë llojet e kekëve me maja, biskotave, kekëve me djathë dhe gatimeve prej brumi. Nuk është e përshtatshme për petë brumi, për fruta dhe kekë kremi si dhe për kekë të mbuluar me çokolatë. Lëroni për 10-30 minuta.

Përdorimi i funksionit të gatimit automatik

Funksioni **Auto Cook (Gatim automatik)** ka 20 kohë gatimi të programuara paraprakisht. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë.

Mund të përshtatni llojin e racionit duke rrotulluar **Dorzën e çelësit**.

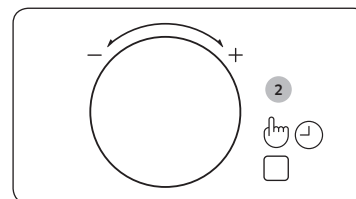
🔌 E RËNDËSISHME

Përdorni vetëm pjatë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.



1. Shtypni butonin **Auto Cook (Gatim automatik)**.



2. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatvani duke rrotulluar **Dorzën e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin e **Zgjedhje/Ora**.



3. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati: Ushqimi gatuhet sipas cilësimit të paraprogramuar që keni zgjedhur.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.



Tabela e mëposhtme paraqet sasitë dhe udhëzimet e duhura për 20 opsionet e gatimit të programuara paraprakisht. Këto programe funksionojnë vetëm me energjinë e mikrovalës.

Kodi/ Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1 (E ftohtë) Ushqim i gatshëm	300-350 g	Vendosni një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitesë që përdoret për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqërues si patate, oriz ose makarona). Lëreni për 2-3 minuta.
2 (E ftohtë) Ushqim i gatshëm	400-450 g	
3 (E ftohtë) Ushqim vegjetarian	300-350 g	Vendoseni ushqimin në një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitesë për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për gatime me 2 përbërës (p.sh. spageti me salcë ose oriz me perime). Lëreni për 2-3 minuta.
4 (E ftohtë) Ushqim vegjetarian	400-450 g	
5 Brokoli	250 g	Shpëlajini dhe pastrojini brokollit dhe përgatisni tufëzat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatvani për 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
6 Karota	250 g	Shpëlajini dhe pastrojini karotat dhe pritini në feta të njëtrajtshme. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatvani për 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.

Kodi/ Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
7 Barbunja	250 g	Shpëlajini dhe pastrojini bishtajat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatvani 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
8 Spinaqi	150 g	Shpëlajini dhe pastrojini spinaqin. Vendosini në një tas qelqi me kapak. Mos shtoni ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
9 Kalli misri	250 g	Shpëlajini dhe pastrojini misrin në kalli dhe vendoseni në një enë ovale prej qelqi. Mbulojeni me qese plastike ngjitesë për mikrovalë dhe shpojeni qesen. Lëreni për 1-2 minuta.
10 Patate të qëruara	250 g	Lajini dhe qërojini patatet dhe pritini në madhësi të barabarta. Vendosini ato në një tas qelqi me kapak. Shtoni 45-60 ml ujë (3-4 lugë gjelle). Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të mbuluar. Lëreni për 2-3 minuta.
11 Oriz i kuq	125 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatujeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 5-10 minuta.
12 Makarona integrale	125 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni 500 ml ujë të valuar, pak kripë dhe trazojeni mirë. Gatujeni të pambuluara. Trazojeni pas kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojini mirë. Lëreni për 1 minutë.
13 Quinoa	125 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatujeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 1-3 minuta.



Përdorimi i furrës

Kodi/ Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
14 Bullgur	125 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatujeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëroni për 2-5 minuta.
15 Kraharorë pule	300 g	Shpëlajini copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëroni për 2 minuta.
16 Kraharorë gjeldeti	300 g	Shpëlajini copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëroni për 2 minuta.
17 Fileta të freskëta peshku	300 g	Shpëlajini peshkun dhe vendoseni në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëroni për 1-2 minuta.
18 Fileta të freskëta salmoni	300 g	Shpëlajini peshkun dhe vendoseni në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëroni për 1-2 minuta.
19 Karkaleca deti të freskët	250 g	Shpëlajini karkalecat e detit në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëroni për 1-2 minuta.
20 Troftë e freskët	200 g	Vendosni 1 peshk të plotë në një enë zjarrdruuese. Shtoni pak kripë, 1 lugë gjelle lëng limoni dhe erëza. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëroni për 2 minuta.

Përdorimi i veçorisë për mbajtjen ngrohtë

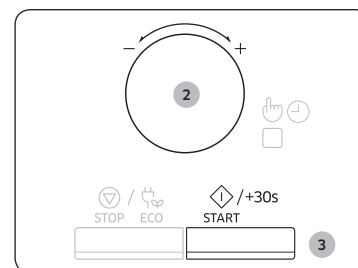
Funksioni **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)** e mban ushqimin të ngrohtë derisa të shërbehet. Përdoreni këtë funksion për t'i mbajtur ushqimet të ngrohta derisa të jenë gati për t'u shërbyer. Temperaturën e ngrohjes mund ta zgjidhni të nxehtë ose mesatare duke rrotulluar **Dorzën e çelësit**.

SHËNIM

Koha për **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)** është specifikuar 60 minuta.

SHËNIM

Koha maksimale për **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)** është 60 minuta.



1. Shtypni butonin **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)**.

2. Zgjidhni "Nxehtë" dhe "Mesatare" duke rrotulluar **Dorzën e çelësit**.

3. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati: Shfaqen 60 minutat.

- Për të ndaluar ngrohjen e ushqimit, hapni derën ose shtypni butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**.



Rekomandimi i menysë për mbajtjen ngrohtë

Kodi/Modaliteti	Menyja
1. Nxehtë	Lazanja, supë, gatesa furre, tava, pica, bifteکہ (të pjekur mirë), proshutë, gatesa me peshk, kekë të thatë
2. Mesatare	Byrek, bukë, gatesa me vezë, bifteکہ (gjysmë i gatuar ose i gatuar pak)

☛ E RËNDËSISHME

Mos e përdorni këtë funksion për të ringrohur ushqime të ftohta. Programet përdoren për të mbajtur ngrohtë vetëm ushqimet e sapogatuara.

☛ E RËNDËSISHME

Nuk rekomandohet mbajtja e ushqimit ngrohtë për shumë kohë (më shumë se 1 orë) sepse ai do të vazhdojë të gatuhet. Ushqimi i ngrohtë priset më shpejt.

☛ E RËNDËSISHME

Mos e mbulonni me kapak ose me mbështjellëse plastike.

☛ E RËNDËSISHME

Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Kombinimi i mikrovalëve dhe i skarës

Ju mund të kombinoni gjithashtu gatimin me mikrovalë me skarën për të gatuar shpejt dhe për të skuqur në të njëjtën kohë.

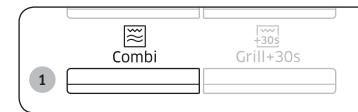
☛ E RËNDËSISHME

Përdorni GJITHMONË enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej qelqi ose prej qeramike janë ideale, pasi e lejojnë mikrovalën që të depërtojë te ushqimi në mënyrë të njëtrajtshme.

☛ E RËNDËSISHME

Përdorni GJITHMONË doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta. Mund ta përmirësoni gatimin dhe pjekjen në skarë nëse përdorni skarën e sipërme.


Hapni derën. Vendosni ushqimin mbi skarën që i përshtatet më mirë llojit të ushqimit që do të gatuhet. Vendosni skarën në pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.

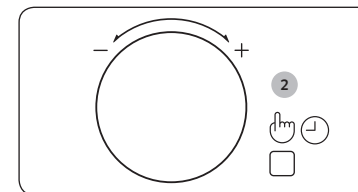


1. Shtypni butonin **Combi (Me kombinim)**.

Rezultati: Shfaqen treguesit e

mëposhtëm:

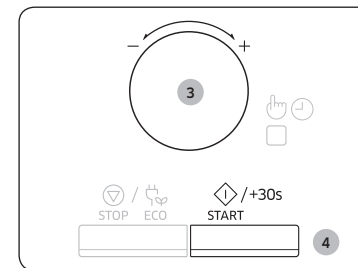
 (regjimi me kombinim mikrovalë dhe skarë)
600 W (fuqia në dalje)



2. Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**. (600 W, 450 W, 300 W.)

Dhe më pas shtypni butonin **Zgjedhje/Ora**.

- Nuk mund ta caktoni temperaturën e skarës.



3. Caktoni kohën e gatimit duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.

- Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.

4. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Rezultati:

- Fillon gatimi me kombinim.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Përdorimi i furrës

Përdorimi i funksionit skarë+30s

Funksioni **Grill+30s (Skarë+30s)** ju lejon të rrisni kohën e përdorimit të modalitetit **Heat Wave Grill (Skara me valë të nxehtë)** me 30 sekonda në çdo shtypje, në mënyrë që të arrini një sipërfaqe të skuqur mirë pa mbipjekje. Për të rritur kohën e gatimit të modalitetit **Heat Wave Grill (Skara me valë të nxehtë)**, shtypni një herë butonin **Grill+30s (Skarë+30s)** për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.

Për shembull, për të shtuar tre minuta në modalitetin **Heat Wave Grill (Skara me valë të nxehtë)**, shtypni gjashtë herë butonin **Grill+30s (Skarë+30s)**.

- Tingulli aktiv/joaktiv i ventilatorit është në gjendje natyrale kur përdoret skara me valë të nxehtë.
- Mund të merrni rezultate më të mira gatimi dhe pjekje në skarë nëse përdorni skarën e sipërme.

🔊 E RËNDËSISHME

Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.



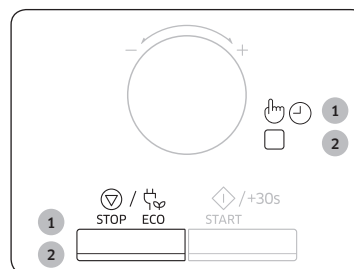
Vendoseni ushqimin në furrë. Shtypni butonin **Grill+30s (Skarë+30s)**.

Rezultati: Pjekja në skarë fillon.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në minutë).
- 3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Përdorimi i veçorive të kyçit të mbrojtjes së fëmijëve

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për bllokimin kundër fëmijëve, i cili mundëson "bllokimin" e furrës në mënyrë që fëmijët ose çdokush tjetër që nuk di ta përdorë, të mos e vërë në punë aksidentalisht.



1. Shtypni njëherësh butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)** dhe butonin e **Zgjedhje/Ora**.

Rezultati:

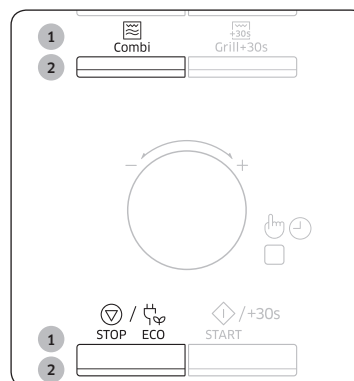
- Furra u bllokua (nuk mund të zgjidhet asnjë funksion).
- Në ekran shfaqet "L".

2. Për të zhblokuar furrën, shtypni njëkohësisht butonat **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)** dhe **Zgjedhje/Ora**.

Rezultati: Furra mund të përdoret normalisht.

Fikja e sinjalizuesit

Mund ta fikni sinjalizuesin sa herë që dëshironi.



1. Shtypni njëkohësisht butonat **Combi (Me kombinim)** dhe **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**.

Rezultati: Furra nuk jep sinjal për të treguar përfundimin e një funksioni.

2. Për ta rindezur sinjalizuesin, shtypni sërish njëkohësisht butonat **Combi (Me kombinim)** dhe **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**.

Rezultati: Furra funksionon normalisht.

Udhëzuesi për enët e kuzhinës

Për të gatuar ushqimin në furrë me mikrovalë, mikrovalët duhet të jenë në gjendje të depërtojnë të ushqimi, pa u reflektuar dhe pa u thithur nga ena që përdoret.

Prandaj dhe duhet treguar kujdes kur zgjidhet ena e gatimit. Nëse ena e gatimit ka të shënuar "nuk e dëmton mikrovalën", nuk duhet të shqetësoheni.

Tabela e mëposhtme ka të radhitur një sërë llojesh të enëve të gatimit dhe tregon nëse duhen përdorur për furrë me mikrovalë dhe si.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Letra e aluminit	✓X	Mund të përdoret në sasi të vogël për të mbrojtur pjesët ndaj mbipjekjes. Mund të krijohet qark elektrik nëse letra e aluminit ndodhet shumë pranë murit të furrës ose nëse përdoret sasi e madhe letre alumini.
Pjatat e ashpra	✓	Mos e nxehti paraprakisht për më shumë se 8 minuta.
Enët prej porcelani dhe qeramike	✓	Enët prej porcelani, prej balte, prej qeramike të lustruara dhe prej porcelani të hollë zakonisht janë të përshtatshme nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
Enët njëpërdorimëshe prej kartoni dhe materiali poliestër	✓	Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.
Paketimi i ushqimit të shpejtë		
<ul style="list-style-type: none"> Mbajtëset e gotave prej polistireni 	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrirjen e polistirenit.
<ul style="list-style-type: none"> Çantat prej letre ose gazete 	X	Mund të marrin flakë.
<ul style="list-style-type: none"> Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali 	X	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Enët prej qelqi		
<ul style="list-style-type: none"> Komplet enësh për furrë 	✓	Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
<ul style="list-style-type: none"> Enët prej qelqi të fortë 	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin ose lëngjet. Qelqi delikat mund të thyhet ose të pësojë krisje nëse nxehet menjëherë.
<ul style="list-style-type: none"> Vazot prej qelqi 	✓	Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Metaliket <ul style="list-style-type: none"> Pjatat Lidhëset e qeseve të ngrirjes 	X X	Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.
Letrat <ul style="list-style-type: none"> Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës Letër e ricikluar 	✓ X	Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt. Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Plastikët <ul style="list-style-type: none"> Enë Qese plastike ngjitëse Qeset e ngrirjes 	✓ ✓ ✓X	Sidomos nëse janë prej lënde termoplastike rezistente ndaj nxehtësisë. Disa materiale të tjera plastike mund të mblidhen ose të çngjyrosen në temperaturë të lartë. Mos përdorni plastikë melaminë. Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë. Nuk duhet të prekin ushqimin. Kujdes kur të hiqni qesen plastike pasi mund të dalë avull i nxehtë. Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpójini me pirun nëse është e nevojshme.
Letra e dyllit ose letra e vajit	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë dhe për të shmangur stërpikjet.

✓ : Rekomandohet

✓X : Tregoni kujdes

X : E pasigurt

Udhëzues gatimi

Mikrovalët

Energjia me mikrovalë në të vërtetë depërton tek ushqimi, duke u tërhequr dhe thithur nga uji, yndyra dhe sheqeri.

Mikrovalët shkaktojnë lëvizjen e shpejtë të molekulave të ushqimit. Lëvizja e shpejtë e këtyre molekulave krijon fërkim dhe si nxehtësia e krijuar gatuan ushqimin.

Gatimi

Enë gatimi për gatimet me mikrovalë:

Ena e gatimit duhet të lejojë kalimin e energjisë në mënyrën më efikase. Mikrovalët reflektohen nga metali, siç është inoksi, alumini dhe bakri, por ato depërtojnë në materialet prej qeramike, qelqi, porcelani dhe plastike si dhe në materialet prej letre dhe prej druri. Pra, ushqimi nuk duhet gatuar kurrë në enë metalike.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë:

Shumë lloje ushqimesh janë të përshtatshme për gatimet me mikrovalë, përfshirë perimet e ngrira, frutat, brumërat, orizi, drithërat, fasulet, peshku dhe mishi. Salcat, krem karamele, budingu me avull, konservat dhe salcat çatni mund të gatohen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrija e gjalpit ose e çokolletës (shikoni kapitullin me këshilla, teknika dhe sugjerime).

Mbulimi gjatë gatimit

Mbulimi gjatë gatimit është shumë i rëndësishëm, pasi uji ngrihet në formën e avullit dhe kontribuon në procesin e gatimit. Ushqimi mund të mbulohet në mënyra të ndryshme: p.sh. me pjatë qeramike, me kapak plastik ose me qese plastike ngjitesë të përshtatshme për mikrovalë.

Kohët e qëndrimit

Pasi gatimi të ketë përfunduar, koha e qëndrimit në furrë është e rëndësishme për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme brenda ushqimit.

Udhëzues gatimi për perimet e ngrira

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Gatujeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar.

Trazojeni dy herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Spinaqi	150 g	600 W	4½-5½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Brokoli	300 g	600 W	9-10
	Udhëzimet Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë të ftohtë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Bizele	300 g	600 W	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Barbunja	300 g	600 W	8-9
	Udhëzimet Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë të ftohtë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (Karota/Bizele/Drithëra)	300 g	600 W	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (Stili kinez)	300 g	600 W	8-9
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		

Udhëzues gatimi për perimet e freskëta

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveçse kur rekomandohet një tjetër sasi uji - shihni tabelën. Gatujeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar. Trazojeni një herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhni kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë prej 3 minutash.

Sugjerim: Pritini perimet e freskëta në copa me madhësi të barabartë. Sa më të vogla të priten, aq më shpejt gatohen.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Brokoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Udhëzimet			
Përgatisni lulet e lulëkrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcejtë në mes. Lërimi për 3 minuta.			
Lakra Brukseli	250 g	800 W	5½-6½
	Udhëzimet		
Shtoni 60-75 ml (4-5 lugë gjelle) ujë. Lërimi për 3 minuta.			
Karota	250 g	800 W	4½-5
	Udhëzimet		
Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë. Lërimi për 3 minuta.			
Lulelakra	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Udhëzimet			
Përgatisni lulet e lulëkrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulëkrës në gjysma. Vendosini kërcejtë në mes. Lërimi për 3 minuta.			
Kunguj të vegjël	250 g	800 W	3½-4
	Udhëzimet		
Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten. Lërimi për 3 minuta.			

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Patëllxhan	250 g	800 W	3½-4
	Udhëzimet		
Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni. Lërimi për 3 minuta.			
Presh	250 g	800 W	4½-5
	Udhëzimet		
Pritini preshtë në feta të trasha. Lërimi për 3 minuta.			
Kërpudha	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Udhëzimet			
Përgatisni të gjitha kërpudhat e vogla ose kërpudhat e prera. Mos shtoni ujë. Spërkatini me lëng limoni. Marinojini me kripë dhe piper. Kullojini para se t'i shërbeni. Lërimi për 3 minuta.			
Qepë	250 g	800 W	5½-6
	Udhëzimet		
Pritini qepët në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml (1 lugë gjelle) ujë. Lërimi për 3 minuta.			
Speca	250 g	800 W	4½-5
	Udhëzimet		
Pritini specat në feta të vogla. Lërimi për 3 minuta.			
Patate	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Udhëzimet			
Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë. Lërimi për 3 minuta.			
Lakër foragjere	250 g	800 W	5-5½
	Udhëzimet		
Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël. Lërimi për 3 minuta.			

Udhëzues gatimi

Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

Orizi: Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak - orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatujeni të mbuluar. Pasi të ketë përfunduar gatimi, trazojeni mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë dhe hidhini kripë ose erëza dhe gjalpë. Shënim: orizi mund të mos e ketë thithur të gjithë ujin pasi të ketë mbaruar gatimi.

Makaronat: Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatujeni të pambuluara. Trazojini herë pas here gjatë dhe pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojeni mirë.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Oriz i bardhë (i përvëlur)	250 g	800 W	16-17
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minuta.		
Oriz i kuq (i përvëlur)	250 g	800 W	21-22
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minuta.		
Oriz i përzier (Oriz + Oriz i egër)	250 g	800 W	17-18
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minuta.		
Drithëra të përziara (Oriz + Drithëra)	250 g	800 W	18-19
	Udhëzimet Shtoni 400 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minuta.		
Makarona	250 g	800 W	11-12
	Udhëzimet Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë. Lëreni për 5 minuta.		

Ringrohja

Furra juaj me mikrovalë do ta nxehë ushqimin në një fraksion të kohës që pllakave të sobave të zakonshme u duhet për ta nxehur. Përdorni si udhëzues nivelet e fuqisë dhe kohët e ringrohjes në tabelën e mëposhtme. Kohët në tabelë supozojnë që lëngjet të jenë në temperaturën e ambientit nga +18 në +20 °C ose ushqimet e ftohta në temperaturë nga +5 në +7 °C.

Rregullimi dhe mbulimi

Shmangni ringrohjen e copave të mëdha siç janë copat e mëdha të mishit - ato kanë tendencë të mbipiqen dhe të thahen para se pjesa e mesit të jetë nxehur. Ringrohja e copave të vogla do të ishte më e suksesshme.

Nivelet e fuqisë dhe trazimi

Disa ushqime mund të ringrohen duke përdorur fuqinë prej 800 W ndërsa të tjerat duhet të ringrohen duke përdorur 600 W, 450 W ose madje dhe 300 W.

Kontrolloni tabelat për udhëzime. Përgjithësisht, është më mirë ta ringrohni ushqimin në një nivel më të ulët fuqie, nëse ushqimi është delikat, në sasi të mëdha, ose nëse ka tendencë të nxehet shumë shpejt (për shembull, ëmbëlsira me fruta të thata).

Trazojeni mirë ose kthejeni ushqimin nga ana tjetër gjatë ringrohjes për të arritur rezultate më të mira. Aty ku është e mundur, trazojeni përsëri para se ta shërbeni. Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Për të parandaluar vlimin shpërthyes të lëngjeve dhe djegien e mundshme të tyre, trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes. Mbajini në një furrë me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit. Ju rekomandojmë që të vendosni një lugë plastike ose një shkop qelqi brenda në lëngje. Shmangni mbinxehjen e ushqimit (dhe për rrjedhojë prishjen e tij). Është e rekomandueshme që ta ulni kohën e gatimit dhe të shtoni kohën e nxehjes, nëse është e nevojshme.

Koha e nxehjes dhe e qëndrimit

Kur të ringrohni ushqimin për herë të parë, do të ishte e dobishme po të mbanit shënim kohëzgjatjen - për t'iu referuar në të ardhmen.

Sigurohuni gjithmonë që ushqimi i ringrohur të jetë nxehur në mënyrë të njëtrajtshme.

Lëreni ushqimin të qëndrojë për pak kohë pas ringrohjes - për ta lënë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme.

Koha e rekomanduar për qëndrimin pas ringrohjes është 2-4 minuta, përveçse kur rekomandohet një kohë tjetër në tabelë.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimin për bebet. Shikoni gjithashtu kapitullin me masat paraprake të sigurisë.

Ringrohja e lëngjeve

Lini gjithmonë një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Për të shmangur vlimin shpërthyes dhe djegien e mundshme të tyre, duhet të vendosni një lugë ose një shkop qelqi brenda lëngjeve dhe trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.

Ringrohja e ushqimit të bebeve

Ushqimi i bebeve:

Zbrazeni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes!

Lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta para se ta shërbeni. Trazojeni përsëri dhe kontrolloni temperaturën.

Temperatura e rekomanduar e shërbimit: ndërmjet 30-40 °C.

Qumështi për bebet:

Hidheni qumështin në një shishe qelqi të sterilizuar. Ringrohni të pambuluar. Mos e nxehni kurrë biberonin me kapësen të vendosur, pasi shishja mund të shpërthejë nëse mbinxehet. Tundeni mirë para se ta lini të qëndrojnë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrolloni gjithmonë me kujdes temperaturën e qumështit ose të ushqimit për bebe para se t'ia jepni. Temperatura e rekomanduar e shërbimit: afërsisht 37 °C.

Shënim:

Ushqimi i fëmijës ka nevojë veçanërisht të kontrollohet me kujdes para se të shërbehet, për të parandaluar djegiet. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në tabelën tjetër si udhëzues për ringrohje.

Ringrohja e lëngjeve dhe e ushqimit

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Pijet (Kafe, Çaj dhe ujë)	150 ml (1 filxhan)	800 W	1-1½
	250 ml (1 gotë çaji)		1½-2
Udhëzimet			
Hidheni në një filxhan dhe ringrohni të pambuluar. Vendosni filxhanin/gotën e çajit në mes të pjatës rrotulluese. Lëreni në furrën me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit dhe trazojeni mirë. Lëreni për 1-2 minuta.			
Supë (E ftohtë)	250 g	800 W	3-3½
	Udhëzimet		
Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes. Trazojeni përsëri para se ta shërbeni. Lëreni për 2-3 minuta.			
Çorbë (E ftohtë)	350 g	600 W	5½-6½
	Udhëzimet		
Vendoseni çorbën në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni. Lëreni për 2-3 minuta.			
Makarona me salcë (Të ftohta)	350 g	600 W	4½-5½
	Udhëzimet		
Vendosini makaronat (p.sh., spageti ose makaronat nudëll me vezë) në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Trazojeni para se ta shërbeni. Lëreni për 3 minuta.			
Makarona të mbushura me salcë (Të ftohta)	350 g	600 W	5-6
	Udhëzimet		
Vendosini makaronat e mbushura (p.sh., ravioli, tortelini) në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni. Lëreni për 3 minuta.			

Udhëzues gatimi

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Pjatë me ushqime të përziera (E ftohtë)	350 g	600 W	5½-6½
	Udhëzimet Krijoni një ushqim me 2-3 lloje përbërësish të ftohtë dhe vendoseni në një pjatë prej qeramike. Mbulojeni me qese mbështjellëse për mikrovalë. Lëreni për 3 minuta.		

Ringrohja e ushqimit dhe e qumështit të bebes

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha
Ushqimi i bebes (Perime + Mish)	190 g	600 W	30 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lëreni për 2-3 minuta.		
Muhalebi për bebet (Drithëra + Qumësht + Fruta)	190 g	600 W	20 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lëreni për 2-3 minuta.		
Qumësht për bebe	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. deri në 1 min.
Udhëzimet Trazojeni ose tundeni mirë dhe hidheni në një shishe qelqi të sterilizuar. Vendoseni në mes të pjatës rrotulluese. Gatujini të pambuluara. Tundeni mirë dhe lëreni të qëndrojnë për 3 minuta. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lëreni për 2-3 minuta.			

Shkrirja manuale

Mikrovalët janë një mënyrë e shkëlqyer për të shkrirë ushqimin e ngrirë. Mikrovalët shkrijnë butësisht ushqimin e ngrirë për një periudhë të shkurtër kohe. Kjo mund të jetë me mjaft avantazh, nëse papritur ju vijnë miq. Pula e ngrirë duhet të shkrijë plotësisht para se të gatuhet. Hiqni lidhëset metalike dhe nxirreni nga paketimi për të lejuar kullimin e lëngut të shkrirë. Vendoseni ushqimin e ngrirë në një enë pa kapak. Kthejeni përgjysmë nga ana tjetër, kulloni lëngun dhe hiqini të brendshmet sa më shpejt që të jetë e mundur. Kontrolloni ushqimin herë pas here për t'u siguruar që nuk është i ngrohtë. Nëse pjesët më të vogla dhe më të holla të ushqimit të ngrirë fillojnë të ngrohen, mund të mbulohen duke i mbështjellë me rripa të hollë letre alumini, gjatë shkrirjes.

Nëse pula fillon të ngrohet në pjesën e jashtme, ndërpriteni shkrirjen dhe lëreni të qëndrojnë për 20 minuta para sa të vazhdoni.

Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojnë, në mënyrë që të kryhet shkrirja. Koha e qëndrimit për shkrirje të plotë do të ndryshojë në varësi të sasisë së shkrirë. Ju lutemi, referojuni tabelës së mëposhtme.

Sugjerim: Ushqimi me trashësi të vogël shkrin më mirë se ai me trashësi të madhe dhe sasi të vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasi të mëdha. Mbajeni mend këtë informacion kur të ngrini dhe kur të shkrini ushqimin.

Për shkrirjen e ushqimit të ngrirë në temperaturë prej rreth -18 deri në -20 °C, përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Mish	250 g	180 W	6½-7½
			10-12
Biftekë derri	250 g	180 W	7½-8½
			Udhëzimet Vendoseni mishin në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini anët më të holla me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 5-25 minuta.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Ndezje/Fikje	Koha (min.)
Pulë Copa mishi pule E gjithë pula	500 g (2 copa)	180 W	14½-15½
	900 g	180 W	28-30
Udhëzimet Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e krahavorit poshtë, në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbuloni pjesët e holla, siç janë krahët dhe pjesët fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 15-40 minuta.			
Peshk Fileta peshku	250 g (2 copë)	180 W	6-7
	400 g (4 copë)		12-13
Udhëzimet Vendosni peshkun e ngrirë në mes të një pjate të sheshtë prej qeramike. Vendosini pjesët më të holla poshtë pjesëve më të trasha. Mbulojini pjesët e ngushta fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 5-15 minuta.			
Frutat Fruta pylli	250 g	180 W	6-7
	Udhëzimet Shpërndajini frutat në një enë qelqi të sheshtë dhe të rrumbullakët (me diametër të madh). Lëreni për 5-10 minuta.		
Bukë Panine (Secila afërsisht 50 g) Tost/Sanduiç Bukë gjermane (Drithëra + Miell thekre)	2 copë	180 W	½-1
	4 copë		2-2½
	250 g	180 W	4½-5
	500 g	180 W	8-10
Udhëzimet Vendosini paninet në formë rrethi ose bukën në drejtim horizontal mbi një letër kuzhine në mes të pjatës rrotulluese. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Lëreni për 5-20 minuta.			

Skara

Elementi i nxehtësë së skarës ndodhet nën tavanin e zgavrës. Ai funksionon kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Rrotullimi i pjatës rrotulluese e skuq ushqimin në mënyrë më të njëtrajtshme. Ngrohja paraprake e skarës për 3-5 minuta do ta pjekë më shpejt ushqimin.

Enë gatimi për pjekje në skarë:

Duhet të jetë flakëduruese dhe të ketë në përbërje metal. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për pjekje në skarë:

Bërxolla, salsiçet, biftekët, hamburgerët, pastërmaja, fetat e proshutës të kripura dhe të tymosura, copat e peshkut, sanduiçet dhe të gjitha llojet e tostit të mbuluar me ingredientë.

Shënim i rëndësishëm:

Kurdoherë që përdoret regjimi vetëm skara, mbani mend që ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.

Udhëzues gatimi

Mikrovalë + skarë

Ky regjim gatimi kombinon nxehjen rrezatuese që vjen nga skara me shpejtësinë e gatimit me mikrovalë. Kjo funksionon vetëm kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Për shkak të rrotullimit të pjatës rrotulluese, ushqimi skuqet në mënyrë të njëtrajtshme. Në këtë model disponohen tre regjime me kombinim:

600 W + skarë, 450 W + skarë dhe 300 W + skarë.

Enë gatimi për gatime me mikrovalë + skarë:

Ju lutemi, përdorni enë gatimi të cilat lejojnë depërtimin e mikrovalëve. Ena e gatimit duhet të jetë flakëduar. Mos përdorni enë gatimi metalike për regjimin me kombinim. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë + skarë:

Tek ushqimet e përshtatshme për regjimin e gatimit me kombinim përfshihen të gjitha llojet e ushqimeve të gatuar të cilat kanë nevojë për ringrohje dhe skuqje, (p.sh., makaronat në furrë) si dhe ushqimet që kërkojnë një kohë të shkurtër gatimi për të skuqur sipërfaqen e ushqimit. Gjithashtu, ky regjim mund të përdoret për racionet e ushqimit me trashësi të madhe, të cilat përfitojnë nga sipërfaqja e skuqur dhe e thatë (p.sh., copat e mishit të pulës, kthimi i tyre nga ana tjetër në gjysmë). Ju lutemi, referojuni tabelës lidhur me skarën për hollësi të mëtejshme.

Shënim i rëndësishëm:

Kurdoherë që përdoret regjimi me kombinim (mikrovalë + skarë), ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër. Ju lutemi, referojuni udhëzimeve në tabelën e mëposhtme.

Ushqimi duhet të kthehet në anën tjetër, nëse duhet të skuqet nga të dyja anët.

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e ngrira

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

Ushqim i ngrirë	Madhësia e racionit	Hapi 1 (min.)	Hapi 2 (min.)
Panine (Secila afërsisht 50 g)	2 copë	300 W + Skarë 1-1½	Vetëm me skarë 1-2
	4 copë	2-2½	1-2
Udhëzimet Vendosini paninet në skarë në formë rrethi. Piqni anën tjetër të panineve derisa të bëhen aq të thata sa dëshironi ju. Lëreni për 2-5 minuta.			
Simite + Ingredientë sipër (domate, djathë, proshutë, kërpudha)	250-300 g (2 copë)	450 W + Skarë 8-9	-
	Udhëzimet Vendosni në skarë 2 bageta të ngrira afër njëra-tjetrës. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Gatime furre (Perime ose patate)	400 g	450 W + Skarë 13-14	-
	Udhëzimet Vendoseni gatimin e furrës në një pjatë qelqi të vogël e të rrumbullakët pirez. Vendoseni pjatën në skarë. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Makarona (Kaneloni, Makarona, Lazanja)	400 g	300 W + Skarë 18-19	Vetëm me skarë 1-2
	Udhëzimet Vendosini makaronat e ngrira në një pjatë qelqi të vogël, drejtkëndore e të sheshtë pirez. Vendoseni pjatën drejtpërdrejt në skarë. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Kotëleta pule	250 g	450 W + Skarë 5-5½	450 W + Skarë 3-3½
	Udhëzimet Vendosini kotëletat e pulës në skarë. Kthejini nga ana tjetër.		
Patate furre	250 g	450 W + Skarë 9-11	450 W + Skarë 4-5
	Udhëzimet Vendosini patatet e furrës në skarë, të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme mbi një letër gatimi.		

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e freskëta

Nxehni paraprakisht skarën me anë të funksionit të skarës për 3-4 minuta. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

Ushqimi i freskët	Madhësia e racionit	Hapi 1 (min.)	Hapi 2 (min.)
Feta tosti	4 copë (secila 25 g)	Vetëm me skarë 6-8	Vetëm me skarë 4-5½
	Udhëzimet Vendosini në skarë fetat e tostifit afër njëra-tjetrës.		
Panine (Të pjekura tashmë)	2-4 copë	Vetëm me skarë 2-3	Vetëm me skarë 2-3
	Udhëzimet Vendosini paninet drejtpërdrejt në skarë, fillimisht me anën e poshtme lart, në formë rrethi.		
Domate të pjekura në skarë	200 g (2 copë)	300 W + Skarë 4½-5½	Vetëm me skarë 2-3
	400 g (4 copë)	7-8	
	Udhëzimet Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në formë rrethi, mbi një pjatë pireks të sheshtë prej qelqi. Vendosini në skarë.		
Tost Havai (Proshutë, Ananas, Feta djathi)	2 copë (300 g)	450 W + Skarë 3½-4	-
	Udhëzimet Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendoseni tostifit e mbuluar me ingredientë mbi skarë. Vendosni 2 toste në skarë, përbri njëri-tjetrit. Lëreni për 2-3 minuta.		
Patate të pjekura	250 g	600 W + Skarë 4½-5½	-
	500 g	8-9	
	Udhëzimet Pritini patatet në gjysma. Vendosini në skarë në formë rrethi, me anën e prerë nga skara.		

Ushqimi i freskët	Madhësia e racionit	Hapi 1 (min.)	Hapi 2 (min.)
Copa mishi pule	450-500 g (2 copë)	300 W + Skarë 10-12	300 W + Skarë 12-13
	Udhëzimet Përgatitini copat e mishit të pulës me vaj dhe erëza. Vendosini ato në formë rrethi, me kockat në mes. Vendosni 1 copë mishi pule jo në mes të skarës. Lëreni për 2-3 minuta.		
Bërçollë qengji/ Biftekë viji (Mesatare)	400 g (4 copë)	Vetëm me skarë 12-15	Vetëm me skarë 9-12
	Udhëzimet Lyejini bërçollat e qengjit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Biftekë derri	250 g (2 copë)	300 W + Skarë 7-8	Vetëm me skarë 6-7
	Udhëzimet Lyejini biftekët e derrit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pas pjekjes në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.		
Mollë të pjekura	1 mollë (afërsisht 200 g)	300 W + Skarë 4-4½	-
	2 mollë (afërsisht 400 g)	6-7	
	Udhëzimet Hiqni pjesën e mesit të mollëve dhe mbushini me rrush të thatë dhe me reçel. Hidhni feta bajameje sipër. Vendosini mollët në një pjatë pireks, të sheshtë prej qelqi. Vendoseni atë drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese.		
Pulë e skuqur	1200 g	450 W + Skarë 18-20	300 W + Skarë 23-25
	Udhëzimet Lyejini pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni pulën në pjatën rrotulluese, fillimisht me kraharorin poshtë, më pas me kraharorin lart. Lëreni të qëndrojnë për 5 minuta pasi të piqet.		



Udhëzues gatimi

Këshilla

SHKRIRJA E GJALPIT

Vendosni 50 g gjalpë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Mbulojeni me kapak plastik.

Nxeheni për 30-40 sekonda me 800 W, derisa gjalpi të shkrijë.

SHKRIRJA E ÇOKOLLATËS

Vendosni 100 g çokollatë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi.

Nxeheni për 3-5 minuta me 450 W, derisa çokollata të shkrijë.

Trazojeni një ose dy herë gjatë shkrirjes. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

SHKRIRJA E MJALTIT TË KRISTALIZUAR

Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuar në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi.

Nxeheni për 20-30 sekonda me 300 W, derisa mjalti të shkrijë.

SHKRIRJA E XHELATINËS

Përgatitni shtresa xhelatine (10 g) për 5 minuta në ujë të ftohtë.

Vendoseni xhelatinën e kulluar në një tas të vogël pireks, prej qelqi.

Nxeheni për 1 minutë me 300 W.

Trazojeni pasi të ketë shkrire.

GATIMI I SHTRESËS/VESHJES (PËR KEKË DHE PËR ËMBËLSIRA)

Përzieni shtresën (afërsisht 14 g) me 40 g sheqer dhe me 250 ml ujë të ftohtë.

Gatuajeni të pambuluar në një tas qelqi pireks për 3½ deri në 4½ minuta në

800 W, derisa shtresa/veshja të jetë transparente. Trazojeni dy herë gjatë gatimit.

GATIMI I REÇELIT

Vendosni 600 g fruta (për shembull, fruta pylli të përziera) në një tas pireks, prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Shtoni 300 g sheqer për konservim dhe trazojeni mirë.

Gatuajeni të mbuluar për 10-12 minuta në 800 W.

Trazojeni disa herë gjatë gatimit. Hidhni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lërinë me kapak për 5 minuta.

GATIMI I BUDINGUT

Përziejini miellin e budingut me sheqer dhe qumësht (500 ml) duke zbatuar udhëzimet e prodhuesve dhe trazojeni mirë. Përdorni një tas qelqi pireks me madhësi të përshtatshme dhe me kapak.

Gatuajeni të mbuluar për 6½ deri 7½ minuta në 800 W.

Trazojeni mirë disa herë gjatë gatimit.

SKUQJA E FETAVE TË BAJAMEVE

Shpërndani në mënyrë të njëtrajtshme 30 g bajame të copëtuara, në një pjatë qeramike me madhësi mesatare.

Trazojeni disa herë gjatë skuqjes për 3½ deri 4½ minuta në 600 W.

Lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!



Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Zgjidhja e problemeve

Nëse ju dalin ndonjë nga problemet e radhitura më poshtë, provoni zgjidhjet e dhëna.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Të përgjithshme		
Butonat nuk mund të shtypen siç duhet.	Midis butonave mund të mblidhet lëndë e huaj.	Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri.
	Për modelet me prekje: Ka lagështirë në pjesën e jashtme.	Fshini lagështirën nga pjesa e jashtme.
	Është aktivizuar bllokimi për fëmijët.	Çaktivizoni Bllokimi për fëmijët.
Nuk shfaqet ora.	Është caktuar funksioni Ekonomik (për kursim energjie).	Çaktivizoni funksionin Ekonomik.
Furra nuk punon.	Nuk merr korrent.	Sigurohuni që pajisja merr korrent.
	Dera është e hapur.	Mbyllni derën dhe provoni sërish.
	Mekanizmat e sigurisë së hapjes së derës janë mbuluar me lëndë të huaj.	Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri.
Furra ndalon ndërkohë që është në përdorim.	Përdoruesi ka hapur derën për të kthyer ushqimin.	Pas kthimit të ushqimit, shtypni sërish butonin Start (Fillo) për të nisur punën.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Energjia fiket përgjatë përdorimit.	Furra ka qenë në përdorim për kohë të gjatë.	Pas përdorimit për kohë të gjatë, lëreni furrën të ftohet.
	Ventilatori ftohës nuk punon.	Prisni derisa të dëgjoni tingullin e ventilatorit ftohës.
	Provoni ta përdorni furrën pa ushqim brenda.	Vendosni ushqim në furrë.
	Nuk ka hapësirë të mjaftueshme ajrimi për furrën.	Në pjesën e përparme dhe të pasme të furrës, ka tuba thithjeje/shkarkimi për ajrim. Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
Gjatë përdorimit ka një tingull kërcitjeje dhe furra nuk punon.	Disa spina përdoren në të njëjtën prizë.	Përcaktoni një prizë që të përdoret vetëm për furrë.
	Gatimi i ushqimit të mbyllur ose përdorimi i një ene me kapak mund të shkaktojë tinguj kërcitjeje.	Mos përdorni enë të vulosura sepse atë mund të shpërthejnë për shkak të zgjerimit të përmbajtjeve.
Pjesa e jashtme e furrës është shumë e nxehtë përgjatë përdorimit.	Nuk ka hapësirë të mjaftueshme ajrimi për furrën.	Në pjesën e përparme dhe të pasme të furrës, ka tuba thithjeje/shkarkimi për ajrim. Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
	Ka sende sipër furrës.	Hiqni të gjitha sendet që ndodhen sipër furrës.

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Problemi	Shkaku	Veprimi
Dera nuk mund të hapet siç duhet.	Midis pjesës së brendshme të furrës dhe derës së saj ka mbetje ushqimore.	Pastroni furrën dhe më pas hapni derën.
Nxehja që përfshin dhe funksionin Ngrohje nuk punon mirë.	Furra mund të mos punojë; po gatuhet shumë ushqim ose është përdorur enë e papërshtatshme gatimi.	Vendosni një filxhan me ujë në një enë që nuk dëmton mikrovalën dhe ndizni mikrovalën për 1-2 minuta për të kontrolluar nëse uji nxehet. Ulni sasinë e ushqimit dhe nisni sërish funksionin. Përdorni një enë gatimi me fund të sheshtë.
Funksioni i shkrires nuk punon.	Po gatuhet shumë ushqim.	Ulni sasinë e ushqimit dhe nisni sërish funksionin.
Drita e brendshme errësohet ose nuk ndizet fare.	Dera është lënë hapur për një kohë të gjatë.	Drita e brendshme mund të fiket automatikisht kur aktivizohet funksioni ekonomik. Mbyllni dhe rihapni derën ose shtypni butonin Cancel (Anulo).
	Drita e brendshme është mbuluar me lëndë të huaj.	Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe kontrolloni sërish.
Gjatë gatimit dëgjohet një sinjal.	Nëse përdoret funksioni Gatim automatik, ky sinjal nënkupton kohën e kthimit të ushqimit gjatë shkrires.	Pas kthimit të ushqimit, shtypni sërish butonin Start (Fillo) për të rinisur punën.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Furra nuk është e niveluar.	Furra është instaluar në një sipërfaqe të paniveluar.	Sigurohuni që furra të instalohet në sipërfaqe të sheshtë dhe të qëndrueshme.
Gjatë gatimit ka shkëndija.	Enët metalike përdoren gjatë funksioneve të pjekjes/shkrires.	Mos përdorni enë metalike.
Kur futet në prizë, furra fillon menjëherë punën.	Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbyllni derën dhe kontrolloni sërish.
Nga furra del elektricitet.	Spina ose priza nuk është tokëzuar siç duhet.	Sigurohuni që priza dhe spina të tokëzohen siç duhet.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kullim uji. 2. Del avull nga plasa e derës. 3. Mbetet ujë në furrë. 	Mund të jetë ujë ose avull në disa raste, në varësi të ushqimit. Ky nuk është keqfunksionim i furrës.	Lëreni furrën të ftohet dhe më pas fshijeni me një peshqir të thatë.
Ndriçimi brenda furrës ndryshon.	Ndriçimi ndryshon në varësi ndryshimeve të fuqisë në dalje sipas funksionit.	Ndryshimet e fuqisë në dalje gjatë gatimit nuk janë keqfunksionime. Ky nuk është keqfunksionim i furrës.
Gatimi ka përfunduar, por ventilatori i ftohet po funksionon akoma.	Për të ajrosur furrën, ventilatori ftohës vazhdon të punojë për rreth 3 minuta pas përfundimit të gatimit.	Ky nuk është keqfunksionim i furrës.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Pjata rrotulluese		
Gjatë rrotullimit, pjata e rrotullimit del nga vendi ose ndalon rrotullimin.	Nuk ka unazë rrotulluese ose unaza rrotulluese nuk është e vendosur siç duhet.	Instaloni unazën rrotulluese dhe pastaj provoni sërish.
Pjata rrotulluese zvarritet gjatë rrotullimit.	Unaza rrotulluese nuk është e vendosur siç duhet, ka shumë ushqim ose ena është shumë e madhe dhe ndeshet me pjesën e brendshme të mikrovalës.	Rregulloni sasinë e ushqimit dhe mos përdorni enë shumë të mëdha.
Pjata rrotulluese kërcet gjatë rrotullimit dhe është e zhurmshme.	Në pjesën e poshtme të furrës ka mbetje ushqimore.	Hiqni mbetjet ushqimore të mbledhura në pjesën e poshtme të furrës.
Skara		
Tymi del jashtë gjatë funksionimit.	Gjatë përdorimit të parë të furrës, mund të dalë tym nga elementet ngrohëse.	Ky nuk është keqfunksionim dhe nëse e vini në punë furrën 2-3 herë, kjo gjë nuk do të ndodhë më.
	Ushqimi është në elementet ngrohës.	Lëreni furrën të ftohet dhe hiqni ushqimin nga elementet ngrohës.
	Ushqimi është shumë afër skarës.	Gjatë gatimit, vendoseni ushqimin në një distancë largësie të përshtatshme.
	Ushqimi nuk është përgatitur dhe/ose rregulluar siç duhet.	Sigurohuni që ushqimit të përgatitet dhe të rregullohet siç duhet.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Furra		
Furra nuk nxeh.	Dera është e hapur.	Mbyllni derën dhe provoni sërish.
Tymi del jashtë gjatë nxehtjes paraprake.	Gjatë përdorimit të parë të furrës, mund të dalë tym nga elementet ngrohëse.	Ky nuk është keqfunksionim dhe nëse e vini në punë furrën 2-3 herë, kjo gjë nuk do të ndodhë më.
	Ushqimi është në elementet ngrohës.	Lëreni furrën të ftohet dhe hiqni ushqimin nga elementet ngrohës.
Ndihet aromë djegie ose plastike kur përdorni furrën.	Është përdorur enë gatimi plastike ose jo rezistente ndaj nxehtësisë.	Përdorni enë gatimi qelqi të përshtatshme për temperatura të larta.
Nga brendësia e furrës po del aromë e keqe.	Mbetjet ushqimore ose plastike janë shkrirë dhe kanë mbetur në pjesën e brendshme.	Përdorni funksionin e avullimit dhe pastaj fshijeni me një leckë të thatë. Në brendësi, mund të vendosni një fetë limoni dhe ndizni furrën në mënyrë që të largojë aromën më shpejt.

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Problemi	Shkaku	Veprimi
Furra nuk gatuan siç duhet.	Dera e furrës është hapur vazhdimisht gjatë gatimit.	Nëse e hapni shpesh derën, temperatura e brendshme do të ulet dhe kjo mund të ndikojë në rezultatet e gatimit.
	Komandat e furrës nuk janë caktuar siç duhet.	Caktoni saktësisht komandat e furrës dhe provoni sërish.
	Skara ose aksesoret e tjerë nuk janë vendosur siç duhet.	Vendosni saktësisht aksesoret.
	Është përdorur modeli ose madhësia e gabuar e enës së gatimit.	Përdorni enë të përshtatshme me funde të sheshta.
Avulli		
Mund të dëgjoj ujin që vlon gjatë gatimit me avull	Uji po ngrohet duke përdorur ngrohësin e avullit.	Ky nuk është keqfunksionim i furrës.
Kur gatimi me avull ndalohe, dëgjohe një tingull i pazakontë.	Uji po hiqet nga brendësia e ngrohësit të avullit pasi ka përfunduar gatimi me avull.	Ky nuk është keqfunksionim i furrës.
Avulli nuk del.	Depozita e furnizimit me ujë nuk është instaluar.	Sigurohuni që depozita e furnizimit me ujit të jetë instaluar siç duhet.
	Nuk ka ujë në depozitën e furnizimit me ujë.	Mbusheni depozitën me ujë dhe provoni sërish.

Kodet informuese

Kodet informuese	SHKAKU	Veprimi
C-d0	Butonat e komandimit shtypen për mbi 10 sekonda.	Pastroni butonat dhe kontrolloni nëse ka ujë në sipërfaqen rreth butonit. Nëse ndodh sërish, fikni furrën me mikrovalë mbi 30 sekonda dhe provoni ta caktoni sërish. Nëse ndodh sërish, telefononi pikën lokale të kujdesit ndaj klientit të SAMSUNG.

SHËNIM

Nëse zgjidhja e sugjeruar nuk e zgjidh problemin, kontaktoni pikën lokale të kujdesit ndaj klientit të SAMSUNG.

Specifikimet teknike

"SAMSUNG" përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

Modeli	MG23K3575**
Burimi i energjisë	230 V ~ 50 Hz AC
Konsumi i energjisë Fuqia maksimale Mikrovala Me skarë (elementi nxehtës)	2300 W 1250 W 1100 W
Fuqia në dalje	100 W / 800 W - 6 nivele (IEC-705)
Norma e funksionimit	2450 MHz
Përmasat (Gj x L x Th) Jashtë (Përfshirë dorezën) Dhomëza e furrës	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumi	23 litra
Pesha Neto	Afërsisht 13,0 kg

Shënime

Ju lutemi, kini parasysh se garancia e "Samsung" NUK mbulon telefonatat për shërbim për të shpjeguar funksionimin e produktit, për të rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

PYETJE OSE KOMENTE?

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DE68-04403H-00



Mikrotalasna pećnica

Korisnički priručnik

MG23K3575**



SAMSUNG

Sadržaj

Upotreba ovog korisničkog priručnika	3	Upotreba pećnice	12
U priručniku se koriste sledeći simboli:	3	Kako radi mikrotalasna pećnica	12
Bezbednosna uputstva	3	Proveravanje da li pećnica pravilno funkcioniše	13
Važna bezbednosna uputstva	3	Termička obrada/podgrevanje	13
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)	8	Podešavanje vremena	14
Ugradnja	9	Nivoi snage i menjanje vremena obrade	14
Dodatni elementi	9	Podešavanje vremena obrade	15
Mesto postavljanja	9	Prekidanje obrade	15
Obrtno postolje	9	Podešavanje režima za uštedu energije	15
Održavanje	10	Korišćenje funkcije grilovanja toplotnim talasima	16
Čišćenje	10	Korišćenje funkcije automatskog kuvanja pomoću toplotnih talasa	16
Zamena (popravka)	10	Korišćenje funkcije brzog odmrzavanja	19
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja	10	Upotreba funkcije automatskog kuvanja	20
Kratki vodič sa objašnjenjima	11	Korišćenje funkcije za održavanje toplote	22
Karakteristike pećnice	11	Kombinovanje mikrotalasa i roštilja	23
Pećnica	11	Korišćenje funkcije roštilj+30s	24
Kontrolna tabla	12	Korišćenje zaštite od dece	24
		Isključivanje zvučnog signala	24
		Vodič za posuđe	25
		Vodič za obradu hrane	26
		Rešavanje problema i informativni kodovi	35
		Rešavanje problema	35
		Informativni kôd	38
		Tehničke specifikacije	39

Upotreba ovog korisničkog priručnika

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži važne informacije o obradi hrane u mikrotalasnoj pećnici:

- Bezbednosne mere predostrožnosti
- Pogodni dodatni elementi i posuđe
- Korisni saveti za obradu hrane
- Saveti za obradu hrane

U priručniku se koriste sledeći simboli:

UPOZORENJE

Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **teške povrede ili smrt**.

OPREZ

Opasnosti ili rizični potezi koji mogu da prouzrokuju **manje povrede ili oštećenje imovine**.

NAPOMENA

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje korisniku olakšavaju korišćenje uređaja.

Bezbednosna uputstva

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

SAMO ZA MIKROTALASNU FUNKCIJU

UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

Ovaj uređaj je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu i nije predviđen za upotrebu u sledećim prilikama:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i u drugim radnim okruženjima;
- farme;



Bezbednosna uputstva

- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima;
- u objektima koji pružaju usluge prenoćišta sa doručkom.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

Ne smete da koristite metalne posude za hranu i napitke prilikom pripreme namirnica u mikrotalasnoj pećnici.

Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sušera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara.

Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog proviranja sa prolivanjem, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.

Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon završetka obrade u mikrotalasnoj pećnici.

Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

Ova mikrotalasna pećnica predviđena je za upotrebu isključivo na radnoj površini (kao samostojeća) i ne sme da se ugrađuje kao ugradni element.

Ovaj uređaj ne sme da se čisti mlazom vode.

Ovaj uređaj nije predviđen za postavljanje unutar pokretnih domova, kamp-prikolica i sličnih vozila.

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.



Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.

Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.

Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.

Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

SAMO ZA FUNKCIJU PEĆNICE – OPCIONALNO

UPOZORENJE: Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vrelli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vrelli tokom upotrebe.

Vodite računa da ne dodirnete grejače.



Bezbednosna uputstva

Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.

Aparat nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i imaju nadzor su odrasle osobe.

Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Opšte mere bezbednosti

Samo kvalifikovani tehničar može obavljati popravke i modifikacije.

Nemojte da zagrevate hranu ili tečnosti u zatvorenim posudama u mikrotalasnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte da koristite apotekarski benzin, razređivač, alkohol, paru ili aparate za čišćenje pod pritiskom.

Pećnicu nemojte da postavljate: blizu grejača ili zapaljivog materijala; na mestima izloženim vlazi, masnoći, prašini ili izloženim direktnoj sunčevoj svetlosti ili vodi; na mestima na kojima može da dođe do curenja gasa; na neravnoj površini.

Ova pećnica mora da bude pravilno uzemljena u skladu sa lokalnim i državnim propisima.

Redovno koristite suhu krpu da biste uklonili strane supstance sa viljuški i kontakata utikača.

Nemojte da vučete, prekomerno savijate, kao ni da stavljate teške predmete na kabl za napajanje.

U slučaju curenja gasa (propan, tečni gas itd.) odmah provetrite prostoriju. Nemojte da dodirujete kabl za napajanje.

Nemojte da dodirujete kabl za napajanje vlažnim rukama.

Nemojte da isključujete kabl za napajanje dok pećnica radi.

Nemojte da stavljate prste niti strane supstance u pećnicu. Ako strane supstance uđu u pećnicu, isključite kabl za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Nemojte previše da pritiskate pećnicu i nemojte da je udarate.

Nemojte da stavljate pećnicu na lomljive predmete.

Proverite da li napon, frekvencija i jačina struje odgovaraju specifikacijama proizvoda. Čvrsto priključite utikač kabla za napajanje u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adaptere sa više priključaka, produžne kablove niti električne transformatore.

Nemojte da kačite kabl za napajanje na metalne objekte. Pobrinite se da se kabl nalazi između predmeta ili iza pećnice.

Nemojte da koristite oštećeni utikač, kabl za napajanje ili zidnu utičnicu koja nije dobro pričvršćena. U slučaju oštećenja utikača ili kablova za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.





Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu. Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata pećnice. Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na pećnicu. Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budući da alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delovima pećnice, budite oprezni prilikom zagrevanja hrane ili pića koji sadrže alkohol. Deca se mogu udariti o vrata ili prikleštitu prste u vratima. Kada otvarate/zatvarate vrata, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti.

Upozorenje za mikrotalasnu pećnicu

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja; uvek budite oprezni pri rukovanju posudom. Uvek sačekajte najmanje 20 sekundi pre rukovanja napicima. Ako je potrebno, mešajte tokom grejanja. Uvek mešajte nakon grejanja.

U slučaju nastanka opekotine, pratite sledeća uputstva za prvu pomoć:

1. Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta.
2. Pokrijte ga čistim, suvim zavojem.
3. Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.

Nemojte da stavljate posudu za pečenje i rešetku za pećnicu u vodu odmah nakon obrade hrane da ih ne biste oštetili.

Nemojte da koristite pećnicu za prženje u dubokom ulju jer nije moguće kontrolisati temperaturu ulja. Vrelo ulje može iznenada da pokipi.

Predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu

Koristite samo posude predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Nemojte da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili srebrnim rubovima, ražnjeve itd. Uklonite žičane veze. Postoji mogućnost stvaranja električnog luka.

Nemojte da koristite pećnicu za sušenje papira ili odeće.

Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje.

Utikač i kabl za napajanje držite dalje od izvora vode i toplote.

Da biste izbegli rizik od eksplozije, nemojte da zagrevate jaja u ljusci niti tvrdo kuvana jaja. Nemojte da zagrevate hermetički zatvorene ili vakuumirane posude, koštunjavo voće, paradajz itd.

Nemojte da pokrivete ventilacione otvore tkaninom ili papirom. To stvara rizik od požara. Pećnica može da se pregrije i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.

Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuda.

Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do proviranja sa prolivanjem. Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vrelo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.

Nemojte da uključujete pećnicu kada je prazna. Pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja pećnice.

Pećnicu postavite poštujući propisana rastojanja od drugih predmeta koja su navedena u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)

Budite pažljivi prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.

Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

- Nemojte da uključujete pećnicu dok su vrata otvorena. Nemojte da modifikujete sigurnosne brave (brave na vratima). Nemojte ništa da stavljate u otvore za sigurnosno zatvaranje.
- Nemojte da stavljate predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.
- Nemojte da uključujete pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravili kvalifikovani serviser.
Važno: Vrata pećnice moraju da budu pravilno zatvorena. Vrata ne smeju da budu savijena; šarke vrata ne smeju da budu polomljene ili rasklimane; zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine ne smeju da budu oštećeni.
- Samo kvalifikovani serviser može da vrši podešavanja i popravke.





Bezbednosna uputstva

Ograničena garancija

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje estetskih nedostataka ako je do oštećenja uređaja ili dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

- Vrata, ručke, spoljna tabla ili kontrolna tabla koje su ulubljene, izgrebane ili neispravne.
- Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

Koristite ovu pećnicu samo u predviđene svrhe, kao što je opisano u ovom priručniku. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva iz ovog priručnika ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da razborito, oprezno i pažljivo postupate pri postavljanju, održavanju i korišćenju pećnice.

Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se lokalnom servisnom centru ili potražite pomoć i informacije na adresi www.samsung.com.

Ovu pećnicu koristite samo za zagrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijednu vrstu tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnavljem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem pećnice.

Da biste izbegli habanje površine pećnice i opasne situacije, uvek održavajte pećnicu čistom.

Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod spada u ISM opremu (eng. za „industrijska, naučna i medicinska oprema“) grupe 2, klase B. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje. Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

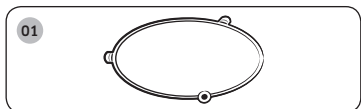
Informacije o naporima kompanije Samsung da doprinese očuvanju životne sredine i o specifičnim zakonskim obavezama u pogledu proizvoda, npr. Direktivi o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i restrikcijama hemikalija (REACH), potražite na sledećoj adresi: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Ugradnja

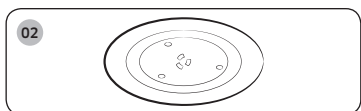
Dodatni elementi

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.



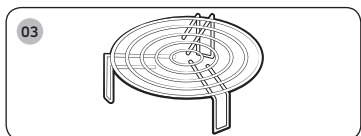
01 Obrtni prsten, postavlja se na sredinu pećnice.

Namena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



02 Obrtno postolje – postavlja se na obrtni prsten tako da se centralni deo pričvrsti za spojnicu.

Namena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za obradu hrane, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



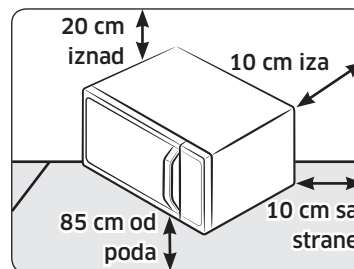
03 Rešetka za roštilj – postavlja se na obrtno postolje.

Namena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovanu pripremu hrane.

VAŽNO

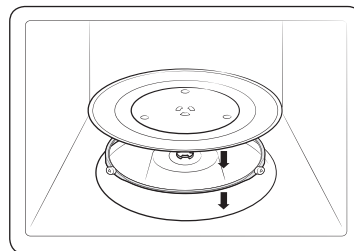
NEMOJTE da koristite mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

Mesto postavljanja



- Izaberite ravnu, nivelisanu površinu koja se nalazi na visini od oko 85 cm iznad poda. Površina mora da drži težinu pećnice.
- Ostavite najmanje 10 cm prostora sa zadnje strane, kao i bočnih strana pećnice i 20 cm od gornje strane za ventilaciju.
- Pećnicu nemojte da postavljate na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored druge mikrotalasne pećnice ili radijatora.
- Pridržavajte se specifikacija ove pećnice koje se odnose na napajanje električnom energijom. Ako vam je neophodan produžni kabl, upotrebite isključivo odobren.
- Pre prve upotrebe pećnice vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

Obrtno postolje



Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice. Postavite obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.



Održavanje

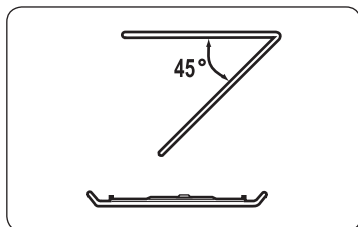
Čišćenje

Redovno čistite pećnicu da biste sprečili nakupljanje nečistoća na pećnici i unutar pećnice. Takođe obratite posebnu pažnju na vrata, zaptivne površine vrata i obrtno postolje i obrtni prsten (samo kod određenih modela). Ako vrata ne mogu lako da se otvore ili zatvore, prvo proverite da li se nakupilo nečistoća na zaptivnom sistemu na vratima. Mekom krpom navlaženom vodom u koju je rastvoren deterdžent očistite unutrašnju i spoljašnju stranu pećnice. Isperite i dobro osušite.

Da biste otklonili uporne nečistoće neprijatnog mirisa sa unutrašnje strane pećnice

1. U praznu pećnicu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu obrtnog postolja.
2. Zagrejte pećnicu na maksimalan nivo snage u trajanju od 10 minuta.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte dok se pećnica ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

Da biste očistili unutrašnjost modela sa pokretnim grejačem



Da biste očistili gornju oblast prostora za obradu hrane, spustite gornji grejač za 45° kao što je prikazano. Tako ćete lakše očistiti gornju oblast. Kada završite čišćenje, vratite grejač u početni položaj.

⚠ OPREZ

- Održavajte čistoću vrata i zaptivnih površina vrata da bi se ona lako otvarala i zatvarala. U suprotnom, može doći do skraćivanja radnog veka pećnice.
- Pazite da ne prolijete vodu u ventilacione otvore pećnice.
- Prilikom korišćenja nemojte koristiti abrazivna ili hemijska sredstva.
- Nakon svake upotrebe pećnice, blagim deterdžentom očistite prostor za obradu hrane nakon što se pećnica ohladi.

Zamena (popravka)

⚠ UPOZORENJE

Ova pećnica ne sadrži delove koje može da zameni korisnik. Nemojte pokušavati da sami zamenite deo ili da popravljate pećnicu.

- Ako se javi problem sa šarkama, zaptivnim sistemom i/ili vratima, obratite se za tehničku pomoć kvalifikovanom serviseru ili lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Ako želite da zamenite sijalicu, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung. Nemojte je sami zamenjivati.
- Ako se javi problem sa spoljašnjim kućištem pećnice, prvo isključite kabl za napajanje iz izvora napajanja, a zatim se obratite lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorisćenja

- Ako ne koristite pećnicu duži period, isključite kabl za napajanje iz zidne utičnice i premestite pećnicu na suvo mesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupe unutar pećnice mogu da utiču na njen rad.

Kratki vodič sa objašnjenjima

Ukoliko želite da obradite neku namirnicu.



Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite dugme **START/+30s**.

- Rezultat:** Obrada počinje. Kada se obrada završi.
- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
 - 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
 - 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

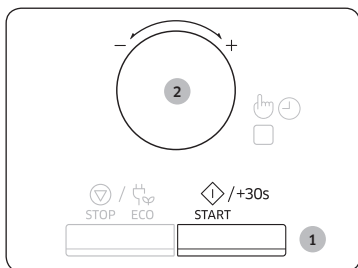
Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju.



Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite dugme **Grill+30s (Roštilj+30s)**.

- Rezultat:** Pečenje počinje.
- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
 - 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
 - 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

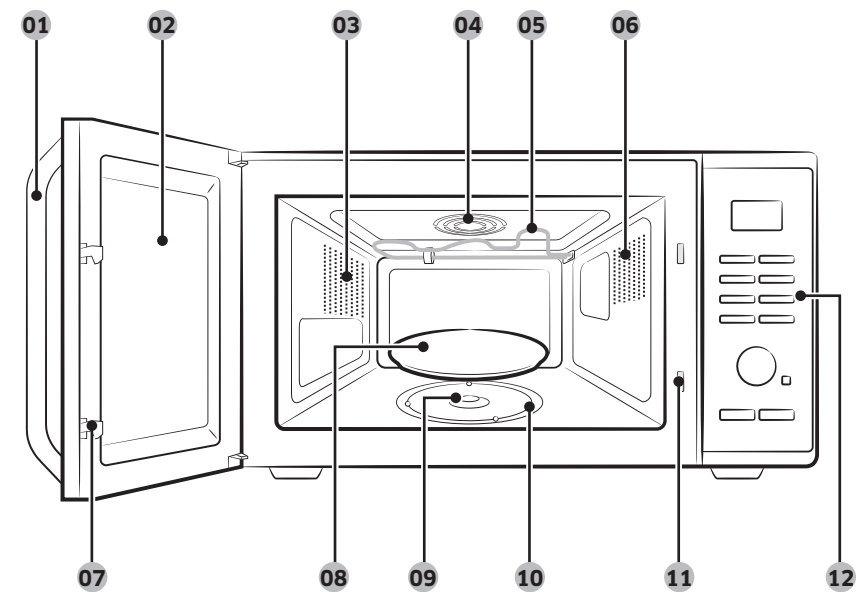
Ukoliko želite da dodate 30 sekundi.



1. Pritisnite dugme **START/+30s** jednom ili više puta, u zavisnosti od toga koliko puta želite da dodate po 30 sekundi.
2. Okretanjem višenamenskog **Regulatora** možete da podesite željeno vreme.

Karakteristike pećnice

Pećnica

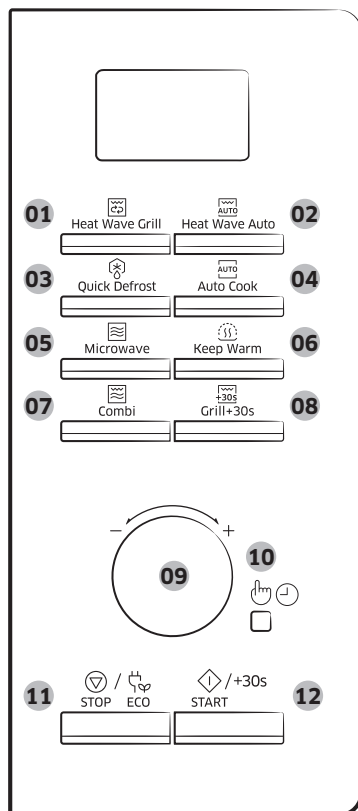


- | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| 01 Drška na vratima | 02 Vrata | 03 Ventilacioni otvori |
| 04 Ploča sa rešetkom | 05 Grejni element | 06 Sijalica |
| 07 Bravice vrata | 08 Obrtno postolje | 09 Spojnica |
| 10 Obrtni prsten | 11 Rupice za zatvaranje vrata | 12 Kontrolna tabla |



Karakteristike pećnice

Kontrolna tabla



- 01 Dugme „Heat Wave Grill“ (Grilovanje toplotnim talasima)
- 02 Dugme „Heat Wave Auto“ (Automatsko kuvanje pomoću toplotnih talasa)
- 03 Dugme „Quick Defrost“ (Brzo odmrzavanje)
- 04 Dugme „Auto Cook“ (Automatska obrada)
- 05 Dugme „Microwave“ (Mikrotalasna)
- 06 Dugme „Keep Warm“ (Održavanje toplote)
- 07 Dugme „Combi“ (Kombinovano)
- 08 Dugme „Grill+30s“ (Roštilj+30s)
- 09 Regulator (Težina/Porcija/Vreme)
- 10 Dugme za Potvrđivanje/Sat
- 11 Dugme „STOP/ECO“ (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)
- 12 Dugme „START/+30s“

Upotreba pećnice

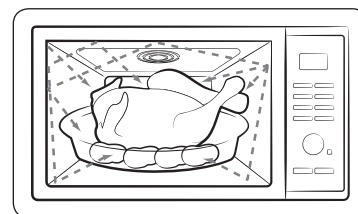
Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Energija koja se oslobađa omogućava obradu ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.

Mikrotalasnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje
- Podgrevanje
- Termičku obradu

Princip termičke obrade.



1. Mikrotalasi koje proizvodi magnetron, reflektovani u unutrašnjosti pećnice, ravnomerno se raspoređuju dok se hrana vrti na obrtnom postolju. Tako se hrana ravnomerno termički obrađuje.
2. Hrana apsorbuje mikrotalase do dubine od 2,5 cm (1 inča). Termička obrada se dalje nastavlja prenosom toplote kroz hranu.
3. Vreme obrade hrane varira zavisno od posude i svojstava hrane:
 - Količine i gustine
 - Sadržaja vode
 - Početne temperature (iz frižidera ili ne)

VAŽNO

Pošto se sredina hrane obrađuje prenosom toplote, obrada se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. U receptima i ovom priručniku navedeno je koliko vremena hrana treba da odstoji posle obrade i to se mora poštovati kako bi se postiglo:

- Ravnomerna obrada hrane do same sredine.
- Ista temperatura u celom jelu.



Proveravanje da li pećnica pravilno funkcioniše

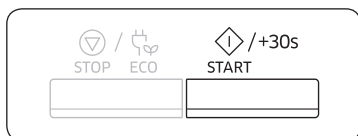
Sledeća jednostavna procedura omogućava vam da proverite da li pećnica sve vreme pravilno radi. Ako niste sigurni, više detalja potražite u odeljku „Rešavanje problema“ na stranicama **35-38**.

NAPOMENA

Utikač pećnice treba da se uključi u odgovarajuću zidnu utičnicu. Obrtno postolje mora biti na svom mestu u pećnici. Ako se koristi nivo snage niži od maksimalnog (100 % - 800 W), biće potrebno više vremena da voda proključa.

Otvorite vrata pećnice tako što ćete povući ručku koja se nalazi sa gornje strane vrata.

Postavite čašu sa vodom na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



Pritisnite dugme **START/+30s** i podesite vreme na 4 ili 5 minuta tako što ćete dugme **START/+30s** pritisnuti odgovarajući broj puta.

Rezultat: Pećnica će zagrevati vodu 4 ili 5 minuta.
Na kraju procesa, trebalo bi da voda proključa.

Termička obrada/podgrevanje

Sledeće procedure objašnjavaju kako se termički obrađuje i podgreva hrana.


VAŽNO

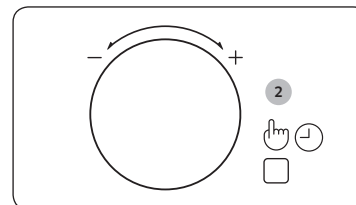
- UVEK proverite postavke obrade ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.
- Maksimalno vreme za opciju **Microwave (Mikrotalasna)** je 99 minuta.

Otvorite vrata. Postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata. Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

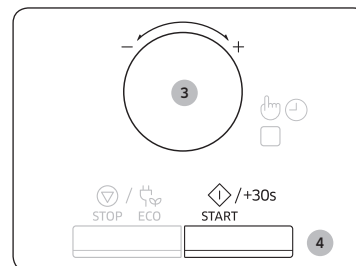


1. Pritisnite dugme **Microwave (Mikrotalasna)**.

Rezultat: Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga obrade):
 (režim mikrotalasne)



2. Izaberite odgovarajući nivo snage pomoću **Regulatora**. (Pogledajte tabelu sa nivoima snage.)
Zatim pritisnite **dugme za Potvrđivanje/ Dugme za sat**.



3. Izaberite vreme kuvanja pomoću **Regulatora**.
Rezultat: Prikazano je vreme obrade.
4. Pritisnite dugme **START/+30s**.
Rezultat: Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće. Počinje kuvanje, a po završetku kuvanja:
 - 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
 - 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
 - 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Upotreba pećnice

Podešavanje vremena

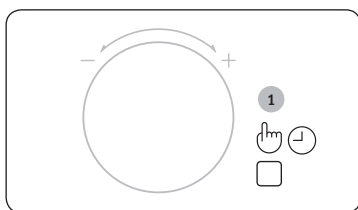
Kad se uključi napajanje, na ekranu se automatski prikaže „88:88“, a zatim „12:00“.

Podesite trenutno vreme. Vreme može biti prikazano u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

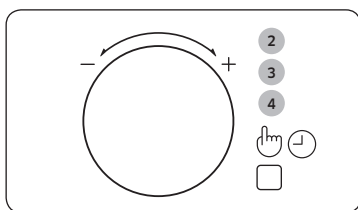
- Pri postavljanju mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

NAPOMENA

Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.



1. Pritisnite dugme **dugme za Potvrđivanje/Sat.**



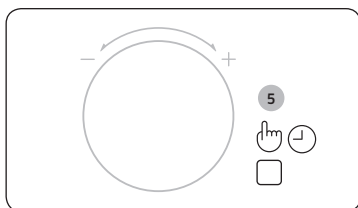
2. Okretanjem **Regulatora** izaberite 24-časovni ili 12-časovni format. Zatim pritisnite **dugme za Potvrđivanje/Dugme za sat.**

3. Okretanjem **Regulatora** podesite sat. Zatim pritisnite **dugme za Potvrđivanje/Dugme za sat.**

4. Pomoću **Regulatora** podesite minute.

5. Kada se prikaže tačno vreme, ponovo pritisnite **dugme za Potvrđivanje/Sat** da biste pokrenuli sat.

Rezultat: Vreme se prikazuje kad god se mikrotalasna pećnica ne koristi.



Nivoi snage i menjanje vremena obrade

Pomoću funkcije nivoa snage možete podesiti količinu potrošene energije, a samim tim i potrebno vreme za obradu ili podgrevanje hrane, u skladu sa vrstom i količinom hrane. Dostupno je šest nivoa snage.

Nivo snage	Procenat	Snaga
VISOKA	100%	800 W
SREDNJE VISOKA	75 %	600 W
SREDNJA	56 %	450 W
SREDNJA NIŽA	38 %	300 W
ODMRZAVANJE	23 %	180 W
NISKA	13 %	100 W

Vreme obrade navedeno u receptima i u ovom priručniku odgovara naznačenom nivou snage.

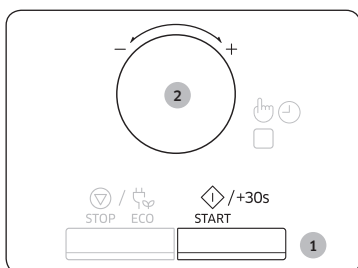
Ako izaberete...	Obrada će trajati...
Viši nivo snage	Smanjeno
Niži nivo snage	Povećano

Podešavanje vremena obrade

Možete da produžite vreme obrade hrane pritiskom na dugme **START/+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

U režimu mikrotalasa, grilovanja toplotnim talasima ili kombinovanom režimu pomoću dugmeta **START/+30s** produžavate vreme kuvanja.

- Da biste u bilo kom trenutku proverili kako napreduje obrada, samo otvorite vrata
- Povećajte preostalo vreme obrade



1. način

Da biste produžili vreme obrade hrane, pritisnite dugme **START/+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

- Primer: Da biste produžili vreme obrade za tri minuta, pritisnite dugme **START/+30s** šest puta.

2. način

Dovoljno je da okrenete **Regulator** da biste podesili vreme obrade.

- Da biste produžili vreme obrade, okrenite ga nadesno, a da biste skratili vreme obrade, okrenite ga nalevo.

Prekidanje obrade

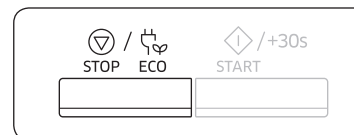
Obradu možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste:

- Proverili hranu
- Okrenuli ili promešali jelo
- Ostavili jelo da odstoji

Da biste prekinuli obradu...	Onda...
Privremeno	Otvorite vrata ili jednom pritisnite dugme STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM) . Rezultat: Obrada se prekida. Da bi se nastavila obrada hrane, ponovo zatvorite vrata i pritisnite dugme START/+30s .
Potpuno	Jednom pritisnite dugme STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM) . Rezultat: Obrada se prekida. Ako želite da poništite postavke obrade hrane, ponovo pritisnite dugme STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM) .

Podešavanje režima za uštedu energije

Pećnica ima režim za uštedu energije.



- Pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**.
Rezultat: Ekran će se isključiti.
- Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata ili pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)** nakon čega će se na ekranu prikazati trenutno vreme. Pećnica je spremna za upotrebu.

NAPOMENA

Funkcija automatske uštede energije

Ako ne izaberete nijednu funkciju tokom podešavanja ili rada uređaja, uz privremeno zaustavljanje, ova funkcija će biti otkazana i posle 25 minuta će se prikazati sat. Lampica pećnice će se isključiti 5 minuta nakon otvaranja vrata.



Upotreba pećnice

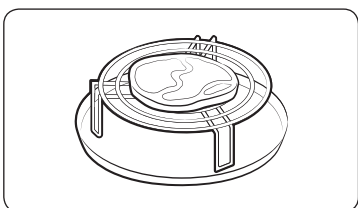
Korišćenje funkcije grilovanja toplotnim talasima

U režimu **Heat Wave Grill (Grilovanje toplotnim talasima)** hrana će se brzo podgrejati i zapeći bez korišćenja mikrotalasa.

- Zvuk uključivanja i isključivanja ventilatora je normalna pojava u režimu grilovanja toplotnim talasima.
- Hrana će biti bolje obrađena i ispečena ako je obrađujete na donjoj rešetki.


VAŽNO

Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer će biti veoma vrelo.



1. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku, pa zatvorite vrata.



2. Pritisnite dugme **Heat Wave Grill (Grilovanje toplotnim talasima)**.
Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:
 (Režim grilovanja toplotnim talasima)

- Temperatura roštilja se ne može podešavati.

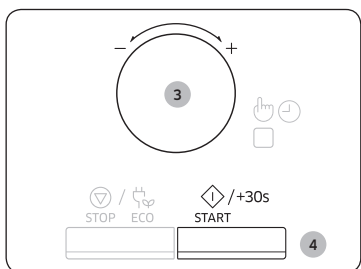
3. Podesite vreme pečenja okretanjem **Regulatora**.

- Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.

4. Pritisnite dugme **START/+30s**.

Rezultat: Pečenje počinje.

- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Korišćenje funkcije automatskog kuvanja pomoću toplotnih talasa

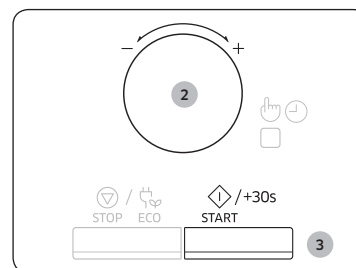
Funkcija **Heat Wave Auto (Automatsko kuvanje pomoću toplotnih talasa)** ima 15 unapred programiranih vremena obrade. Ne morate da podešavate vreme obrade niti nivo snage. Možete podesiti broj porcija okretanjem **Regulatora**.

VAŽNO

Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer će biti veoma vrelo.



1. Pritisnite dugme **Heat Wave Auto (Automatsko kuvanje pomoću toplotnih talasa)**.



2. Okretanjem **Regulatora** izaberite vrstu namirnice koja će da se obrađuje. (Pogledajte tabelu sa strane.)

3. Pritisnite dugme **START/+30s**.
Rezultat: Hrana se obrađuje u skladu sa izabranom unapred programiranom postavkom.

- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Sledeća tabela sadrži podatke o veličini porcija i odgovarajuća uputstva za 15 unapred programiranih vremena obrade. Ovi programi koriste kombinaciju grilovanja toplotnim talasima i mikrotalasa.

VAŽNO

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1 Domaća musaka od povrća	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 400 g iseckanog povrća (npr. tikvica, paradajz, krompir, crni luk, paprika), 75 ml pavlake, 25 g umućenih celih jaja, so, biber, 75 g rendane mocarele, kašičica peršuna ili ruzmarina • Priprema Operite povrće i iseckajte ga na komadiće debljine 3~5 mm. Poređajte povrće u posudu za musaku, približnih dimenzija 14 x 22 cm, pomešajte pavlaku, jaja, so, biber i sipajte preko povrća. Dodajte rendani sir preko. Stavite činiju na obrtno postolje. Ukrasite sa nekoliko listova sveže majčine dušice i poslužite.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
2 Domaće lasanje	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 150 g mlevene govedine, 100 g paradajz sosa, 50 ml govedeg temeljca, 75 g sušenih kora za lasanje (4 kore), ½ crnog luka (iseckanog) po 1 kašičica sušenog peršuna, origana i bosiljka, 100 g rendane mocarele, 1 kašika maslinovog ulja • Priprema - Sos od paradajza i mesa Zagrejte ulje u šerpi, zatim pržite mlevenu junetinu i iseckani crni luk oko 10 minuta dok ne porumeni. Dodajte paradajz sos i govedi temeljac, a zatim začinsko bilje. Sačekajte da provri, pa kuvajte na tihoj vatri 10 minuta. - Lasanje Skuvajte kore za lasanje prema uputstvima na pakovanju. Redajte u posudu dimenzija 14 x 22 cm kore, meso i pola količine sira dok ne utrošite sav materijal. Pospite ostatak mocarela sira po poslednjem sloju kora. Stavite činiju na obrtno postolje.
3 Pečeni krompir	500 g (2-3 komada)	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 2-3 krompira, so, biber, 2 kašike maslinovog ulja, 50 g rendanog mocarela sira • Priprema Operite dobro krompire i isecite ih na polovine po dužini. Začinite krompire solju, biberom i uljem. Dodajte rendani sir preko. Stavite krompire na rešetku.



Upotreba pećnice

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
4 Pečeni paradajz	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 2 paradajza • Priprema Isecite paradajz na polovine. Poredajte ih u posudu za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta nadole. Stavite posudu na rešetku.
5 Grilovano povrće	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g svežeg mešanog povrća (paprika, čeri paradajz, kolutići tikvice, pečurke i kolutići patlidžana) • Priprema Operite povrće i isecite ga na komade jednake veličine. Premažite povrće uljem i začinite solju i biberom. Složite ga na rešetku.
6 Pečena jabuka	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 1 jabuka, pola kašičice cimeta, ¼ šolje oraha i šljiva • Priprema Očistite jezgro jabuke. Pomešajte dobro ostale sastojke i stavite ih u unutrašnjost jabuke. Stavite jabuku u posudu za pečenje, a posudu na obrtno postolje.
7 Govedi odresci	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g govedih šnicli (2 komada), po 1 kašičica ruzmarina, majčine dušice, bibera i 2 kašike maslinovog ulja • Priprema Začinite govedinu maslinovim uljem, ruzmarinom, majčinom dušicom i biberom. Stavite goveđe šnicle na rešetku. Okrenite kad se začuje zvučni signal.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
8 Kobasice sa roštilja	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 300 g kobasica (4 komada) • Priprema Poredajte kobasice jednu pored druge na rešetku.
9 Krmenadle	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 400 g krmenadli (2 komada), po 1 kašičica ruzmarina, majčine dušice, bibera i 2 kašike maslinovog ulja • Priprema Začinite meso uljem, začinskim biljem i biberom. Stavite ga na rešetku. Okrenite kad se začuje zvučni signal.
10 Grilovani komadi piletine	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 500 g piletine (2 komada), 2 kašike ulja, 1 kašičica mešavine začina za piletinu • Priprema Operite komade piletine i dobro ih osušite papirnim ubrusom. Pomešajte začine i ulje. Premažite piletinu mešavinom začina i ulja. Stavite je na rešetku. Okrenite kad se začuje zvučni signal. Nakon obrade, ostavite da odstoji 1-2 minuta.
11 Grilovane kozice	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g svežih kozica (8 komada) • Priprema Operite kozice i dobro ih osušite papirnim ubrusom. Stavite ih u posudu za pečenje, pa na rešetku.



Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
12 Grilovani riblji fileti	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 300 g pastrmke, so, 1 kašika limunovog soka • Priprema Operite ribu i tapkajući je osušite papirnim ubrusom. Začinite filete solju i limunovim sokom. Stavite ribu na rešetku.
13 Fileti lososa	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 400 g fileta lososa (2 komada), po 1 kašičica soli i bibera • Priprema Začinite filete solju i biberom. Postavite filete tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole. Okrenite kad se začuje zvučni signal.
14 Smrznute prolećne rolnice	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 200 g smrznutih prolećnih rolnica • Priprema Poredajte smrznute prolećne rolnice na rešetku. Okrenute ih posle zvučnog signala; pećnica će nastaviti da radi.
15 Francuski topli sendvič	200 g (2 komada)	<ul style="list-style-type: none"> • Sastojci 4 kriške hleba za sendvič, 2 lista šunke, 2 lista sira (npr. kedar, ementaler), 50 g rendanog mocarela sira • Priprema Tostirajte hleb. Stavite sir i šunku na kriške tosta. Stavite 2 kriške hleba na tost. Pospite rendanim mocarela sirom. Poredajte sendviče jedan pored drugog na rešetku.

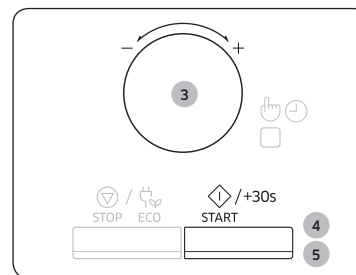
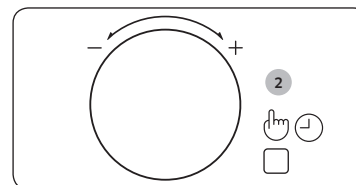
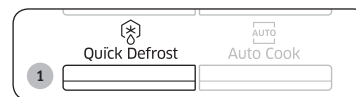
Korišćenje funkcije brzog odmrzavanja

Pomoću funkcije **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)** možete da odmrznete meso, živinu, ribu, povrće i hleb. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski. Izaberite samo program i težinu.

NAPOMENA

Koristite samo posude predviđene za korišćenje sa mikrotalasnom pećnicom.

Otvorite vrata. Stavite keramički tanjir sa smrznutom hranom na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata.



1. Pritisnite dugme **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)**.
2. Okretanjem **Regulatora** izaberite vrstu namirnice koja će da se obrađuje. Zatim pritisnite **dugme za Potvrđivanje/Dugme za sat**.
3. Izaberite veličinu porcije pomoću **Regulatora**. (Pogledajte tabelu sa strane.)
4. Pritisnite dugme **START/+30s**.
Rezultat:
 - Odmrzavanje počinje.
 - Tokom ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
5. Ponovo pritisnite dugme **START/+30s** da biste završili odmrzavanje.
Rezultat:
 - 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
 - 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
 - 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Upotreba pećnice

Sledeća tabela sadrži različite programe za funkciju **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)**, veličine porcije, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuća uputstva. Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu, povrće i hleb stavite na ravan stakleni tanjir ili keramičku podlogu.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1 Meso	200-1500 g	Zaštite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
2 Živina	200-1500 g	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite živinsko meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade pileline. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
3 Riba	200-1500 g	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
4 Povrće	200-1500 g	Smrznuto povrće ravnomerno rasporedite po staklenoj posudi sa ravnim dnom. Okrenite ili promešajte povrće kada budete čuli zvučni signal. Ovaj program je prikladan za sve vrste smrznutog povrća. Ostavite da odstoji 5-20 minuta.
5 Hleb	200-1500 g	Stavite hleb horizontalno na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. (Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata.) Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom. Ostavite da odstoji 10- 30 minuta.

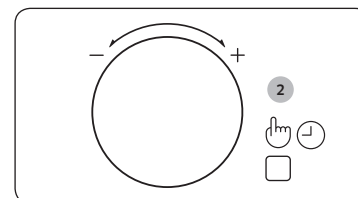
Upotreba funkcije automatskog kuvanja

Funkcija **Auto Cook (Automatska obrada)** ima 20 unapred programiranih vremena kuvanja. Ne morate da podešavate vreme obrade niti nivo snage. Veličinu porcije možete da podesite pomoću **Regulatora**.

VAŽNO

Koristite samo posude predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



1. Pritisnite dugme **Auto Cook (Automatska obrada)**.
2. Okretanjem **Regulatora** izaberite vrstu namirnice koja će da se obrađuje. Zatim pritisnite **dugme za Potvrđivanje/Dugme za sat**.
3. Pritisnite dugme **START/+30s**.

Rezultat: Hrana se obrađuje u skladu sa izabranom unapred programiranom postavkom.

- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Sledeća tabela sadrži količine i odgovarajuća uputstva za 20 unapred programiranih vremena obrade. Ovi programi koriste samo mikrotalasnu energiju.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1 Ohlađeno Gotovo jelo	300-350 g	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2 Ohlađeno Gotovo jelo	400-450 g	
3 Ohlađeno Jelo bez mesa	300-350 g	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 2 komponente (npr. špagete sa sosom ili pirinač sa povrćem). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
4 Ohlađeno Jelo bez mesa	400-450 g	
5 Brokoli	250 g	Operite i očistite sveže brokoli i pripremite cvetove. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode kada pripremate količinu od 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
6 Šargarepa	250 g	Operite i očistite šargarepu, a zatim je isecite na jednake kolutove. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode kada pripremate količinu od 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
7 Boranija	250 g	Operite i očistite boraniju. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode kada pripremate količinu od 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
8 Spanać	150 g	Operite i očistite spanać. Stavite ga u staklenu činiju sa poklopcem. Nemojte dodavati vodu. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
9 Klip kukuruza	250 g	Operite i očistite kukuruz, pa ga stavite u ovalnu staklenu posudu. Pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu i izbušite foliju. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
10 Oljušten krompir	250 g	Operite i oljuštite krompire, a zatim ih isecite na jednake komade. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45-60 ml (3-4 kašike) vode. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
11 Integralni pirinač	125 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Pripremajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 5-10 minuta.
12 Integralni makaroni	125 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte 500 ml kipuće vode, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji, a zatim dobro ocedite. Ostavite da odstoji 1 minut.
13 Kinoa	125 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Pripremajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
14 Bulgur	125 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Pripremajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.



Upotreba pećnice

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
15 Pileća prsa	300 g	Operite komade i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
16 Čureća prsa	300 g	Operite komade i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
17 Sveži fileti ribe	300 g	Operite ribu i stavite je na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
18 Sveži fileti lososa	300 g	Operite ribu i stavite je na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
19 Sveže kozice	250 g	Operite kozice i stavite ih na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
20 Sveža pastrmka	200 g	Stavite 1 svežu celu ribu u posudu predviđenu za pećnicu. Dodajte prstohvat soli, 1 kašiku limunovog soka i začinsko bilje. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.

Korišćenje funkcije za održavanje toplote

Funkcija **Keep Warm (Održavanje toplote)** održava toplotu hrane dok se ne servira. Upotrebite ovu funkciju da biste hranu održali toplom do serviranja. Možete da izaberete visoku ili nisku temperaturu zagrevanja okretanjem **Regulatora**.

NAPOMENA

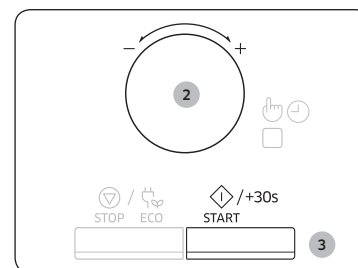
Vreme za funkciju **Keep Warm (Održavanje toplote)** je podešeno na 60 minuta.

NAPOMENA

Maksimalno vreme za funkciju **Keep Warm (Održavanje toplote)** je 60 minuta.



1. Pritisnite dugme **Keep Warm (Održavanje toplote)**.



2. Pomoću **Regulatora** izaberite vrelo ili mlako.

3. Pritisnite dugme **START/+30s**.

- Rezultat:** Prikazano je 60 minuta.
- Da biste prekinuli podgrevanje hrane, otvorite vrata ili pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**.



Meni za preporučeno podgrevanje hrane

Kód/Režim	Meni
1. Vruće	Lazanje, supa, musaka, paprikaš, pica, odrezak (reš pečen), slanina, jela od ribe, suvi kolači
2. Mlako	Pita, hleb, jela sa jajima, odrezak (krvav ili srednje pečen)

VAŽNO

Nemojte koristiti ovu funkciju za podgrevanje hladne hrane. Ovi programi služe za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.

VAŽNO

Predugo održavanje toplote hrane (preko 1 sata) se ne preporučuje, pošto će hrana nastaviti da se kuva. Topla hrana se brže kvari.

VAŽNO

Nemojte da je prekrivate poklopcem ili plastičnom folijom.

VAŽNO

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Kombinovanje mikrotalasa i roštilja

Za istovremenu brzu termičku obradu i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

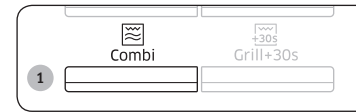
VAŽNO

UVEK koristite vatrostalno posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnú pećnicu. Stakleno i keramičko posuđe je idealno jer omogućava ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

VAŽNO


Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer će biti veoma vrelo. Hrana će biti bolje obrađena i ispečena ako je obrađujete na gornjoj rešetki.

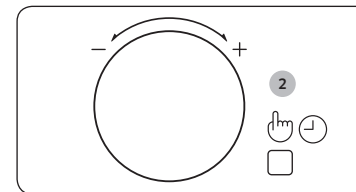
Otvorite vrata. Stavite hranu na odgovarajuću rešetku za vrstu hrane koja se priprema. Stavite rešetku na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



1. Pritisnite dugme **Combi (Kombinovano)**.

Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

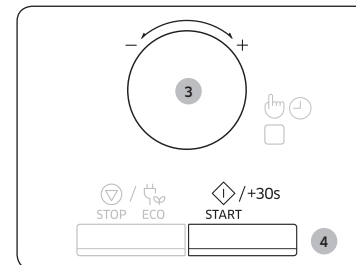
 (režim kombinovanja mikrotalasa i roštilja)
600 W (Izlazna snaga)



2. Izaberite odgovarajući nivo snage pomoću **Regulatora**. (600 W, 450 W, 300 W).

Zatim pritisnite **dugme za Potvrđivanje/Sat**.

- Temperatura roštilja se ne može podešavati.



3. Izaberite vreme kuvanja pomoću **Regulatora**.

- Maksimalno vreme obrade je 60 minuta.

4. Pritisnite dugme **START/+30s**.

Rezultat:

- Kombinovana obrada će početi.
- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
 - 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
 - 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Upotreba pećnice

Korišćenje funkcije roštilj+30s

Pomoću funkcije **Grill+30s (Roštilj+30s)** takođe možete da produžite vreme pripreme u režimu **Heat Wave Grill (Grilovanje toplotnim talasima)** za 30 sekundi sa svakim pritiskom na dugme kako biste zapekli hranu i dobili hrskavu koru bez prekućavanja.

Da biste produžili vreme pripreme hrane u režimu **Heat Wave Grill (Grilovanje toplotnim talasima)**, pritisnite dugme **Grill+30s (Roštilj+30s)** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

Na primer, da biste produžili vreme pripreme u režimu **Heat Wave Grill (Grilovanje toplotnim talasima)** za tri minuta, pritisnite dugme **Grill+30s (Roštilj+30s)** šest puta.

- Zvuk uključivanja i isključivanja ventilatora je normalna pojava u režimu grilovanja toplotnim talasima.
- Hrana će biti bolje obrađena i ispečena ako je obrađujete na donjoj rešetki.

VAŽNO

Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer je ono veoma vrelo.

Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite dugme **Grill+30s (Roštilj+30s)**.

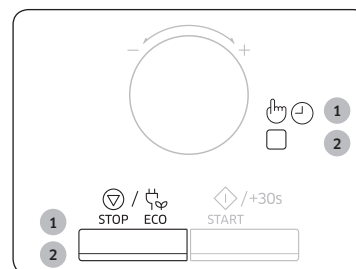
Rezultat: Pećenje počinje.

- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Korišćenje zaštite od dece

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za zaštitu od dece, koji omogućava zaključavanje pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.



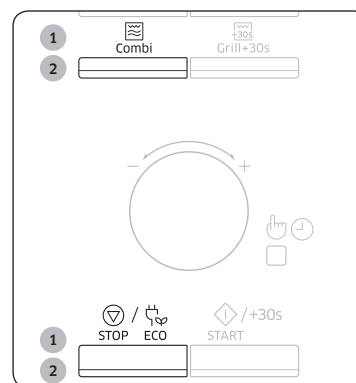
1. Istovremeno pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)** i dugme za Potvrđivanje/Dugme za sat.
Rezultat:

- Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
- Na ekranu se prikazuje „L“.

2. Da biste otključali pećnicu, ponovo istovremeno pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)** i dugme za Potvrđivanje/Sat.
Rezultat: Pećnica se može normalno koristiti.

Isključivanje zvučnog signala

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.



1. Istovremeno pritisnite dugmad **Combi (Kombinovano)** i **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**.

Rezultat: Pećnica se ne oglašava zvučnim signalom da označi kraj funkcije.

2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, istovremeno pritisnite dugmad **Combi (Kombinovano)** i **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**.

Rezultat: Pećnica normalno radi.



Vodič za posuđe

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.

Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.

U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Komentari
Aluminijumska folija	✓X	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od 8 minuta.
Keramičke i glinene posuđe	✓	Porcelan, glinene i glazirane posuđe i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Ambalaža brze hrane		
• Posuđe od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	X	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	X	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Vatrostalno stono posuđe	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posuđe	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.

Posuđe	Predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici	Komentari
Metal		
• Posuđe	X	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	X	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salвете i kuhinjski papir	✓	Za kratku obradu i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	X	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Posuđe	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓X	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ : Preporučuje se ✓X : Obazrivo koristiti X : Nije bezbedno

Vodič za obradu hrane

Mikrotalasi

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.

Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

Obrada hrane

Posude za obradu u mikrotalasnoj pećnici:

Posude mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme obrađivati u metalnom posudu.

Hrana koja se može pripremati u mikrotalasnoj pećnici:

Razne vrste hrane se mogu pripremati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu spremati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasna obrada je idealna za sve vrste hrane koje bi se inače obrađivale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja

Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na više načina, npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja

Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

Vodič za obradu smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa obradom dok ne budete zadovoljni rezultatom.

Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon obrade dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Spanać	150 g	600 W	4,5-5,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Brokoli	300 g	600 W	9-10
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Grašak	300 g	600 W	7,5-8,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Boranija	300 g	600 W	8-9
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (Šargarepa/ Grašak/Kukuruz)	300 g	600 W	7,5-8,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (Na kineski način)	300 g	600 W	8-9
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		

Vodič za obradu svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako nije preporučena druga količina vode – pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju – pogledajte tabelu. Nastavite sa obradom dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon obrade dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Brokoli	250 g	800 W	4-4,5
	500 g		7-7,5
Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru. Ostavite da odstoji 3 minuta.			
Prokelj	250 g	800 W	5,5-6,5
	Uputstvo Dodajte 60-75 ml (4-5 kašika) vode. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Šargarepa	250 g	800 W	4,5-5
	Uputstvo Isecite šargarepu na komade jednake veličine. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Karfiol	250 g	800 W	5-5,5
	500 g		8,5-9
Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru. Ostavite da odstoji 3 minuta.			
Tikvice	250 g	800 W	3,5-4
	Uputstvo Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Plavi patlidžan	250 g	800 W	3,5-4
	Uputstvo Isecite plavi patlidžan na male komade i poprskajte 1 kašikom soka od limuna. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Praziluk	250 g	800 W	4,5-5
	Uputstvo Isecite praziluk na tanke kolutove. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pečurke	125 g	800 W	1,5-2
	250 g		3-3,5
Uputstvo Pripremite cele sitnije ili isečene pečurke. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja. Ostavite da odstoji 3 minuta.			
Crni luk	250 g	800 W	5,5-6
	Uputstvo Iseckajte luk ili ga prepolvite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Paprika	250 g	800 W	4,5-5
	Uputstvo Isecite papriku na tanke kolutove. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Krompir	250 g	800 W	4-5
	500 g		7,5-8,5
Uputstvo Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine. Ostavite da odstoji 3 minuta.			
Keleraba	250 g	800 W	5-5,5
	Uputstvo Isecite kelerabu na kockice. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Vodič za obradu hrane

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Pripremajte poklopljeno. Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Napomena: Pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena obrade.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji poklopljeno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Beli pirinač (Polukuvan)	250 g	800 W	16-17
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Integralni pirinač (Polukuvan)	250 g	800 W	21-22
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Mešani pirinač (Pirinač + Divlji pirinač)	250 g	800 W	17-18
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Mešane žitarice (Pirinač + Žitarice)	250 g	800 W	18-19
	Uputstvo Dodajte 400 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Testenina	250 g	800 W	11-12
	Uputstvo Dodajte 1000 ml vrele vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		

Podgrevanje

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.

Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa – mogu se prepeći i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 800 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.

Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.

Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili proviranje i kipeње tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane.

Poželjno je podesiti kraće vreme obrade i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu.

Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.

Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja – da bi se temperatura izjednačila.

Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

Podgrevanje tečnosti

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili proviranje sa prelivanjem i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

Podgrevanje hrane za bebe

Hrana za bebe:

Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja! Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura za serviranje: između 30–40 °C.

Mleko za bebe:

Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer flašica može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura za serviranje: oko 37 °C.

Napomena:

Hranu za bebe treba posebno pažljivo proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina. Kao vodič za podgrevanje koristite sledeću tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Napici (Kafa, Čaj i voda)	150 ml (1 šolja)	800 W	1-1,5
	250 ml (1 velika šolja)		1,5-2
Uputstvo Napunite šolje i podgrevajte ih nepokrivene. Stavite šolju/veliku šolju na sredinu obrtnog postolja. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoje u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.			
Supa (Ohladena)	250 g	800 W	3-3,5
	Uputstvo Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Paprikaš (Ohladen)	350 g	600 W	5,5-6,5
	Uputstvo Sipajte paprikaš u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Testenina i sos (Ohladeno)	350 g	600 W	4,5-5,5
	Uputstvo Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešati pre služenja. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Filovana testenina i sos (Ohladeno)	350 g	600 W	5-6
	Uputstvo Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortellini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Vodič za obradu hrane

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Kompletna jela (Ohlađena)	350 g	600 W	5,5-6,5
	Uputstvo Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Ostavite da odstoji 3 minuta.		

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Vreme
Hrana za bebe (Povrće i meso)	190 g	600 W	30 sek.
	Uputstvo Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Kašica za bebe (Žitarice, Mleko i voće)	190 g	600 W	20 s
	Uputstvo Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mleko za bebe	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sekundi do 1 minut
Uputstvo Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			

Ručno odmrzavanje

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre obrade. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila. Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnost i što pre uklonite iznutrice.

Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.

Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.

Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja razlikuje se u zavisnosti od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do -20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće tabele.

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Meso			
	Mlevena govedina	250 g 500 g	180 W
Svinjski odresci	250 g	180 W	7,5-8,5
	Uputstvo Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 5-25 minuta.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje	Trajanje (min.)
Živina Komadi piletine Celo pile	500 g (2 komada)	180 W	14,5-15,5
	900 g	180 W	28-30
Uputstvo Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da kožica bude okrenuta nadole ili, ako je reč o celom piletu, tako da prsa budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 15-40 minuta.			
Riba Riblji fileti	250 g (2 komada)	180 W	6-7
	400 g (4 komada)		12-13
Uputstvo Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 5-15 minuta.			
Voće Bobičasto voće	250 g	180 W	6-7
	Uputstvo Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika). Ostavite da odstoji 5-10 minuta.		
Hleb Kiflice (Svaka oko 50 g) Tost/Sendvič Nemački hleb (Pšenično i raženo brašno)	2 komada	180 W	0,5-1
	4 komada		2-2,5
	250 g	180 W	4,5-5
	500 g	180 W	8-10
Uputstvo Poredajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Ostavite da odstoji 5-20 minuta.			

Roštilj

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno grejete 3-5 minuta.

Posude za pečenje na roštilju:

Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nikakvo plastično posude jer ono može da se istopi.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:

Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:

Kada je izabran režim roštilja, ne zaboravite da postavite hranu na gornju rešetku, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu.

Vodič za obradu hrane

Mikrotalasi + roštilj

Ovaj režim obrade kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu obrade pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije: 600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj.

Posuđe za pripremu kombinovanjem mikrotalasa i roštilja:

Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nikakvo plastično posuđe jer ono može da se istopi.

Hrana koja se može pripremati kombinovanjem mikrotalasa i roštilja:

Hrana podesna za kombinovani režim obrade uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:

Kada je izabran režim kombinovane obrade (mikrotalasa + roštilj), hrana treba da se stavi na gornju rešetku, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.

Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

Vodič za pečenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Zamrznuta hrana	Veličina porcije	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kiflice (Svaka oko 50 g)	2 komada	300 W + Roštilj 1-1,5	Samo roštilj 1-2
	4 komada	2-2,5	1-2
Uputstvo Poredajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.			
Bageti + Dodaci (Paradajz, Sir, Šunka, Pečurke)	250-300 g (2 komada)	450 W + Roštilj 8-9	-
	Uputstvo Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Graten (Povrće ili krompir)	400 g	450 W + Roštilj 13-14	-
	Uputstvo Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Testenina (Kaneloni, Makaroni, Lazanje)	400 g	300 W + Roštilj 18-19	Samo roštilj 1-2
	Uputstvo Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Pileći fileti	250 g	450 W + Roštilj 5-5,5	450 W + Roštilj 3-3,5
	Uputstvo Stavite pileće filete na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.		
Pomfrit iz pećnice	250 g	450 W + Roštilj 9-11	450 W + Roštilj 4-5
	Uputstvo Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.		

Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 3-4 minuta pomoću funkcije roštilja.

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Veličina porcije	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kriške tosta	4 kriške (po 25 g)	Samo roštilj 6-8	Samo roštilj 4-5,5
	Uputstvo Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.		
Kiflice (Već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj 2-3	Samo roštilj 2-3
	Uputstvo Kiflice poredajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.		
Pečeni paradajz	200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	300 W + Roštilj 4,5-5,5 7-8	Samo roštilj 2-3
	Uputstvo Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poredajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.		
Havajski tost (Šunka, Ananas, Kriške sira)	2 komada (300 g)	450 W + Roštilj 3,5-4	-
	Uputstvo Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + Roštilj 4,5-5,5 8-9	-
	Uputstvo Isecite krompir na polovine. Poredajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.		

Sveža hrana	Veličina porcije	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Komadi piletine	450-500 g (2 komada)	300 W + Roštilj 10-12	300 W + Roštilj 12-13
	Uputstvo Komade piletine premažite uljem i začinima. Poredajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite 1 komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Jagnjeći kotleti/ Goveđe šnicle (Srednje veličine)	400 g (4 komada)	Samo roštilj 12-15	Samo roštilj 9-12
	Uputstvo Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poredajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Svinjski odresci	250 g (2 komada)	300 W + Roštilj 7-8	Samo Roštilj 6-7
	Uputstvo Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poredajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja: Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + Roštilj 4-4,5 6-7	-
	Uputstvo Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.		
Pečena piletina	1200 g	450 W + Roštilj 18-20	300 W + Roštilj 23-25
	Uputstvo Premažite ga uljem i začinima. Pile stavite na tanjir od vatrostalnog stakla tako da grudi budu okrenute nadole, potom ga okrenite tako da grudi budu okrenute nagore. Ostavite da odstoji 5 minuta nakon pečenja na roštilju.		

Vodič za obradu hrane

Saveti i trikovi

TOPLJENJE MASLACA

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku, staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.

Zagrevajte 30–40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE

Stavite 100 g čokolade u malu, duboku, staklenu posudu.

Zagrevajte 3-5 minuta na 450 W sve dok se čokolada ne otopi.

Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA

Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu, duboku, staklenu posudu.

Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA

Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.

Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.

Zagrevajte 1 minut na 300 W.

Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)

Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.

Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3,5 do 4,5 minuta na 800 W, dok preliv/glazura ne postane providna. Promešajte dvaput tokom obrade.

KUVANJE DŽEMA

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte.

Kuvajte poklopljeno 10-12 minuta na 800 W.

Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem sa navojem. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA

Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Uzmite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6,5 do 7,5 minuta na 800 W.

Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠKI BADEMA

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.

Nekoliko puta promešajte tokom pečenja u trajanju od 3,5 do 4,5 minuta na 600 W.

Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

Rešavanje problema i informativni kodovi

Rešavanje problema

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

Problem	Uzrok	Radnja
Opšte		
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	Između dugmadi se možda zaglavio strani predmet.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	Za modele na dodir: Na spoljašnjoj površini ima vlage.	Obrišite vlagu sa spoljašnje površine.
	Aktivirana je zaštita od dece.	Deaktivirajte zaštitu od dece.
Vreme nije prikazano.	Aktivna je funkcija Eco (Ušteda energije).	Isključite funkciju Eco.
Pečnica ne radi.	Pečnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pečnicu ili je priključite u utičnicu.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim predmetom.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
Pečnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	Korisnik je otvorio vrata da bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme „Start“ da biste pokrenuli rad.

Problem	Uzrok	Radnja
Napajanje se isključilo tokom rada.	Pečnica je radila duži period.	Nakon duže obrade hrane sačekajte da se pečnica ohladi.
	Ventilator ne radi.	Poslušajte da li radi ventilator.
	Pokušavate da uključite pečnicu dok u njoj nema hrane.	Stavite hranu u pečnicu.
	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pečnice.	Sa prednje i zadnje strane pečnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pečnice.
	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za pečnicu.
Tokom rada se čuje zvuk rasprskavanja i pečnica ne radi.	Prilikom obrade zatvorene hrane ili korišćenja posude sa poklopcem može se čuti zvuk rasprskavanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude pošto one tokom obrade mogu da prrsnu usled širenja sadržaja.
Spoljašnjost pečnice se previše zagreva tokom rada.	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pečnice.	Sa prednje i zadnje strane pečnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pečnice.
	Na gornjoj površini pečnice se nalaze predmeti.	Uklonite predmete sa gornje površine pečnice.

Rešavanje problema i informativni kodovi

Problem	Uzrok	Radnja
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	Ostaci hrane su zapali između vrata i unutrašnjosti pećnice.	Očistite pećnicu pa otvorite vrata.
Zagrevanje i funkcija zagrevanja ne rade ispravno.	Pećnica možda ne radi, obrađuje se previše hrane ili se ne koristi odgovarajuće posuđe.	Stavite šolju vode u posudu predviđenu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i uključite pećnicu na 1-2 minuta da biste proverili da li se voda zagrejala. Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad. Koristite posudu za kuvanje sa ravnim dnom.
Ne radi funkcija otapanja.	Obrađuje se previše hrane.	Smanjite količinu hrane i ponovo pokrenite rad.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	Vrata su dugo ostala otvorena.	Unutrašnje svetlo se možda automatski isključilo kada je uključena funkcija Eco. Zatvorite i ponovo otvorite vrata ili pritisnite dugme za zaustavljanje rada.
	Unutrašnja lampica je prekrivena stranim predmetom.	Očistite unutrašnjost pećnice, pa ponovo proverite lampicu.
Tokom obrade hrane se čuje zvučni signal.	Ako se koristi funkcija automatske obrade hrane, ovaj zvučni signal označava da je vreme da se hrana tokom otapanja okrene.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme „Start“ da biste ponovo pokrenuli rad.
Pećnica nije nivelisana.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Postavite pećnicu na ravnu, stabilnu površinu.

Problem	Uzrok	Radnja
Tokom obrade hrane se javljaju varnice.	Koriste se metalne posude tokom korišćenja funkcija pećnice/otapanja.	Nemojte koristiti metalne posude.
Kada se priključi napajanje, pećnica odmah počinje sa radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i proverite ponovo.
Pećnica stvara elektricitet.	Napajanje ili utičnica za napajanje nisu pravilno uzemljeni.	Pobrinite se da napajanje i utičnica za napajanje budu pravilno uzemljeni.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapanje vode. 2. Emitovanje pare kroz pukotinu u vratima. 3. Ostanak vode u pećnici. 	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar pećnice.	Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Osvetljenost unutar pećnice varira.	Promene osvetljenosti zavise od promena jačine snage koje su u skladu sa funkcijom koja se koristi.	Promene jačine snage tokom obrade ne predstavljaju kvar. Nije u pitanju kvar pećnice.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	Da bi se pećnica izventilirala, ventilator nastavlja da radi još 3 minuta nakon završetka obrade hrane.	Nije u pitanju kvar pećnice.

Problem	Uzrok	Radnja
Obrtno postolje		
Pri okretanju, obrtno postolje ispada iz ležišta i prestaje da se okreće.	Obrtni prsten nije postavljen ili nije pravilno postavljen.	Postavite obrtni prsten i pokušajte ponovo.
Obrtno postolje se vuče tokom okretanja.	Obrtni prsten nije pravilno postavljen, ima previše hrane ili je posuda prevelika pa dodiruje unutrašnjost pećnice.	Prilagodite količinu hrane i nemojte koristiti prevelike posude.
Obrtno postolje klopara dok se okreće i pravi buku.	Ostaci hrane su pali na dno pećnice.	Uklonite se ostatke hrane koji su pali na dno pećnice.
Roštilj		
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja pećnice grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
	Hrana je previše blizu roštilja.	Stavite hranu na odgovarajuću udaljenost dok je pripremate.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili poredana.	Pravilno pripremite i poredajte hranu.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica		
Pećnica ne greje.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
Tokom zagrevana iz pećnice izlazi dim.	Prilikom prvog korišćenja pećnice grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	Koristi se plastično posuđe ili posuđe koje nije otporno na toplotu.	Koristite vatrostalno stakleno posuđe pogodno za visoke temperature.
Iz pećnice se oseća neprijatan miris.	Ostaci hrane ili plastike su se otopili i zalepili za unutrašnjost.	Upotrebite funkciju čišćenja parom, pa obrišite pećnicu suvom krpom. Da biste brže uklonili neprijatan miris možete da stavite u pećnicu krišku limuna i da je uključite.
Pećnica ne peče dobro.	Vrata pećnice se često otvaraju tokom obrade.	Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat obrade hrane.
	Komande pećnice nisu ispravno podešene.	Pravilno podesite komande i pokušajte ponovo.
	Roštilj ili drugi dodatni elementi nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dodatne elemente.
	Kositi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Koristite odgovarajuće posuđe sa ravnim dnom.

Rešavanje problema i informativni kodovi

Problem	Uzrok	Radnja
Para		
Čujem da voda ključa tokom pripreme hrane na pari.	Voda se zagreva pomoću grejača za paru.	Nije u pitanju kvar pećnice.
Čuje se neobičan zvuk kada prekinem pripremu hrane na pari.	Voda se prazni iz unutrašnjosti grejača za paru nakon pripreme hrane na pari.	Nije u pitanju kvar pećnice.
Ne izlazi para.	Rezervoar za snabdevanje vodom nije postavljen.	Proverite da li je rezervoar za snabdevanje vodom pravilno postavljen.
	Nema vode u rezervoaru za snabdevanje vodom.	Napunite rezervoar i pokušajte ponovo.

Informativni kôd

Informativni kôd	UZROK	Radnja
C-d0	Kontrolna dugmad su pritisnuta duže od 10 sekundi.	Obrišite tastere i proverite da nema vode na površini oko tastera. Ako se to ponovo dogodi, isključite mikrotalasnu pećnicu na 30 sekundi i pokušajte ponovo da je podesite. Ako se ovaj problem ponovo javi, obratite se lokalnom SAMSUNG centru za korisničku podršku.

NAPOMENA

Iko pomoću predloženog rešenja ne otklonite problem, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	MG23K3575**
Izvor napajanja	230 V naizmjenične struje, 50 Hz
Potrošnja električne energije Maksimalna snaga Mikrotalasna Roštilj (grejni element)	2300 W 1250 W 1100 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W - 6 nivoa (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x V x D) Spoljašnjost (sa ručkom) Otvor pećnice	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litra
Težina Neto	Približno 13,0 kg

Beleška

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilnog postavljanja ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DE68-04403H-00



Mikrovalovna pečica

Uporabniški priročnik

MG23K3575**



SAMSUNG

Vsebina

Uporaba priročnika	3	Uporaba pečice	12
V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:	3	Delovanje mikrovalovne pečice	12
Varnostna navodila	3	Preverjanje delovanja pečice	13
Pomembna varnostna navodila	3	Kuhanje/Pogrevanje	13
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)	8	Nastavitev časa	14
Namestitev	9	Nastavitev ravni moči in časa	14
Dodatna oprema	9	Nastavitev časa kuhanja	15
Mesto namestitve	9	Prekinitev kuhanja	15
Vrtljiva plošča	9	Nastavitev načina za varčevanje z energijo	15
Vzdrževanje	10	Uporaba funkcij žara z vročim zrakom	16
Čiščenje	10	Uporaba funkcij samodejnega načina z vročim zrakom	16
Menjava (popravilo)	10	Uporaba funkcij hitrega odmrzovanja	19
Daljše obdobje neuporabe aparata	10	Uporaba funkcij samodejnega kuhanja	20
Navodila za hitro uporabo	11	Uporaba funkcij ohranjanja tople hrane	22
Funkcije pečice	11	Kombinacija mikrovalov in žara	23
Pečica	11	Uporaba funkcij žara+30s	24
Nadzorna plošča	12	Uporaba funkcij varnostnega zaklepanja za zaščito otrok	24
		Izklop zvočnega signala	24
		Posoda in pripomočki, primerni za uporabo	25
		Kuharski priročnik	26
		Odpravljanje težav in koda z informacijami	35
		Odpravljanje težav	35
		Koda z informacijami	38
		Tehnični podatki	39



Uporaba priročnika

Kupili ste mikrovalovno pečico SAMSUNG. Navodila za uporabo vsebujejo informacije, ki vam bodo v pomoč pri kuhanju hrane z mikrovalovno pečico:

- Varnostni ukrepi
- Dodatna oprema in posoda, primerna za uporabo
- Uporabni kuharski nasveti
- Kuharski nasveti

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:

OPOZORILO

Nevarnosti ali nevarna uporaba, ki lahko povzroči **hudo telesno poškodbo ali smrt**.

POZOR

Nevarnosti ali nevarna uporaba, ki lahko povzroči **lažjo telesno poškodbo ali materialno škodo**.

OPOMBA

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije za lažjo uporabo izdelka.

Varnostna navodila

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

SAMO FUNKCIJA MIKROVALOV

OPOZORILO: če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

OPOZORILO: vsi nepooblaščen posegi v pečico, ki vključujejo odstranjevanje pokrova za zaščito pred mikrovalovno energijo, so nevarni za osebe, ki niso strokovno usposobljene za take posege.

OPOZORILO: tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.

OPOZORILO: otrokom dovolite uporabo pečice brez vašega nadzora samo v primeru, da so bili seznanjeni z ustreznimi navodili za varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnosti neustrezne uporabe le-te.

Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in ni namenjen za uporabo v naslednjih okoljih:

- v kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- v počitniških hišicah;





Varnostna navodila

- v kuhinjah za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
- v penzionih.

Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Ko segrevate živila v posodah iz plastike ali papirja, jih morate spremljati, ker obstaja nevarnost vžiga.

Pri kuhanju z mikrovalovi je prepovedana uporaba kovinske posode za živila in napitke.

Mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil ter gretje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Če opazite dim, izklopite ali izključite aparat. Vrata pustite zaprta, da zadušite morebitni ogenj.

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo.

Vsebinsko stekleničk za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklina.

Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več.

Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.

Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij.

Mikrovalovno pečico smete uporabljati samo na pultu (prostostoječa); uporaba v omarici ni dovoljena.

Aparata ne čistite z vodnim curkom.

Aparat ni namenjen nameščanju v cestnih vozilih, počitniških prikolicah in podobnih vozilih.

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.





Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Pečico namestite tako, da je primerno usmerjena in na višini, ki omogoča lahek dostop do notranjosti in upravljalnega območja.

Pred prvo uporabo, pečico najprej 10 minut uporabljajte z vodo.

Če pečica oddaja nenavaden zvok, vonj po zažganem ali dim, takoj izključite napajalni vtič in se obrnite na najbližji servisni center.

Mikrovalovna pečica naj bo postavljena tako, da imate dostop do vtiča.

SAMO FUNKCIJA PEČICE - IZBIRNO

OPOZORILO: ko aparat uporabljate v kombiniranem načinu, smejo otroci uporabljati pečico samo pod nadzorom odrasle osebe zaradi visokih temperatur pri pripravi hrane.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.





Varnostna navodila

Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.

Aparati niso namenjeni upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Splošna varnost

Kakršne koli spremembe ali popravila lahko opravi samo usposobljeno osebje. Živil ali tekočin ne grejte v zaprtih posodah za mikrovalovne pečice.

Pečice ne čistite z benzenom, topilom, alkoholom, parnim ali visokotlačnim čistilnikom.

Pečice ne namestite: v bližino grelnika ali vnetljive snovi; na vlažno, mastno ali prašno mesto z veliko vlage ali na mesto, izpostavljeno neposredni sončni svetlobi ali vodi; kjer lahko pušča plin ali na neravna tla.

Pečica mora biti ozemljena v skladu z lokalnimi in nacionalnimi predpisi.

Z napajalnih priključkov in kontaktov s suho krpo redno brišite vse morebitne tujke.

Napajalnega kabla ne vlecite ali prekomerno zvijajte in nanj ne postavljajte težkih predmetov.

Če uhaja plin (propan, utekočinjeni naftni plin itd.), prostor takoj prezračite.

Ne dotikajte se napajalnega kabla.

Napajalnega kabla se ne dotikajte z mokrimi rokami.

Med delovanjem pečice ne izklopite z odklapljanjem napajalnega kabla.

Ne vstavljajte prstov ali tujkov. Če v pečico zaidejo tujki, odklopite napajalni kabel in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Pečice ne izpostavljajte prekomernemu pritisku ali udarcem.

Pečice ne postavljajte na občutljive predmete.

Zagotovite, da uporabljate napetost, frekvenco in tok v skladu s specifikacijami izdelka.

Napajalni vtič trdno priklopite v stensko vtičnico. Ne uporabljajte večjega števila razdelilnikov, podaljškov ali električnih pretvornikov.

Napajalnega kabla ne obesite na kovinske predmete. Kabel mora biti napeljan med predmeti ali za pečico.

Ne uporabljajte poškodovanega napajalnega vtiča ali kabla ali slabo pritrjene stenske vtičnice. V primeru poškodovanih napajalnih vtičev ali kablov se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Na pečico ne zlivajte vode, niti je nanjo ne pršite.



Na pečico, vanjo ali na vrata pečice ne postavljajte predmetov. Na pečico ne pršite hlapljivih snovi, kot je insekticid. V pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Alkoholni hlapi lahko pridejo v stik z vročimi deli pečice, zato bodite previdni pri segrevanju živil ali napitkov, ki vsebujejo alkohol. Otroci se lahko udarijo v vrata pečice ali si z njimi priprejo prste. Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih.

Opozorilo o mikrovalovih

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba vedno previdno ravnati s posodo. Pred nadaljevanjem napitke vedno pustite mirovati vsaj 20 sekund. Po potrebi napitek med segrevanjem mešajte. Po segrevanju napitek vedno premešajte. V primeru oparin upoštevajte naslednja navodila za prvo pomoč:

1. Oparjeni predel držite v hladni vodi vsaj 10 minut.
2. Povijte s čistim in suhim povojem.
3. Ne nanašajte krem, olj ali losjonov.

Pladnja ali rešetke ne postavite v vodo takoj po kuhanju, saj s tem lahko poškodujete pladenj ali rešetko. Pečice ne uporabljajte za cvrtje, ker ne omogoča nadzora temperature olja. Vroče olje bi lahko nenadoma prekipelo.

Previdnostni ukrepi za mikrovalovno pečico

Uporabljajte samo pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabodal itd.

Odstranite žičke za zapiranje. Lahko pride do električnega iskrenja.

V pečici ne sušite papirja ali oblačil.

Za manjše količine živil uporabite krajši čas, da preprečite pregretje ali zažig. Napajalni kabel in vtič ne smeta biti v bližini vodnih virov in virov toplote. Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese. Ne segrevajte nepredušno ali vakuumsko zaprtih posod, oreščkov, paradižnikov itd.

Ne zakrivajte odprtih za prezračevanje z blagom ali papirjem. Lahko pride do požara. Pečica se lahko tudi pregreje in se samodejno izklopi ter ostane izklopljena, dokler se ne ohladi dovolj.

Pri jemanju posode iz pečice vedno uporabljajte rokavice za peko. Tekočine premešajte na polovici gretja ali po končanju gretja in jih pustite počivati vsaj 20 sekund po gretju, da preprečite nenadno vretje. Ko odpirate vrata, stojte za dolžino rok stran od pečice, da vas ne opeče uhajajoči vroč zrak ali para.

Ne uporabljajte prazne pečice. Iz varnostnih razlogov se bo pečica samodejno zaustavila za 30 minut. Priporočamo, da v pečico postavite kozarec vode, ki bo vsrkala mikrovalovno energijo, če boste pečico nenamerno vklopili. Pri namestitvi pečice upoštevajte razdalje, ki so navedene v navodilih. (Oglejte si razdelek Namestitve mikrovalovne pečice.) Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav v vtičnice v bližini pečice.

Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

- Ne uporabljajte pečice, če ima odprta vrata. Ne poskušajte spreminjati sistema varnostnega zaklepanja (zapahi na vratih). Ne poskušajte vstavljati predmetov v odprtine za varnostni zaklep pečice.
- Med vrata in sprednjo stran pečice ne postavljajte nobenih predmetov, na tesnilnih površinah pa ne sme biti nobenih ostankov hrane ali čistil. Po vsaki uporabi očistite vrata in tesnilne površine z vlažno krpo, nato pa z mehko suho krpo.
- Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je ne uporabljajte. Uporabljajte jo lahko, ko jo usposobljen strokovnjak popravi. **Pomembno:** vrata pečice morajo biti ustrezno zaprta. Vrata ne smejo biti ukrivljena; tečaji vrat ne smejo biti zlomljeni ali zrahljani; tesnila vrat in tesnilne površine ne smejo biti poškodovane.
- Vse nastavitve ali popravila mora opraviti usposobljen strokovnjak.

Omejena garancija

Samsung bo zaračunal stroške popravila za zamenjavo dodatne opreme ali popravilo kozmetične napake, če je enoto ali dodatno opremo poškodoval kupec. Postavke, ki jih krije ta pogodba:

- Udrti, opraskani ali poškodovani vrata, ročaji, zunanja ali nadzorna plošča.



Varnostna navodila

- Poškodovan ali manjkajoč pladenj, vodilni valj, priključek za vrtljivo ploščo ali rešetka.

To pečico uporabljajte le za to, čemur je namenjena, kot je opisano v tem priročniku. Opozorila in pomembne varnostne informacije v tem priročniku ne vključujejo vseh možnih stanj in situacij, ki se lahko pojavijo. Odgovorni ste za to, da uporabljate zdrav razum in da ste previdni pri nameščanju, vzdrževanju in uporabi pečice.

Ker naslednja navodila za uporabo veljajo za različne modele, se lahko značilnosti vaše mikrovalovne pečice nekoliko razlikujejo od značilnosti, opisanih v navodilih, poleg tega morda ne veljajo vsi opozorilni znaki. Če imate kakršna koli vprašanja ali če vas kar koli zanima, se obrnite na lokalni Samsungov servisni center ali pa pomoč in informacije poiščite v spletu na naslovu www.samsung.com.

Pečico uporabljajte samo za segrevanje. Namenjena je samo gospodinjstvi uporabi. Ne grejte blaga ali blazin, napolnjenih z zrnjem. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne ali nepravilne uporabe pečice.

Pečica redno čistite in vzdržujte, da preprečite poslabšanja stanja njenih površin in nastanek nevarnih okoliščin.

Opredelitev skupine izdelka

Izdelek je industrijska, znanstvena ali medicinska oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 zajema vso industrijsko, znanstveno in medicinsko opremo, pri kateri namenoma nastaja radiofrekvenčna energija in/ali je ta uporabljena v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo snovi, ter opremo za potopno erozijo in obločno varjenje.

Oprema razreda B je primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, neposredno priključenih na nizkonapetostno električno omrežje, ki dovaja energijo stavbam, ki se uporabljajo v gospodinjstvene namene.

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(Velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjstvene odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov. Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

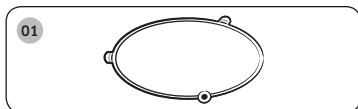
Za informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi z izdelki, npr. REACH, obiščite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html.



Namestitev

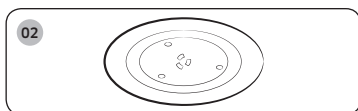
Dodatna oprema

Priložena je dodatna oprema (odvisno od modela pečice), ki jo lahko uporabite na več načinov.



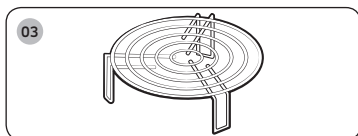
01 Nosilec vrtljive plošče, ki ga postavite na sredino pečice.

Namen: nosilec podpira vrtljivo ploščo.



02 Vrtljiva plošča, ki jo postavite na nosilec, povezan s priključkom za vrtljivo ploščo.

Namen: vrtljiva plošča se uporablja kot glavna kuhalna površina; zlahka jo odstranite in očistite.



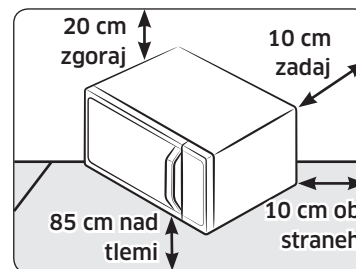
03 Podstavek za žar, ki ga postavite na vrtljivo ploščo.

Namen: Kovinski podstavek lahko uporabljate pri žaru in kombinirani uporabi pečice.

☛ POMEMBNO

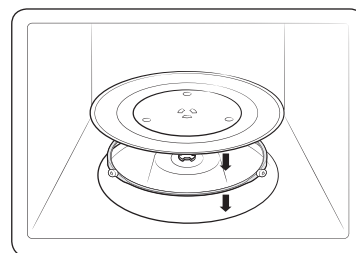
NE uporabljajte mikrovalovne pečice brez nosilca in vrtljive plošče.

Mesto namestitve



- Pečico postavite na ravno površino približno 85 cm nad tlemi. Površina mora podpirati težo pečice.
- Zagotovite dovolj prostora za zračenje, in sicer vsaj 10 cm zadaj in ob obeh straneh ter 20 cm zgoraj.
- Pečice ne nameščajte v vročem ali vlažnem okolju v bližini druge mikrovalovne pečice ali radiatorja.
- Upoštevajte specifikacije napajanja pečice. Če morate uporabiti podaljšek, uporabljajte samo odobrene podaljške.
- Pred prvo uporabo očistite notranjost pečice in tesnila vrat z vlažno krpo.

Vrtljiva plošča



Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo. Namestite nosilec in vrtljivo ploščo. Preverite, ali se vrtljiva plošča prosto vrti.



Vzdrževanje

Čiščenje

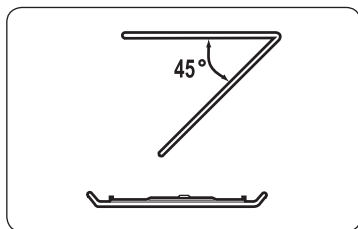
Pečico redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije na pečici in v njej. Še posebej bodite pozorni na vrata in tesnila vrat ter vrtljivo ploščo in njen nosilec (samo za določene modele).

Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo tekoče, najprej preverite, če se je na tesnilu vrat nabrala umazanija. Notranjost in zunanost pečice očistite z mehko krpo, namočeno v milnico. Splaknite in dobro osušite.

Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti pečice

1. V prazno pečico na sredino vrtljive plošče postavite kozarec z limoninim sokom
2. in pečico 10 minut segrevajte z najvišjo močjo.
3. Ko se program zaključi, počakajte, da se pečica ohladi. Nato odprite vrata in očistite notranjost pečice.

Čiščenje notranjosti pri modelih z nihajnim grelnikom



Za čiščenje zgornje površine notranjosti pečice spustite zgornji grelnik za 45°, kot je prikazano. Tako boste lažje očistili zgornjo površino. Ko končate, znova namestite zgornji grelnik.

⚠ POZOR

- Skrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata odpirajo in zapirajo tekoče, saj se lahko v nasprotnem primeru skrajša življenjska doba pečice.
- Pazite, da ne zmočite odprtih za zračenje.
- Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali kemičnih snovi.
- Po vsaki uporabi pečice počakajte, da se ta ohladi, in nato njeno notranjost očistite z blagim detergentom.

Menjava (popravilo)

⚠ OPOZORILO

Delov v notranjosti pečice ne more odstraniti uporabnik. Ne poskušajte sami popravljati pečice ali menjati delov.

- Če se pojavi težava s tečaji, tesnilom in/ali vrati, se za tehnično pomoč obrnite na usposobljenega strokovnjaka ali najbližji Samsungov servisni center.
- Če želite zamenjati žarnico, se obrnite na najbližji Samsungov servisni center. Žarnice ne menjajte sami.
- Če se pojavi težava z zunanjim ohišjem pečice, najprej izvlcite napajalni kabel iz napajanja in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Daljše obdobje neuporabe aparata

- Če pečice dalj časa ne boste uporabljali, izvlcite napajalni kabel ter pečico premaknite na suh in neprašen prostor. Če bi se v notranjosti pečice nabirala prah in vlaga, bi to lahko vplivalo na njeno delovanje.



Navodila za hitro uporabo

Kuhanje.



Živilo postavite v pečico. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.

Rezultat: kuhanje se začne. Ko je končano.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Žar.

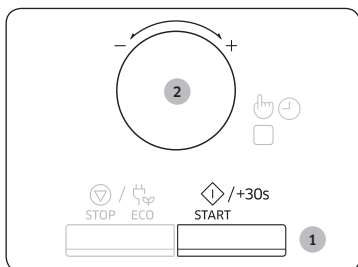


Živilo postavite v pečico. Pritisnite gumb **Grill+30s (Žar+30s)**.

Rezultat: pečenje na žaru se začne.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

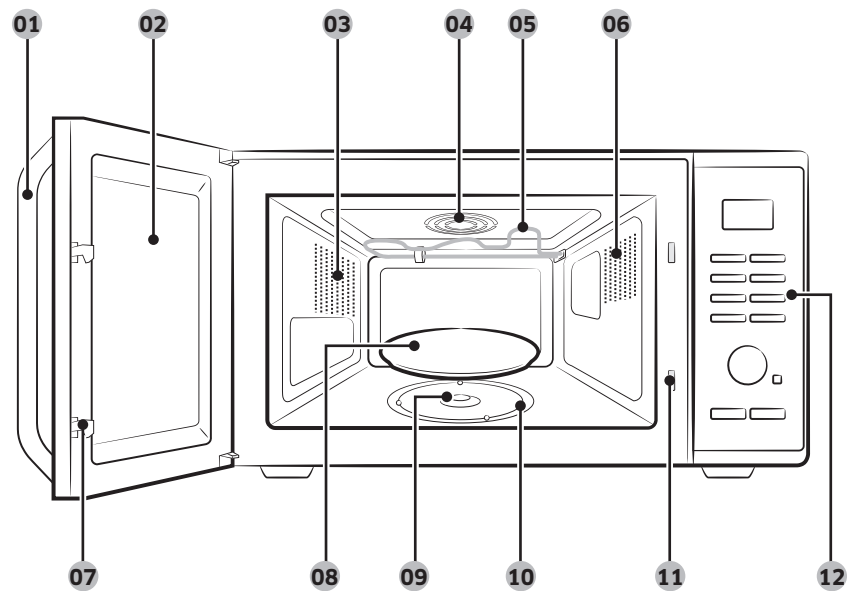
Dodajanje 30 sekund.



1. Za vsakih dodatnih 30 sekund, ki jih želite dodati, še enkrat (ali večkrat) pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.
2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** lahko poljubno nastavite čas.

Funkcije pečice

Pečica

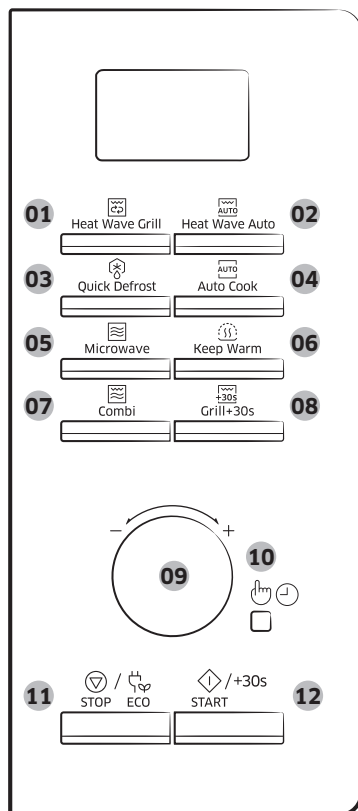


- | | | |
|-----------------------------------|---|--|
| 01 Ročaj vrat | 02 Vrata | 03 Odprtine za zračenje |
| 04 Grelna plošča | 05 Grelnik | 06 Luč |
| 07 Zapaha na vratih | 08 Vrtljiva plošča | 09 Prikluček za vrtljivo ploščo |
| 10 Nosilec vrtljive plošče | 11 Odprtine za varnostni zaklep pečice | 12 Nadzorna plošča |

Navodila za hitro uporabo

Funkcije pečice

Nadzorna plošča



- 01 Gumb Heat Wave Grill (Žar z vročim zrakom)
- 02 Gumb Heat Wave Auto (Samodejni način z vročim zrakom)
- 03 Gumb Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)
- 04 Gumb Auto Cook (Samodejno kuhanje)
- 05 Gumb Microwave (Mikrovalovi)
- 06 Gumb Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)
- 07 Gumb Combi (Kombinirani način)
- 08 Gumb Grill+30s (Žar+30s)
- 09 Vrtljivega gumba (Teža/Obrok/Čas)
- 10 Gumb Izberi/Ura (STOP/VARČNA NASTAVITEV)
- 12 Gumb START/+30s (ZAČNI/+30s)

Uporaba pečice

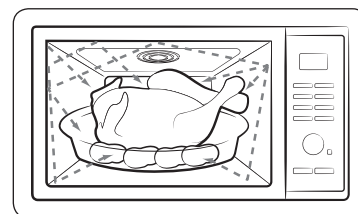
Delovanje mikrovalovne pečice

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi; sproščena energija omogoča kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.

Z mikrovalovno pečico lahko:

- odmrznete;
- pogrejete;
- kuhate;

Osnove kuhanja.



1. Magnetron proizvaja mikrovalove, ki se v notranjosti pečice odbijajo in enakomerno porazdelijo med vrtenjem hrane na vrtljivi plošči. Hrana je zato enakomerno kuhana.
2. Hrana vsrka mikrovalove do 2,5 cm globoko. Kuhanje se nato nadaljuje, ko hrana vsrka toploto.
3. Čas kuhanja je odvisen od uporabljene posode in lastnosti živila:
 - Količina in gostota
 - Vsebnost vode
 - Začetna temperatura (ohlajeno ali ne)

☛ POMEMBNO

Sredica živila se skuha, ko živilo vsrka toploto. Tako se kuhanje nadaljuje tudi, ko živilo vzamete iz pečice. Čas počivanja, naveden v receptih in v tej knjižici, je treba upoštevati, da zagotovite:

- enakomerno skuhamo hrano vse do sredice;
- enakomerno temperaturo hrane.

Preverjanje delovanja pečice

Naslednji enostaven postopek vam omogoča preverjanje delovanja pečice. Če ste v dvomih, si oglejte poglavje "Odpravljanje težav" na straneh **35** do **38**.

OPOMBA

Pečico je treba priključiti v ustrezno vtičnico. Vrtljiva plošča mora biti v pečici. Če ni uporabljena najvišja raven moči (100 % - 800 W), traja dlje, da voda zavre.

Vrata pečice odprete tako, da povlečete ročaj na zgornji strani vrat. Postavite kozarec vode na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.



Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)** in z ustreznim številom pritiskov gumba **START/+30s (ZAČNI/+30s)** nastavite čas na 4 ali 5 minut.

Rezultat: pečica bo 4 ali 5 minut segrevala vodo. Voda bi morala v tem času zavreti.

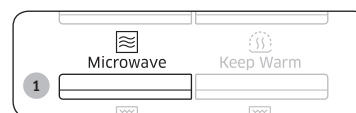
Kuhanje/Pogrevanje

V naslednjem postopku je razloženo, kako se kuha in pogreva hrano.


POMEMBNO

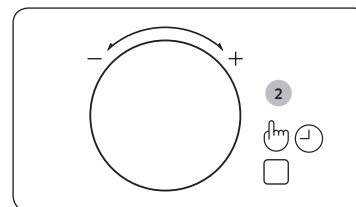
- VEDNO preverite nastavitve pečice, preden greste stran od nje.
- Najdaljši čas delovanja v načinu **Microwave (Mikrovalovi)** je 99 minut.

Odprite vrata. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata. Ne vklaplajte mikrovalovne pečice, če je prazna.

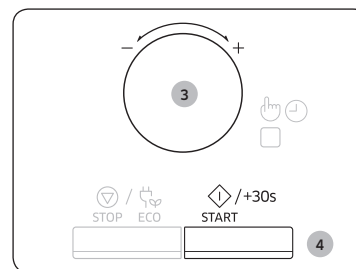


1. Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**.

Rezultat: Prikaže se 800 W (največja moč kuhanja):
 (način mikrovalov)



2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite ustrezno raven moči. (Oglejte si tabelo ravnih moči.) Nato pritisnite gumb **Izberi/Ura**.



3. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite čas kuhanja. **Rezultat:** prikaže se čas kuhanja.
4. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**. **Rezultat:** Luč v pečici se vklopi in vrtljiva plošča se začne vrteti. Kuhanje se začne in ko se konča.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Uporaba pečice

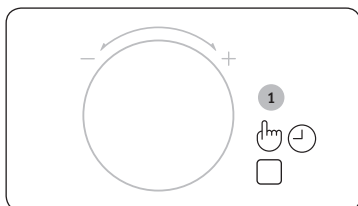
Nastavitev časa

Ko se aparat napaja, je na zaslonu samodejno prikazano "88:88" in nato "12:00". Nastavite trenutni čas. Čas je lahko prikazan v 24- ali 12-urni obliki. Uro je treba nastaviti:

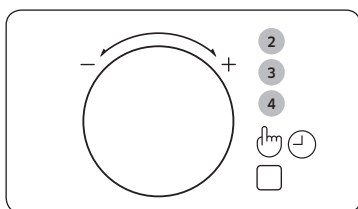
- ob prvi namestitvi mikrovalovne pečice;
- po prekinitvi napajanja.

OPOMBA

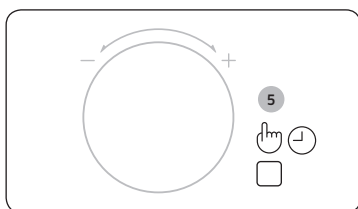
Ne pozabite ponastaviti ure ob prehodu s poletnega na zimski čas in obratno.



1. Pritisnite gumb **Izberi/Ura**.



2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite 24- ali 12-urno obliko. Nato pritisnite gumb **Izberi/Ura**.
3. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite uro. Nato pritisnite gumb **Izberi/Ura**.
4. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite minute.



5. Ko se prikaže točen čas, pritisnite gumb **Izberi/Ura**, da nastavite uro.
Rezultat: čas se prikaže, ko ne uporabljate mikrovalovne pečice.

Nastavitev ravni moči in časa

Funkcija ravni moči vam omogoča, da prilagodite količino sproščene energije in čas kuhanja ali segrevanja glede na vrsto in količino živila. Izbirate lahko med šestimi ravnmi moči.

Raven moči	Odstotek	Izhodna moč
VISOKA	100 %	800 W
SREDNJE VISOKA	75 %	600 W
SREDNJA	56 %	450 W
SREDNJE NIZKA	38 %	300 W
ODMRZOVANJE	23 %	180 W
NIZKA	13 %	100 W

Časi kuhanja, navedeni v receptih in tej knjižici, ustrezajo navedeni ravni moči.

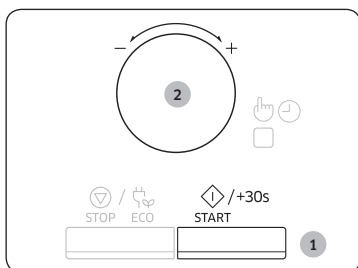
Če izberete ...	Mora biti čas kuhanja ...
Višja raven moči	Skrajšan
Nižja raven moči	Podaljšan

Nastavitev časa kuhanja

Čas kuhanja lahko podaljšate tako, da enkrat pritisnete gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)** za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

V načinu Mikrovalovi, Žar z vročim zrakom ali Kombinirani način pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**, da podaljšate čas kuhanja.

- Enostavno odprete vrata in preverite, kako kuhanje napreduje
- Podaljšajte preostali čas kuhanja



1. način

Če želite čas kuhanja podaljšati med kuhanjem, pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)** enkrat za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

- Primer: Če želite dodati tri minute, šestkrat pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.

2. način

Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite čas kuhanja.

- Za podaljšanje časa kuhanja ga obrnite desno, za skrajšanje pa v levo.

Prekinitev kuhanja

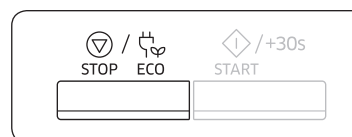
Kuhanje lahko kadar koli prekinete, če želite:

- preveriti hrano;
- obrniti hrano ali jo premešati;
- pustiti hrano, da se ohladi.

Če želite prekiniti kuhanje ...	Storite naslednje ...
Začasna prekinitev kuhanja	Odprite vrata ali enkrat pritisnite gumb STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV) . Rezultat: kuhanje se prekine. Če želite nadaljevati s kuhanjem, znova zaprite vrata in pritisnite gumb START/+30s (ZAČNI/+30s) .
Konec kuhanja	Enkrat pritisnite gumb STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV) . Rezultat: kuhanje se prekine. Za preklic nastavitvev kuhanja znova pritisnite gumb STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV) .

Nastavitev načina za varčevanje z energijo

Pečica ima na voljo način za varčevanje z energijo.



- Pritisnite gumb **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)**.
Rezultat: zaslon se izklopi.
- Za preklon iz načina za varčevanje z energijo odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)** in zaslon bo prikazal trenutni čas. Pečica je pripravljena za uporabo.

OPOMBA

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

Če med nastavljanjem ali delovanjem z začasno zaustavitvijo ne izberete nobene funkcije, je funkcija preklicana, po 25 minutah pa je prikazana ura.

Če so vrata 5 minut odprta, se lučka pečice izklopi.

Uporaba pečice

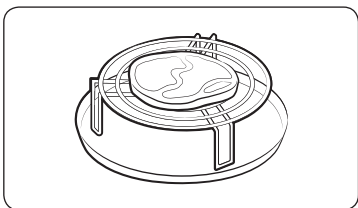
Uporaba funkcij žara z vročim zrakom

Heat Wave Grill (Žar z vročim zrakom) omogoča, da hrano hitro segrejete in zapečete brez mikrovalov.

- Zvok vklopa/izklopa ventilatorja je med delovanjem žara z vročim zrakom povsem običajen.
- Če uporabite visoki podstavek, bo hrana boljše skuhana in lepše zapečena.

☛ POMEMBNO

Posodo v pečici vedno prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.



1. Odprite vrata in hrano postavite na podstavek in zaprite vrata.



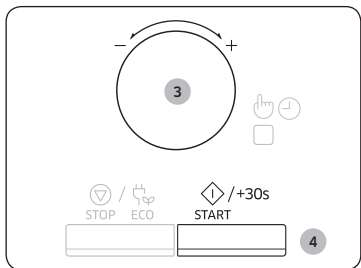
2. Pritisnite gumb **Heat Wave Grill (Žar z vročim zrakom)**.

Rezultat: prikaže se naslednje:



Način Žar z vročim zrakom

- Temperature žara ni mogoče nastaviti.



3. Z **vrtljivim gumbom** nastavite čas pečenja na žaru.
 - Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.
4. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.

Rezultat: pečenje na žaru se začne.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Uporaba funkcij samodejnega načina z vročim zrakom

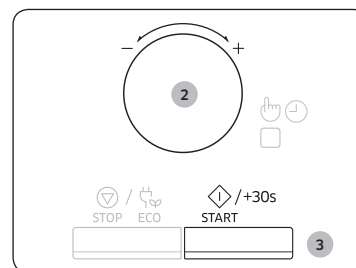
Funkcije **Heat Wave Auto (Samodejni način z vročim zrakom)** imajo 15 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti. Število porcij lahko nastavite z obračanjem **Vrtljivega gumba**.

☛ POMEMBNO

Posodo v pečici vedno prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.



1. Pritisnite gumb **Heat Wave Auto (Samodejni način z vročim zrakom)**.



2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite vrsto hrane, ki jo pripravljate. (Oglejte si tabelo ob strani.)
3. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.

Rezultat: hrana se kuha v skladu z izbrano predhodno nastavitvijo.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

V naslednji tabeli so predstavljene velikosti porcije in primerna navodila za 15 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Pri programih se kombinirano uporabljajo žar z vročim zrakom in mikrovalovi.

☛ POMEMBNO

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1 Domača gratinirana zelenjava	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 400 g narezane zelenjave (npr. bučke, paradižnik, krompir, čebula, paprika), 75 ml smetane, 25 g stepenega jajca, sol, poper, 75 g naribane mozzarelle, čajna žlička peteršilja ali rožmarina • Način Operite zelenjavo in jo narežite na 3–5 mm debele kose. Kose naložite v plasteh v posodo za gratiniranje (velikosti približno 14 x 22 cm). Zmešajte smetano, jajce, sol in poper ter mešanico prelijte po vrhu. Po vrhu posujte nariban sir. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pečeno jed postrezite okrašeno z nekaj listi timijana.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
2 Doma pripravljena lazanja	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 150 g mlete govedine, 100 g paradižnikove omake, 50 ml goveje jušne osnove, 75 g testenin za lazanjo (4 plasti), ½ čebule (nasekljane), 1 čajna žlička suhega nasekljanega peteršilja, origana, bazilike, 100 g naribane mozzarelle, 1 jedilna žlica olivnega olja • Način – Mesna paradižnikova omaka V ponvi segrejte olje ter pražite mleto govedino in sesekljano čebulo približno 10 minut, da porjavi. Dolijte paradižnikovo omako in jušno osnovo ter dodajte posušene začimbe. Počakajte, da zavre, in dušite 10 minut. – Lazanja Testenine za lazanjo kuhajte v skladu z navodili na embalaži. Testenine za lazanjo, mesno omako in polovico sira naložite v plasteh v posodo za gratiniranje (velikosti približno 14 x 22 cm). Preostalo mozzarella enakomerno potresite po zgornji plasti testenin. Posodo postavite na vrtljivo ploščo.
3 Pečeni krompir	500 g (2–3 krompirji)	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 2–3 krompirji, sol, poper, 2 jedilni žlici olivnega olja, 50 g naribane mozzarelle • Način Ostrgajte krompirje in jih po dolžini prerežite na pol. Začinite krompirje s soljo, poprom in oljem. Po vrhu posujte nariban sir. Postavite krompirje na rešetko.



Uporaba pečice

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
4 Pečeni paradižniki	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 2 paradižnika • Način Paradižnike narežite na polovice. Položite v posodo, primerno za uporabo v pečici, z narezano stranjo obrnjeno navzdol. Posodo postavite na podstavek.
5 Zelenjava z žara	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 200 g mešane sveže zelenjave (paprika, češnjevi paradižniki, narezana bučka, gobe, narezan jajčevac) • Način Operite zelenjavo in jo narežite na enako velike kose. Namažite jih z oljem in posujte s soljo in poprom. Postavite jih na rešetko.
6 Pečena jabolka	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 1 jabolko, ½ jedilne žlice cimeta, ¼ skodelice orehov in sliv • Način Iz jabolka odstranite peščiče. Dobro premešajte druge sestavine in jih napolnite v vdolbino jabolka. Jabolko položite v posodo, primerno za pečico, in postavite posodo na vrtljivo ploščo.
7 Goveji zrezki	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 200 g govejih zrezkov (2 kosa), 1 čajna žlička rožmarina, timijana in popra, 2 jedilni žlici olivnega olja • Način Začinite govedino z olivnim oljem, rožmarinom, timijanom in poprom. Postavite govedino na rešetko. Ko pečica zapiska, jo obrnite.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
8 Pečene klobase	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 300 g Klobas (4 kosi) • Način Postavite klobase eno ob drugo na rešetko.
9 Svinjski zrezki	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 400 g svinjske zarebrnice (2 kosa), 1 čajna žlička rožmarina, timijana in popra, 2 jedilni žlici olivnega olja • Način Svinjino začinite z oljem, zelišči in poprom. Postavite na rešetko. Ko pečica zapiska, jo obrnite.
10 Pečeni kosi piščanca	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 500 g piščanca (2 kosa), 2 jedilni žlici rastlinskega olja, 1 čajna žlička začimb za piščanca • Način Operite kose piščanca ter jih dobro osušite s papirnato brisačo. Zmešajte začimbe in olje. Namažite mešanico z oljem po kosih piščancev. Postavite na rešetko. Ko pečica zapiska, jo obrnite. Po končani peki pustite počivati 1-2 minuti.
11 Pečene kozice	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 200 g svežih kozic (8 kosov) • Način Operite kozice ter jih dobro osušite s papirnato brisačo. Posodo, primerno za pečico, postavite na rešetko.



Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
12 Pečena riba	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 300 g postrvi, sol, 1 žlica limoninega soka • Način Operite ribo in jo osušite s papirnato brisačo. File začinite s soljo in limoninim sokom. Ribo postavite na rešetko.
13 Lososovi zrezki	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 400 g lososovih zrezkov (2 kosa), 1 čajna žlička soli, poper • Način Lososa začinite s soljo in poprom. Lososa postavite s kožo obrnjeno navzdol. Ko pečica zapiska, jo obrnite.
14 Zamrznjeni obloženi mini spomladanski zavitki	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 200 g zamrznjenih majhnih spomladanskih zavitkov • Način Zmrznjene spomladanske zavitke razporedite po rešetki. Ob zvočnem opozorilu jih obrnite. Pečica naj deluje naprej.
15 Popečeni sendvič	200 g (2 kosa)	<ul style="list-style-type: none"> • Sestavine 4 rezine kruha, 2 rezini šunke, 2 rezini sira (npr. čedar, ementalec), 50 g naribane mozzarella • Način Popecite rezine kruha. Na dve rezini položite rezini sira in šunke. Prekrijte z drugima dvema rezinama kruha. Po vrhu potresite naribano mozzarella. Postavite enega ob drugega na rešetko.

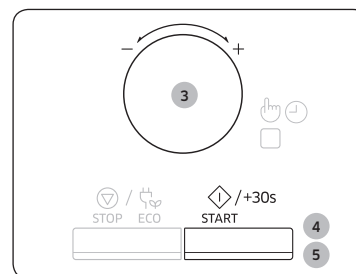
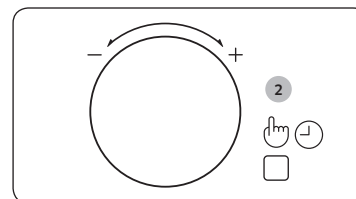
Uporaba funkcij hitrega odmrzovanja

Funkcije **Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)** omogočajo odmrzovanje mesa, perutnine, rib, zmrznjene zelenjave in zmrznjenega kruha. Čas odmrzovanja in raven moči sta nastavljena samodejno. Enostavno izberite program in težo.

OPOMBA

Uporablajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Odprite vrata. Zamrznjeno hrano postavite na keramični krožnik na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata.



1. Pritisnite gumb **Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)**.
2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite vrsto hrane, ki jo pripravljate. Nato pritisnite gumb **Izberi/Ura**.
3. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite velikost porcije. (Oglejte si tabelo ob strani.)
4. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.
Rezultat:
 - odmrzovanje se začne.
 - Med odmrzovanjem vas pečica z zvočnim signalom opozarja, da morate obrniti hrano.
5. Za konec odmrzovanja znova pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.
Rezultat:
 - 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
 - 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
 - 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Uporaba pečice

V spodnji tabeli si lahko ogledate različne programe funkcije **Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)**, velikost porcije, čase počivanja in ustrezna navodila. Pred odmrzovanjem odstranite embalažo. Meso, perutnino, ribe, zelenjavo ali kruh postavite na plitvo stekleno posodo ali keramični krožnik.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1 Meso	200-1500 g	Robove zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa. Pustite počivati 20-60 minut.
2 Perutnina	200-1500 g	Noge in perutničke zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose piščanca. Pustite počivati 20-60 minut.
3 Ribe	200-1500 g	Rep ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za odmrzovanje celih rib ali ribjih filejev. Pustite počivati 20-60 minut.
4 Zelenjava	200-1500 g	Zmrznjeno zelenjavo enakomerno razporedite v plitvi stekleni posodi. Ko se iz pečice oglasi zvočno opozorilo, zelenjavo obrnite ali jo pomešajte. Program je primeren za vse vrste zmrznjene zelenjave. Pustite počivati 5-20 minut.
5 Kruh	200-1500 g	Položite kruh vodoravno na kos kuhinjskega papirja in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal. Položite pecivo na keramični krožnik in ga, če je mogoče, obrnite, ko se oglasi zvočni signal. (Pečica se izklopi, ko odprete vrata.) Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kruha, rezin in hlebcev, krušnega peciva in francoskih štruc. Krušno pecivo postavite v krog. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutinih tort in krhkega peciva. Ni primeren za odmrzovanje hrustljavih sladici, sadnih in kremnih tort in tort s čokoladnim prelivom. Pustite počivati 10-30 minut.

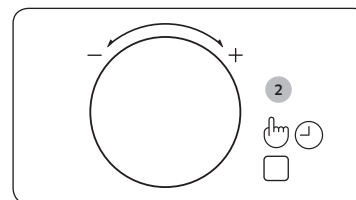
Uporaba funkcij samodejnega kuhanja

Funkcije **Auto Cook (Samodejno kuhanje)** imajo 20 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti. Z **Vrtljivega gumba** izberete vrsto porcije.

⚠ POMEMBNO

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.



1. Pritisnite gumb **Auto Cook (Samodejno kuhanje)**.
2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite vrsto hrane, ki jo pripravljate. Nato pritisnite gumb **Izberi/Ura**.

3. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.

Rezultat: hrana se kuha v skladu z izbrano predhodno nastavitvijo.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

V naslednji tabeli so predstavljene količine in primerna navodila za 20 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Pri teh programih se uporablja samo mikrovalovna energija.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1 Ohlajena pripravljena jed	300-350 g	Postavite na keramični krožnik in pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za jedi iz 3 sestavin (npr. meso z omako, zelenjava in priloga iz krompirja, riža ali testenin). Pustite počivati 2-3 minute.
2 Ohlajena pripravljena jed	400-450 g	
3 Ohlajena vegetarijska jed	300-350 g	Jed postavite na keramični krožnik in jo pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Ta program je primeren za obroke iz 2 sestavin (npr. špagete z omako ali riž z zelenjavo). Pustite počivati 2-3 minute.
4 Ohlajena vegetarijska jed	400-450 g	
5 Brokoli	250 g	Svež brokoli splaknite in očistite ter pripravite cvetove. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.
6 Korenje	250 g	Korenje splaknite in očistite in ga narežite na enakomerne rezine. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.
7 Stročji fižol	250 g	Stročji fižol splaknite in očistite. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
8 Špinača	150 g	Špinačo splaknite in očistite. Položite jo v stekleno posodo s pokrovom. Ne dodajajte vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.
9 Sladka koruza	250 g	Sladko koroza splaknite in očistite ter jo dajte v ovalno stekleno posodo. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice in folijo naluknjajte. Pustite počivati 1-2 minuti.
10 Olupljen krompir	250 g	Krompir operite in olupite ter ga narežite na podobno velike kose. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 45-60 ml (3-4 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Pustite počivati 2-3 minute.
11 Rjavi riž	125 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 5-10 minut.
12 Polnozrnat makaroni	125 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 500 ml vrele vode in ščepec soli ter dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Pred počivanjem premešajte in nato dobro odcedite. Pustite počivati 1 minuto.
13 Kvinoja	125 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 1-3 minute.
14 Bulgur	125 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 2-5 minut.



Uporaba pečice

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
15 Piščančje prsi	300 g	Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minuti.
16 Puranje prsi	300 g	Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minuti.
17 Sveži ribji fileji	300 g	Ribo splaknite in jo položite na keramični krožnik ter dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1-2 minuti.
18 Sveži lososovi fileji	300 g	Ribo splaknite in jo položite na keramični krožnik ter dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1-2 minuti.
19 Sveže kozice	250 g	Kozice splaknite na keramičnem krožniku in dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 1-2 minuti.
20 Sveža postrv	200 g	Položite 1 celo ribo na krožnik, primeren za uporabo v pečici. Dodajte ščepec soli, 1 žlico limoninega soka in zelišča. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minuti.

Uporaba funkcij ohranjanja tople hrane

Funkcija **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** ohranja hrano toplo do serviranja. S to funkcijo ohranite hrano toplo do serviranja. Z **Vrtljivega gumba** lahko izberete vročo ali toplo temperaturo segrevanja.

OPOMBA

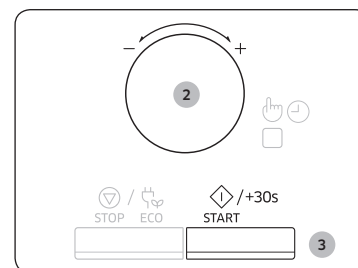
Funkcija **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** traja 60 minut.

OPOMBA

Najdaljši čas delovanja funkcije **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** je 60 minut.



1. Pritisnite gumb **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)**.



2. Z **Vrtljivega gumba** izberite vroči ali topli način.
3. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.

Rezultat: Prikazanih je 60 minut.

- Če želite zaustaviti segrevanje hrane, odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)**.



Meni s priporočenim ohranjanjem tople

Koda/način	Meni
1. Vroči način	Lazanja, juhe, gratinirane jedi, enolončnice, pice, zrezki (dobro pečeni), slanina, ribje jedi, suhi kolači
2. Topli način	Pita, kruh, jajčne jedi, zrezki (srednje ali rahlo pečeni)

☞ POMEMBNO

Te funkcije ne uporabljajte za ponovno segrevanje hladnih jedi. Te programe uporabite za to, da bo že pečena hrana ostala topla.

☞ POMEMBNO

Funkcije ohranjanja tople hrane ni priporočljivo uporabljati predolgo (dlje kot 1 uro), saj se bo hrana kuhala še naprej. Topla hrana se hitreje pokvari.

☞ POMEMBNO

Ne pokrivate s pokrovi ali plastičnim ovojem.

☞ POMEMBNO

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Kombinacija mikrovalov in žara

Kuhanje z mikrovalovi lahko kombinirate z žarom ter tako hrano hitro skuhate in zapečete obenem.

☞ POMEMBNO

VEDNO uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Steklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano.

☞ POMEMBNO


Posodo v pečici VEDNO prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča. Pri uporabi visokega podstavka bo hrana boljše skuhana in lepše zapečena.

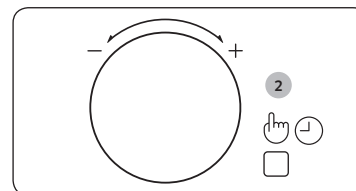
Odprite vrata. Hrano postavite na podstavek, ki ustreza vrsti hrane, ki jo pripravljate. Rešetko postavite na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.



1. Pritisnite gumb **Combi (Kombinirani način)**.

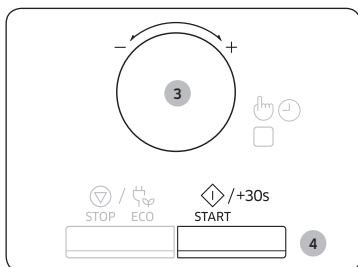
Rezultat: prikaže se naslednje:

 (kombinirani način mikrovalov in žara)
600 W (izhodna moč)



2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite ustrezno raven moči. (600 W, 450 W, 300 W)
Nato pritisnite gumb **Izberi/Ura**.
 - Temperature žara ni mogoče nastaviti.

Uporaba pečice



3. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite čas kuhanja.
 - Najdaljši čas kuhanja je 60 minut.
4. Pritisnite gumb **START/+30s (ZAČNI/+30s)**.
Rezultat:
 - kombinirana uporaba pečice se začne.
 - 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
 - 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
 - 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Uporaba funkcij žara+30s

S funkcijo **Grill+30s (Žar+30s)** lahko z enim pritiskom podaljšate čas delovanja načina **Heat Wave Grill (Žar z vročim zrakom)** za 30 sekund, da bo jed popolno zapečena, vendar ne razkuhana.

Če želite podaljšati čas kuhanja v načinu **Heat Wave Grill (Žar z vročim zrakom)**, pritisnite gumb **Grill+30s (Žar+30s)** enkrat za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

Na primer če želite dodati tri minute delovanja v načinu **Heat Wave Grill (Žar z vročim zrakom)**, gumb **Grill+30s (Žar+30s)** pritisnite šestkrat.

- Zvok vklopa/izklopa ventilatorja je med delovanjem žara z vročim zrakom povsem običajen.
- Če uporabite visoki podstavek, bo hrana bolje skuhana in lepše zapečena.

POMEMBNO

Posodo v pečici vedno prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.



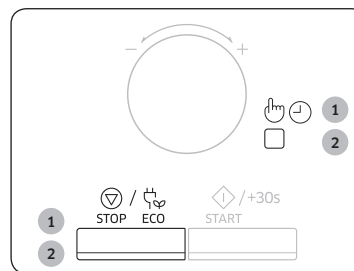
Živilo postavite v pečico. Pritisnite gumb **Grill+30s (Žar+30s)**.

Rezultat: pečenje na žaru se začne.

- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Uporaba funkcij varnostnega zaklepanja za zaščito otrok

Mikrovalovna pečica je opremljena s programom, s katerim "zaklenete" gumb in tako preprečite otrokom in drugim osebam uporabo pečice.



1. Hkrati pritisnite gumb **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)** in **Izberi/Ura**.

Rezultat:

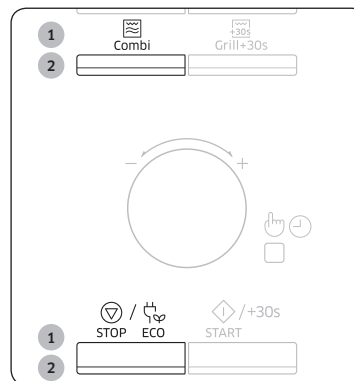
- pečica se zaklene (izbira funkcij ni mogoča).
- Na zaslonu se prikaže "L".

2. Za odklepanje pečice znova hkrati pritisnite gumba **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)** in **Izberi/Ura**.

Rezultat: pečico lahko uporabljate.

Izklop zvočnega signala

Zvočni signal lahko kadar koli izklopite.



1. Hkrati pritisnite gumba **Combi (Kombinirani način)** in **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)**.
Rezultat: zvočni signal ob izklopu funkcije ne oglasi.
2. Za ponovni vklop zvočnega signala znova hkrati pritisnite gumba **Combi (Kombinirani način)** in **STOP/ECO (STOP/VARČNA NASTAVITEV)**.
Rezultat: pečica deluje običajno.

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo

Če želite pripravljati jedi v mikrovalovni pečici, morajo mikrovalovi prodreti v živilo, ne da bi jih pri tem posoda vsrkala ali odbila.

Zato morate biti previdni pri izbiri posode. Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ste lahko brez skrbi.

V spodnji tabeli so naštetje različne vrste posode z navodili o uporabi v mikrovalovni pečici.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Aluminijeva folija	✓X	Lahko se uporablja v manjših količinah za zaščito posameznih delov. Če je folija preblizu sten pečice ali če je folije preveč, lahko pride do iskrenja.
Krožnik za hrustljave jedi	✓	Predhodno ne segrevajte dlje kot 8 minut.
Porcelan in keramika	✓	Porcelan, lončevina in keramika z glazuro so običajno primerni, če nimajo kovinskih dodatkov.
Plastični in papirnati krožniki za enkratno uporabo	✓	V njih so pakirane nekatere zamrznjene jedi.
Embalaža za hitro pripravljene obroke		
• Posoda in kozarci iz polistirena	✓	Lahko se uporabljajo za pogrevanje jedi. Polistiren se lahko pri prekomernem segrevanju stali.
• Papirnate vrečke ali časopisni papir	X	Lahko se vnamejo.
• Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	X	Lahko povzročijo iskrenje.
Steklena posoda		
• Posoda, primerna za pečico in postrežbo	✓	Lahko se uporabljajo, če nimajo kovinskih dodatkov.
• Kristalno steklo	✓	Lahko se uporablja za pogrevanje jedi ali tekočin. Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali počí.
• Stekleni kozarci	✓	Pokrove je treba odstraniti. Primerno samo za pogrevanje.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Kovinski predmeti		
• Posoda	X	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
• Žičke za zapiranje vrečk za zamrzovanje	X	
Papir		
• Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	✓	Za kratkotrajno kuhanje in pogrevanje. Za vsrkavanje odvečne vlage.
• Reciklirani papir	X	Lahko povzročijo iskrenje.
Plastika		
• Posoda	✓	Zlasti če so iz termoplastičnih snovi, odpornih na toploto. Druge vrste plastičnih snovi lahko pri visokih temperaturah izgubijo obliko ali barvo. Ne uporabljajte plastičnih izdelkov iz melamina.
• Folija za živila	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage. Ne sme se dotikati živila. Pazite, da se pri odstranjevanju folije ne oparite.
• Vrečke za zamrzovanje	✓X	Samo v primeru, da jih je mogoče segreti v vreli vodi ali pečici. Ne smejo biti nepredušno zaprte. Po potrebi naluknjajte z vilicami.
Papir, odporen na vosek in maščobe	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage in preprečevanje brizganja.

✓ : priporočeno ✓X : previdno X : ni varno

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo

Kuharski priročnik

Mikrovalovi

Mikrovalovna energija prodira v živilo. Voda, maščoba in sladkor v hrani energijo privlačijo in vsrkajo.

Zaradi mikrovalov se molekule v živilu začnejo hitro premikati. Hitro premikanje teh molekul povzroča trenje, zaradi katerega je živilo toplotno obdelano.

Kuhanje

Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici:

Posoda mora za največji učinek omogočati prehajanje mikrovalovne energije. Kovine, npr. nerjavno jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Keramika, steklo, porcelan, plastika, papir in les pa jih prepuščajo skozi. Zato živil ne smete kuhati v kovinski posodi.

Jedi, primerne za pripravo v mikrovalovni pečici:

Veliko jedi je primernih za pripravo v mikrovalovni pečici, npr. sveža in zamrznjena zelenjava, testenine, riž, žitarice, stročnice, ribe in meso. Omake, kreme, juhe, pudingi in konzervirana hrana prav tako lahko pripravite v mikrovalovni pečici. V mikrovalovni pečici lahko pripravite vse jedi, ki bi jih običajno skuhal na štedilniku. Na primer taljenje masla ali čokolade (preberite poglavje z nasveti, postopki in navodili).

Pokrivanje med kuhanjem

Pokrivanje jedi med kuhanjem je zelo pomembno, saj para, ki se dviga, pripomore h kuhanju. Hrano lahko pokrijete na različne načine, na primer s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali folijo za mikrovalovne pečice.

Čas počivanja

Čas počivanja po kuhanju je pomemben del priprave hrane, saj omogoča, da se temperatura hrane izravna.

Kuharski priročnik za zamrznjeno zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem.

Dvakrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med počivanjem pokrijte.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Špinača	150 g	600 W	4½-5½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minute.		
Brokoli	300 g	600 W	9-10
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minute.		
Grah	300 g	600 W	7½-8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minute.		
Stročji fižol	300 g	600 W	8-9
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minute.		
Mešana zelenjava (Korenje/Grah/ Koruza)	300 g	600 W	7½-8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minute.		
Mešana zelenjava (Po kitajsko)	300 g	600 W	8-9
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. Pustite počivati 2-3 minute.		

Kuharski priročnik za svežo zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za vsakih 250 g, če ni navedeno drugače - oglejte si tabelo. Pokrito kuhajte čim manj časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po njem. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Pokrijte za 3 minute med počivanjem.

Namig: svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši, kot bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Brokoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Navodila Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini. Pustite počivati 3 minute.			
Brstični ohrov	250 g	800 W	5½-6½
	Navodila Dodajte 60-75 ml (4-5 žlice) vode. Pustite počivati 3 minute.		
Korenje	250 g	800 W	4½-5
	Navodila Korenje narežite na enako velike rezine. Pustite počivati 3 minute.		
Cvetača	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Navodila Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini. Pustite počivati 3 minute.			
Bučke	250 g	800 W	3½-4
	Navodila Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega. Pustite počivati 3 minute.		

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Jajčevci	250 g	800 W	3½-4
	Navodila Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka. Pustite počivati 3 minute.		
Por	250 g	800 W	4½-5
	Navodila Por narežite na debele rezine. Pustite počivati 3 minute.		
Gobe	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Navodila Pripravite cele ali na rezine narezane gobe. Ne dodajajte vode. Pokapajte z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Odcedite, preden postrežete. Pustite počivati 3 minute.			
Čebula	250 g	800 W	5½-6
	Navodila Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlica) vode. Pustite počivati 3 minute.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Navodila Papriko narežite na tanke rezine. Pustite počivati 3 minute.		
Krompir	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Navodila Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine. Pustite počivati 3 minute.			
Koleraba	250 g	800 W	5-5½
	Navodila Kolerabo narežite na majhne kocke. Pustite počivati 3 minute.		

Kuharski priročnik

Kuharski priročnik za riž in testenine

- Riž:** uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom – prostornina riža se med kuhanjem podvoji. Kuhajte pokrito. Po kuhanju in pred počivanjem pomešajte ter solite ali dodajte zelišča in maslo.
Opomba: riž morda do izteka časa kuhanja še ni vsrkal vse vode.
- Testenine:** Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Dodajte vrelo vodo in ščepec soli ter dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Med počivanjem pokrijte in nato dobro odcedite.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Beli riž (Predkuhan)	250 g	800 W	16-17
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Rjavi riž (Predkuhan)	250 g	800 W	21-22
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Mešani riž (Navadni in divji riž)	250 g	800 W	17-18
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Mešano žito (Riž in žitarice)	250 g	800 W	18-19
	Navodila Dodajte 400 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Testenine	250 g	800 W	11-12
	Navodila Dodajte 1000 ml vroče vode. Pustite počivati 5 minut.		

Pogrevanje

Hrano lahko v mikrovalovni pečici pogrejete precej hitreje kot v klasični pečici. Upoštevajte ravni moči in čase pogrevanja v naslednji tabeli. Časi v tabeli veljajo za tekočine pri sobni temperaturi od +18 do +20 °C in za ohlajene jedi s temperaturo od +5 do +7 °C.

Razporeditev in pokrivanje jedi

Ne pogrevajte velikih kosov mesa – lahko se razkuhajo in izsušijo, preden se sredica sploh segreje. Bolje bo, da pogrejete manjše kose.

Ravni moči in mešanje

Nekatere jedi lahko pogrejete z močjo 800 W, medtem ko lahko druge že z močjo 600 W, 450 W ali celo 300 W. Pomagajte si s tabelami. Če segrevate občutljivo jed, velike količine jedi ali pa obstaja verjetnost, da se jed segreje zelo hitro, je bolje uporabiti manj moči. Za boljši učinek hrano dobro premešajte in obrnite med pogrevanjem. Če je mogoče, znova pomešajte, preden postrežete. Bodite posebej previdni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Da se izognete silovitemu vrenju ter morebitnim oparinam, mešajte pred in med segrevanjem ter po njem. Med počivanjem naj ostanejo v pečici. Priporočamo, da v tekočine postavite plastično žličko ali stekleno paličico. Jedi ne kuhajte predolgo (s tem jo pokvarite). Bolje je, da nastavite krajši čas kuhanja in po potrebi grejete dlje časa.

Časi pogrevanja in počivanja

Ko prvič pogreivate jed, si za prihodnjo uporabo zapišite, koliko časa ste jed pogrevali. Pogreta hrana mora biti temeljito segreta. Po pogrevanju pustite jed nekaj časa počivati, da se temperatura izravna. Priporočen čas počivanja po pogrevanju je 2-4 minute, razen če je v tabeli priporočeno drugače. Bodite posebej pozorni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Preberite tudi poglavje o varnostnih ukrepih.

Pogrevanje tekočin

Počakajte vsaj 20 sekund po izklopu pečice, da se temperatura izravna. Po potrebi mešajte med segrevanjem in VEDNO premešajte po segrevanju. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, v napitke postavite žlico ali stekleno paličico ter mešajte pred, med segrevanjem in po njem.

Pogrevanje otroške hrane

Otroška hrana:

izpraznite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte! Preden postrežete, pustite počivati 2-3 minute. Znova premešajte in preverite temperaturo. Priporočena temperatura za serviranje je med 30 in 40 °C.

Mleko za dojenčke:

mleko nalijte v sterilno stekleničko. Pogrejte nepokrito. Nikoli ne segrevajte stekleničke za dojenčka s cucljem, saj lahko pri prekomernem segrevanju pride do eksplozije. Dobro premešajte pred počivanjem in znova pred serviranjem. Preden mleko ali hrano za dojenčke postrežete otroku, preverite njuno temperaturo. Priporočena temperatura za postrežbo je približno 37 °C.

Opomba:

otroško hrano je treba posebej pozorno preveriti, preden jo postrežete, da se izognete opeklinam. Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v naslednji tabeli.

Pogrevanje tekočin in jedi

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Pijače (Kava, Čaj in voda)	150 ml (1 skodelica) 250 ml (1 lonček)	800 W	1-1½ 1½-2
	Navodila Nalijte v skodelico in pogrejte nepokrito. Skodelico postavite na sredino vrtljive plošče. Med počivanjem pustite počivati v mikrovalovni pečici in dobro premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.		
Juha (Ohlajena)	250 g	800 W	3-3½
	Navodila Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte. Pustite počivati 2-3 minute.		
Enolončnica (Ohlajena)	350 g	600 W	5½-6½
	Navodila Enolončnico dajte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Občasno premešajte med pogrevanjem, znova pred počivanjem in pred serviranjem. Pustite počivati 2-3 minute.		
Testenine z omako (Ohlajeno)	350 g	600 W	4½-5½
	Navodila Testenine (npr. špagete ali jajčne rezance) naložite na plitev keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Premešajte, preden postrežete. Pustite počivati 3 minute.		
Polnjene testenine z omako (Ohlajeno)	350 g	600 W	5-6
	Navodila Polnjene testenine (npr. raviole, torteline) naložite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Občasno premešajte med pogrevanjem, znova pred počivanjem in pred serviranjem. Pustite počivati 3 minute.		

Kuharski priročnik

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Pripravljene jedi (Ohlajeno)	350 g	600 W	5½-6½
Navodila Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Pustite počivati 3 minute.			

Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas
Otroška hrana (Zelenjava in meso)	190 g	600 W	30 s
Navodila Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. Pustite počivati 2-3 minute.			
Kašica za otroke (Žitarice, Mleko in sadje)	190 g	600 W	20 s
Navodila Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. Pustite počivati 2-3 minute.			
Mleko za dojenčke	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		Od 50 s do 1 min
Navodila Dobro premešajte ali pretresite in nalijte v sterilno stekleničko. Postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte nepokrito. Dobro pretresite in pustite počivati vsaj 3 minute. Preden postrežete, dobro pretresite in previdno preverite temperaturo. Pustite počivati 2-3 minute.			

Ročno odmrzovanje

Mikrovalovne pečice so idealne za odmrzovanje hrane. Mikrovalovi hitro in previdno odmrznejo hrano. To je lahko dobra rešitev, če se nenadoma pojavijo nenapovedani gostje.

Perutnina mora biti pred kuhanjem dobro odtajana. Odstranite kovinske žičke in jo vzemite iz embalaže, da tekočina odteče.

Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici jo obrnite, da tekočina odteče, in čim prej odstranite drobovje.

Občasno preverite, ali je hrana morda že topla.

Če se manjši in tanjši kosi zamrznjene hrane začnejo segrevati, jih lahko zaščitite tako, da jih med odmrzovanjem ovijete v tanke plasti aluminijaste folije. Če se zunanja plast perutnine začne segrevati, ustavite odmrzovanje za 20 minut, preden nadaljujete.

Ribe, meso in perutnino pustite počivati, da se povsem odtaja. Čas počivanja za popolno odmrzovanje je odvisen od odmrznjene količine. Oglejte si naslednjo tabelo.

Namig: tanjši kosi in manjše količine hrane se hitreje in bolje odmrznejo kot debelejši kosi in večje količine. Ta nasvet vam bo prišel prav pri naslednjem zamrzovanju in odmrzovanju hrane.

Pri odmrzovanju hrane s temperaturo od -18 do -20 °C si pomagajte z naslednjo tabelo.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Meso	Mleta govedina	250 g 500 g	180 W
			6½-7½ 10-12
Svinjski zrezki	250 g	180 W	7½-8½
			Navodila Meso postavite na plitev keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5-25 minut.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/Izklop	Čas (min)
Perutnina			
Kosi piščanca	500 g (2 kosa)	180 W	14½-15½
Cel piščanec	900 g	180 W	28-30
	Navodila Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik, obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsno stranjo navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 15-40 minut.		
Ribe			
Ribji fileji	250 g (2 kosa) 400 g (4 kosi)	180 W	6-7 12-13
	Navodila Zamrznjeno ribo postavite na sredino plitvega keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejšje. Tanjše dele zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5-15 minut.		
Sadje			
Jagode	250 g	180 W	6-7
	Navodila Sadje razporedite na plitev, okrogel, steklen krožnik (širok). Pustite počivati 5-10 minut.		
Kruh			
Krušno pecivo (Vsako pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosi	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sendvič	250 g	180 W	4½-5
Kisli kruh (Pšenična in ržena moka)	500 g	180 W	8-10
	Navodila Pecivo postavite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino vrtljive plošče. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5-20 minut.		

Žar

Grelnik žara je pod stropom pečice. Deluje pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana lepše zapeče. Če žar 3-5 minut predhodno segrevate, bo hrana hitreje zapečena.

Posoda, primerna za žar:

Posoda mora biti ognjevarna in je lahko kovinska. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Živila, primerna za žar:

Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, prekajene rezine, tanke ribje porcije, sendviči in vse vrste obloženega toasta.

Pomembna opomba:

če ni navedeno drugače, mora biti, ko uporabljate samo žar, živilo postavljeno na visokem podstavku.

Kuharski priročnik

Mikrovalovi + žar

Način kuhanja združuje vročino z žara ter hitrost kuhanja z mikrovalovi. Funkcija deluje samo pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana enakomerno zapeče. Na voljo so trije kombinirani načini: 600 W in žar, 450 W in žar ter 300 W in žar.

Posoda, primerna za pripravo hrane z mikrovalovi in žarom

Uporabljajte posodo, skozi katero lahko prodirajo mikrovalovi. Posoda mora biti ognjevarna. Pri kombinirani uporabi pečice ne uporabljajte kovinske posode. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Jedi, primerne za pripravo z mikrovalovi in žarom:

Hrana, primerna za pripravo v kombiniranem načinu, vključuje vse vrste kuhanih jedi, ki jih je treba pogreti ali zapeči (npr. pečene testenine), in jedi, ki jih je treba samo na hitro zapeči na površini. Ta način priprave hrane lahko uporabite tudi pri debelejših porcijah hrane, pri katerih je dobro, če imajo zapečeno, hrustljivo skorjo (npr. kosi piščanca, ki jih obrnemo na polovici pečenja). Za več podrobnosti si oglejte tabelo za žar.

Pomembna opomba:

če ni navedeno drugače, mora biti, ko uporabljate kombinirani način (mikrovalovi + žar), živilo postavljeno na visokem podstavku. Oglejte si navodila v naslednji tabeli.

Če želite, da bo hrana zapečena na obeh straneh, jo morate obrniti.

Priročnik za žar za zamrznjena živila

Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Zamrznjene jedi	Velikost porcije	1. korak (najm.)	2. korak (najm.)
Krušno pecivo (Vsak pribl. 50 g)	2 kosa	300 W + Žar	Samo žar
	4 kosi	1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Navodila Pecivo v krogu postavite na podstavek. Drugo stran peciva zapecite po svojem okusu. Pustite počivati 2-5 minut.			
Obložene bagete (Paradižnik, Sir, Šunka, Gobe)	250-300 g (2 kosa)	450 W + Žar 8-9	-
	Navodila Zamrznjeni bageti položite na podstavek eno poleg druge. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minute.		
Gratinirane jedi (Zelenjava ali krompir)	400 g	450 W + Žar 13-14	-
	Navodila Gratinirano jed dajte na majhen okrogel krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite na podstavek. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minute.		
Testenine (Kaneloni, Makaroni, Lazanja)	400 g	300 W + Žar 18-19	Samo žar 1-2
	Navodila Zamrznjene testenine dajte v majhno plitvo pravokotno posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite neposredno na vrtljivo ploščo. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minute.		
Piščančji ocvrtki	250 g	450 W + Žar 5-5½	450 W + Žar 3-3½
	Navodila Piščančje ocvrtke položite na podstavek. Po izteku prvega časa obrnite.		
Pečen krompirček	250 g	450 W + Žar 9-11	450 W + Žar 4-5
	Navodila Pečen krompirček enakomerno razporedite po podstavku, na katerega ste položili papir za peko.		

Priročnik za žar za sveža živila

Žar predhodno segrevajte 3-4 minute s funkcijo žara.

Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Sveža živila	Velikost porcije	1. korak (najm.)	2. korak (najm.)
Rezine toasta	4 kosi (vsak po 25 g)	Samo žar 6-8	Samo žar 4-5½
	Navodila Rezine toasta položite eno poleg druge na podstavek.		
Krušno pecivo (Že pečeno)	2-4 kosi	Samo žar 2-3	Samo žar 2-3
	Navodila Krušno pecivo najprej položite neposredno na vrtljivo ploščo v krogu in s spodnjo stranjo navzgor.		
Pečeni paradižniki	200 g (2 kosa)	300 W + Žar 4½-5½	Samo žar 2-3
	400 g (4 kosi)	7-8	
	Navodila Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Postavite na podstavek.		
Havajski toast (Šunka, Ananas, Rezine Sira)	2 kosa (300 g)	450 W + Žar 3½-4	-
	Navodila Najprej popecite rezine kruha. Obloženi toast položite na podstavek. Dva toasta položite neposredno na podstavek drug nasproti drugega. Pustite počivati 2-3 minute.		
Pečeni krompir	250 g	600 W + Žar 4½-5½	-
	500 g	8-9	
	Navodila Krompir narežite na polovice. V krogu jih položite na podstavek, z odrezano stranjo proti žaru.		

Sveža živila	Velikost porcije	1. korak (najm.)	2. korak (najm.)
Kosi piščanca	450-500 g (2 kosa)	300 W + Žar 10-12	300 W + Žar 12-13
	Navodila Kose piščanca premažite z oljem in začimbami. Razporedite jih v krogu, s kostmi proti sredini. Enega samega kosa piščanca ne položite na sredino podstavka. Pustite počivati 2-3 minute.		
Jagnječje zarebrnice/ goveji zrezki (Srednji)	400 g (4 kosi)	Samo žar 12-15	Samo žar 9-12
	Navodila Zarebrnice namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minute.		
Svinjski zrezki	250 g (2 kosa)	300 W + Žar 7-8	Samo žar 6-7
	Navodila Svinjske zrezke namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru. Pustite počivati 2-3 minute.		
Pečena jabolka	1 jabolko (pribl. 200 g)	300 W + Žar 4-4½	-
	2 jabolki (pribl. 400 g)	6-7	
	Navodila Izdolbite sredice jabolk in jih napolnite z rozinami in marmelado. Nanje dajte nekaj mandljev. Jabolka položite na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite neposredno na vrtljivo ploščo.		
Pečen piščanec	1200 g	450 W + Žar 18-20	300 W + Žar 23-25
	Navodila Piščanca namažite z oljem in začimbami. Piščanca položite na krožnik iz ognjevarnega stekla, najprej s prsmi navzdol, nato pa še s prsmi navzgor. Po pečenju na žaru naj počiva 5 minut.		



Kuharski priročnik

Namigi in nasveti

TOPLJENJE MASLA

50 g masla dajte v majhno globoko stekleno posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom.

Segrevajte 30–40 sekund z močjo 800 W, dokler se maslo ne stopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE

100 g čokolade dajte v manjšo globoko stekleno posodo.

Segrevajte 3–5 minut z močjo 450 W, dokler se čokolada ne stopi.

Med topljenjem enkrat ali dvakrat premešajte. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

TOPLJENJE KRISTALIZIRANEGA MEDA

20 g kristaliziranega meda dajte v manjšo globoko stekleno posodo.

Segrevajte 20–30 sekund z močjo 300 W, dokler se med ne stopi.

TOPLJENJE ŽELATINE

Suhe lističe želatine (10 g) položite za 5 minut v hladno vodo.

Izsušeno želatino postavite v manjšo posodo iz ognjevarnega stekla.

Segrevajte 1 minuto z močjo 300 W.

Po topljenju premešajte.

PRIPRAVA GLAZURE/PRELIVA (ZA TORTO)

V pripravljeno glazuro (približno 14 g) vmešajte 40 g sladkorja in 250 ml hladne vode.

Kuhajte v nepokriti posodi iz ognjevarnega stekla od 3½ do 4½ minute z močjo

800 W, dokler glazura/preliv ne postane prozoren. Med kuhanjem dvakrat premešajte.

KUHANJE MARMELADE

600 g sadja (na primer mešane jagode) dajte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 300 g sladkorja za konzerviranje in dobro premešajte.

10–12 minut kuhajte pokrito pri 800 W.

Med kuhanjem večkrat premešajte. Nalijte neposredno v majhne kozarce za marmelado s pokrovčki z navojem. 5 minut pustite počivati na pokrovu.

KUHANJE PUDINGA

V puding v prahu vmešajte sladkor in mleko (500 ml), kot je navedeno v navodilih proizvajalca. Uporabite primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Kuhajte pokrito od 6½ do 7½ minute pri 800 W.

Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

ZAPEČENE MANDLJEVE REZINE

30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik.

Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja od 3½ do 4½ minute, večkrat premešajte.

Pustite počivati v pečici 2–3 minute. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.



Odpravljanje težav in koda z informacijami

Odpravljanje težav

Če ste naleteli na katero od spodaj navedenih težav, jih poskusite odpraviti s pomočjo danih navodil.

Težava	Vzrok	Ukrep
Splošno		
Gumb ni mogoče ustrezno pritiskati.	Morda se med gumbi nahajajo tujki.	Odstranite tujek in poskusite znova.
	Pri modelih na dotik: Morda je na zunanji površini vlaga.	Obrišite vlago z zunanje površine.
	Varnostno zaklepanje za zaščito otrok je vklopljeno.	Izklopite ga.
Čas ni prikazan.	Vklopljena je funkcija varčevanja z energijo.	Izklopite jo.
Pečica ne deluje.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, ali je na voljo električno napajanje.
	Vrata pečice so odprta.	Zaprte vrata in poskusite znova.
	Varnostni mehanizem za odpiranje vrat je prekrit s tujki.	Odstranite tujek in poskusite znova.
Pečica se med delovanjem izklopi.	Uporabnik je odprl vrata pečice, da bi obrnil hrano.	Ko ste hrano obrnili, znova pritisnite gumb Start (Začni), da zaženete delovanje.

Težava	Vzrok	Ukrep
Med delovanjem se prekine napajanje.	Pečica deluje že dalj časa.	Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	Ventilator za hlajenje ne deluje.	Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	V pečici ni hrane.	Postavite hrano v pečico.
	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	V isto vtičnico je priključenih več napajalnih kablov.	Za pečico uporabljajte samo eno vtičnico.
Med delovanjem se zasliši pok in pečica preneha delovati.	Poke lahko povzroči kuhanje hrane v zaprti posodi ali posodi s pokrovom.	Ne uporabljajte zaprte posode, saj lahko med kuhanjem počijo zaradi razširjenja vsebine.
Zunanost pečice se med delovanjem preveč segreje.	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	Na pečici so postavljeni predmeti.	Odstranite vse predmete s pečice.
Vrat ni mogoče ustrezno odpirati.	Med vrati in notranjostjo pečice so ostanki hrane.	Pečico očistite in nato odprite vrata.

Odpravljanje težav in koda z informacijami

Težava	Vzrok	Ukrep
Segrevanje in funkcija ohranjanja tople hrane ne delujeta.	Pečica morda ne bo delovala, če boste kuhali preveliko količino hrane ali uporabili neprimerno posodo.	V pečico postavite vodo v skodelici, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, in pečico zaženite za minuto ali dve, da preverite, če se voda segreje. Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico. Uporabite posodo z ravnim dnom.
Funkcija odtajanja hrane ne deluje.	Kuhate preveliko količino hrane.	Zmanjšajte količino hrane in znova zaženite pečico.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	Vrata so bila dalj časa odprta.	Luč v pečici se lahko ob uporabi funkcije varčevanja z energijo samodejno izklopi. Zaprite in znova odprite vrata ali pritisnite gumb Cancel (Prekliči).
	Luč v pečici je prekrita s tujki.	Očistite notranost pečice in znova preverite.
Med kuhanjem se sliši zvočno opozorilo.	Ob uporabi funkcije samodejnega kuhanja vas zvočno opozorilo opomni, da morate med odtajanjem hrano obrniti.	Ko ste hrano obrnili, znova pritisnite gumb Start (Začni), da ponovno zaženete delovanje.
Pečica ne stoji na ravni površini.	Pečica je nameščena na neravni površini.	Prepričajte se, ali je pečica nameščena na ravni in stabilni površini.
Med kuhanjem se pojavljajo iskrice.	V pečici ste uporabili kovinsko posodo.	Ne uporabljajte kovinske posode.

Težava	Vzrok	Ukrep
Ko pečico priključite na električno napajanje, začne takoj delovati.	Morda vrata niso pravilno zaprta.	Zaprite vrata in ponovno preverite.
Iz pečice prihaja električna.	Električno napajanje ali vtičnica za napajanje ni pravilno ozemljena.	Prepričajte se, ali sta električno napajanje in vtičnica za napajanje pravilno ozemljena.
<ol style="list-style-type: none"> Voda kaplja. Skozi razpoko v vratih uhaja para. V pečici je ostala voda. 	Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je pečica okvarjena.	Pečico pustite, da se ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Svetlost v pečici se spreminja.	Svetlost v pečici se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju glede na delovanje.	Spremembe v napajanju med kuhanjem ne pomenijo okvare pečice. To ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	Ventilator za hlajenje deluje še približno 3 minute po končanju peke, da prezrači pečico.	To ne pomeni, da je pečica okvarjena.

Težava	Vzrok	Ukrep
Vrtljiva plošča		
Vrtljiva plošča se med vrtenjem sname ali preneha vrteti.	Ni nosilca vrtljive plošče ali ta ni pravilno nameščen.	Namestite nosilec vrtljive plošče in poskusite znova.
Vrtenje vrtljive plošče je ovirano.	Nosilec vrtljive plošče ni pravilno nameščen, v pečici je preveč hrane ali pa je posoda prevelika in se dotika notranjosti pečice.	Zmanjšajte količino hrane in ne uporabljajte prevelikih posod.
Vrtljiva plošča med vrtenjem rožlja in je hrupna.	Na dnu pečice so ostanki hrane.	Odstranite ostanke hrane z dna pečice.
Žar		
Med delovanjem se iz pečice kadilo.	Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnikov kadilo.	Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2- do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih so ostanki hrane.	Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
	Hrana je preblizu žara.	Med pečenjem hrano postavite na ustrezno razdaljo od žara.
	Hrana ni pravilno pripravljena in/ali razporejena.	Zagotovite, da bo hrana pravilno pripravljena in razporejena.

Težava	Vzrok	Ukrep
Pečica		
Pečica se ne segreva.	Vrata pečice so odprta.	Zaprte vrata in poskusite znova.
Med predhodnim segrevanjem se iz pečice kadilo.	Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnikov kadilo.	Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2- do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih so ostanki hrane.	Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki.	Uporabljena je plastična posoda ali posoda, ki ni odporna na toploto.	Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.
Iz notranjosti pečice prihaja neprijeten vonj.	V notranjosti pečice so ostanki hrane ali stopljen plastika.	Uporabite funkcijo kuhanja na paro in nato obrišite notranjost pečice s suho krpo. Neprijeten vonj lahko še hitreje odstranite tako, da v pečico postavite vodo z rezino limone in zaženete pečico.

Odpravljanje težav in koda z informacijami

Težava	Vzrok	Ukrep
Pečica ne peče pravilno.	Med peko so bila vrata pečice pogosto odprta.	Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.
	Upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	Pravilno nastavite upravljalne elemente na pečici in poskusite znova.
	Žar ali druga dodatna oprema ni pravilno vstavljena.	Pravilno vstavite dodatno opremo.
	Uporabljena je nepravilna vrsta ali velikost posode.	Uporabite ustrezno posodo z ravnim dnom.
Para		
Med kuhanjem na pari slišim vrenje vode.	Parni grelnik segreva vodo.	To ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Ko zaustavim kuhanje na paro, se oglasi neobičajen zvok.	Po končanem kuhanju na paro se iz parnega grelnika odstranjuje voda.	To ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Ni pare.	Posoda za vodo ni nameščena.	Prepričajte se, da je posoda za vodo pravilno nameščena.
	V posodi za vodo ni vode.	Posodo napolnite z vodo in poskusite znova.

Koda z informacijami

Koda z informacijami	VZROK	Ukrep
C-d0	Upravljalni elementi so pritisnjeni dlje kot 10 sekund.	Očistite tipke in preverite, ali je na površini okrog tipk voda. Če se težava ponovi, izklopite mikrovalovno pečico za 30 sekund in jo poskusite znova nastaviti. Če se težava ponovi, pokličite najbližji center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.

OPOMBA

ČE predlagana rešitev ne odpravi težave, se obrnite na center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Model	MG23K3575**
Vir napajanja	230 V ~ 50 Hz, AC
Poraba energije Največja moč Mikrovalovi Žar (grelnik)	2300 W 1250 W 1100 W
Izhodna moč	100 / 800 W - 6 ravni (IEC-705)
Delovna frekvenca	2450 MHz
Mere (Š x V x G) Zunanje (vključno z ročajem) Notranje	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Prostornina	23 litrov
Teža Neto	Pribl. 13,0 kg

Beležke

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DE68-04403H-00



Microwave Oven

User manual

MG23K3575**



SAMSUNG

Contents

Using this user manual	3	Oven use	12
The following symbols are used in this User Manual:	3	How a microwave oven works	12
Safety instructions	3	Checking that your oven is operating correctly	13
Important safety instructions	3	Cooking/Reheating	13
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Setting the time	14
Installation	9	Power levels and time variations	14
Accessories	9	Adjusting the cooking time	15
Installation site	9	Stopping the cooking	15
Turntable	9	Setting the energy save mode	15
Maintenance	10	Using the heat wave grill features	16
Cleaning	10	Using the heat wave auto features	16
Replacement (repair)	10	Using the quick defrost features	19
Care against an extended period of disuse	10	Using the auto cook features	20
Quick look-up guide	11	Using the keep warm features	22
Oven features	11	Combining microwaves and grill	23
Oven	11	Using the grill+30s features	24
Control panel	12	Using the child lock features	24
		Switching the beeper off	24
		Cookware guide	25
		Cooking guide	26
		Troubleshooting and information code	35
		Troubleshooting	35
		Information code	38
		Technical specifications	39

Using this user manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

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**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

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

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

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;



Safety instructions

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

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.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.



Safety instructions

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.





Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning. Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.
Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.





Safety instructions

- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

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

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

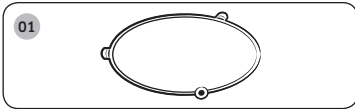
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Installation

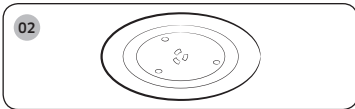
Accessories

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



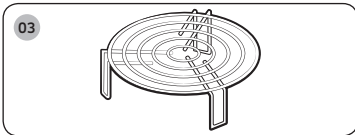
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 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.



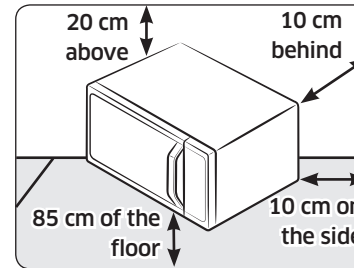
03 Grill rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

IMPORTANT

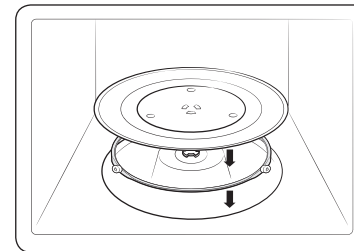
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



Maintenance

Cleaning

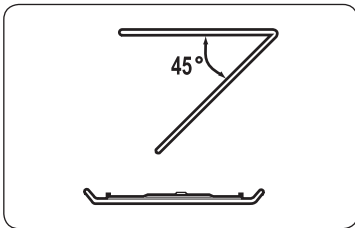
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.



Quick look-up guide

If you want to cook some food.



Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

If you want to grilling some food.

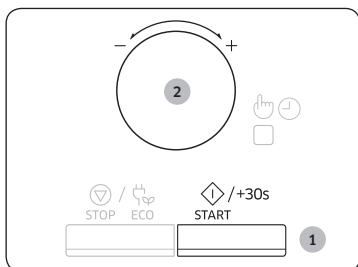


Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

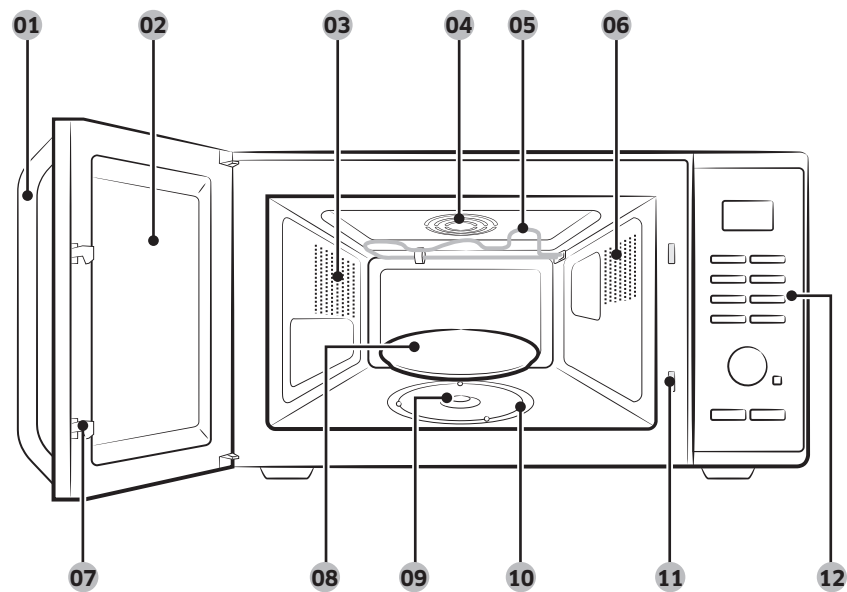
If you want to add an extra 30 seconds.



1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

Oven features

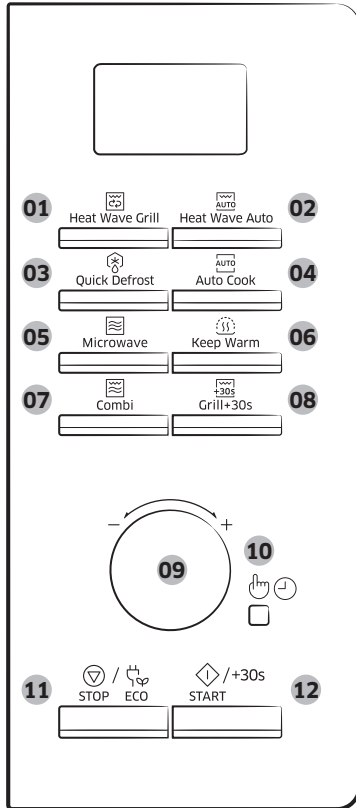
Oven



- | | | |
|-----------------|---------------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Plate grill | 05 Heating element | 06 Light |
| 07 Door latches | 08 Turntable | 09 Coupler |
| 10 Roller ring | 11 Safety interlock holes | 12 Control panel |

Oven features

Control panel



- 01 Heat Wave Grill Button
- 02 Heat Wave Auto Button
- 03 Quick Defrost Button
- 04 Auto Cook Button
- 05 Microwave Button
- 06 Keep Warm Button
- 07 Combi Button
- 08 Grill+30s Button
- 09 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 10 Select/Clock Button
- 11 Stop/Eco Button
- 12 Start/+30s Button

Oven use

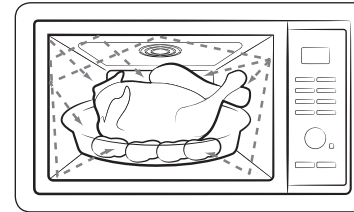
How a microwave oven works

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

IMPORTANT

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

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page **35** to **38**.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

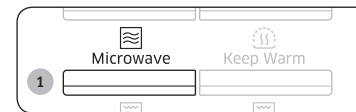
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.


IMPORTANT

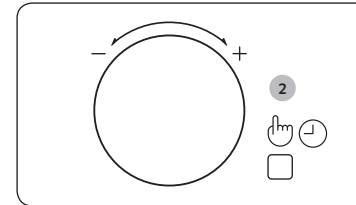
- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

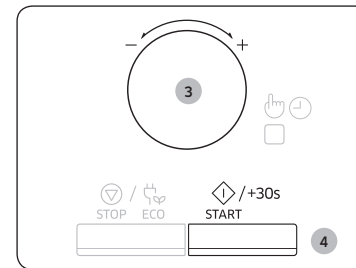


1. Press the **Microwave** button.

Result: The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Oven use

Setting the time

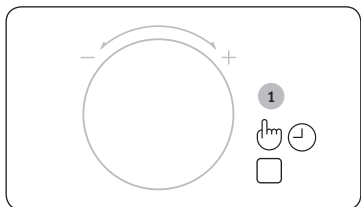
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

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

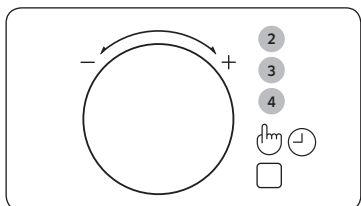
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

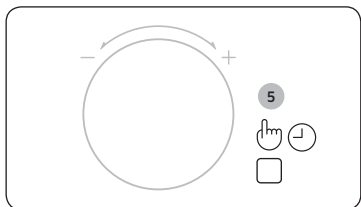
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

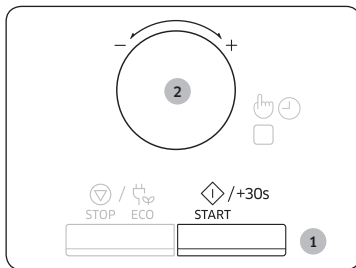


Adjusting the cooking time

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

In Microwave, Heat Wave Grill, or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

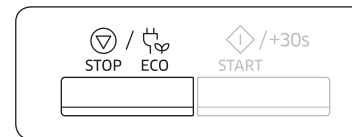
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.



Oven use

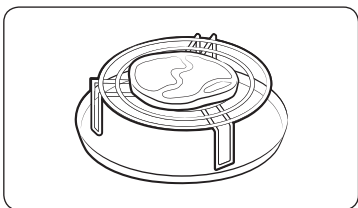
Using the heat wave grill features

The **Heat Wave Grill** enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

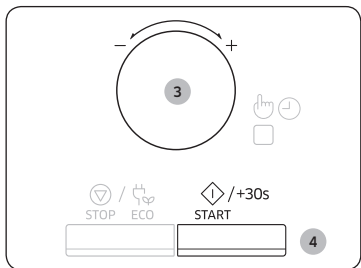


1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Heat Wave Grill** button.
Result: The following indications are displayed:

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
Result: Grilling starts.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

Using the heat wave auto features

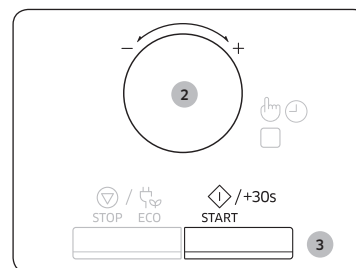
The **Heat Wave Auto** features has 15 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Heat Wave Auto** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
3. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



The following table presents serving size and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with a combination of heat wave grill and microwave.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Homemade Vegetable Gratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g sliced vegetables (e.g. courgette, tomato, potato, onion, pepper), 75 ml cream, 25 g beaten whole egg, salt, pepper, 75 g grated mozzarella cheese, tsp. parsley or rosemary • Method Rinse vegetables and slice into 3~5 mm thickness. Layer slices in gratin dish, about 14 x 22 cm, mix cream, egg, salt, pepper and pour on top. Spread the grated cheese over the top. Put dish on turntable. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Code/Food	Serving Size	Instructions
2 Homemade Lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 150 g minced beef, 100 g tomato sauce, 50 ml beef stock, 75 g dried lasagne sheets (4 sheets), ½ onion (chopped), 1 tsp. each of dried parsley flakes, oregano, basil, 100 g grated mozzarella cheese, 1 Tbsp. olive oil • Method - Tomato meat sauce Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil then simmer for 10 min. - Lasagna Cook lasagna noodles according to package directions. Layer the lasagna noodle, meat sauce, and half of cheese into gratin dish, about 14 x 22 cm and repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of layer of noodles. Put dish on turntable.
3 Baked Potatoes	500 g (2-3 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 2-3 potatoes, salt, pepper, 2 Tbsp. olive oil, 50 g grated mozzarella cheese • Method Scrub potatoes and cut into halves lengthways. Season the potatoes with salt, pepper and oil. Spread the grated cheese over the top. Put the potatoes on rack.

Oven Use



Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Grilled Tomatoes	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 2 tomatoes • Method Cut tomatoes into halves. Put in oven proof dish with the cut side down. Put dish on rack.
5 Grilled Vegetables	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g mixed fresh vegetables (pepper, cherry tomatoes, courgette slices, mushrooms, sliced egg plants) • Method Rinse the vegetables and cut them into the even size. Brush them with oil and sprinkle the salt and pepper. Put them on rack.
6 Baked Apple	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 1 apple, ½ Tbsp. cinnamon, ¼ cup walnut and plum • Method Core apple. Mix well other ingredients and put them into hole of apple. Put apple in an oven proof dish on turntable.
7 Beef Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g beef steaks (2 pieces), 1 tsp each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil • Method Season the beef with olive oil, rosemary, thyme and pepper. Put the beef on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
8 Grilled Sausages	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 300 g sausages (4 pieces) • Method Put sausages side by side on rack.

Code/Food	Serving Size	Instructions
9 Pork Chops	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g pork chops (2 pieces), 1 tsp. each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil • Method Season the pork with oil, herbs and pepper. Put on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
10 Grilled Chicken Pieces	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 500 g chicken piece (2 pieces), 2 Tbsp. vegetable oil, 1 tsp. chicken spices • Method Rinse the chicken pieces then dry it well with paper towel. Mix spices with oil. Brush the mixed oil on chicken pieces. Place on rack. Turn over as soon as the oven beeps. After cooking stand for 1-2 minutes.
11 Grilled Prawns	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g fresh prawns (8 pieces) • Method Rinse prawns, dry it well with paper towel. Put in ovenproof dish on rack.
12 Grilled Fish	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 300 g trout, salt, 1 tbsp. lemon juice • Method Rinse the fish and pat dry with paper towel. Season the fillet with salt and lemon juice. Place fish on rack.

Code/Food	Serving Size	Instructions
13 Salmon Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g salmon steaks (2 pieces), 1 tsp. salt, pepper • Method Season the salmon with salt and pepper. Place skin side down on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
14 Frozen Mini Spring Rolls	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g frozen mini spring rolls • Method Spread the frozen spring rolls on rack. Turn over after beep sounds, oven keeps operating.
15 Croque-Monsieur	200 g (2 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 4 slices of sandwich bread, 2 slices ham, 2 slices cheese (e.g. Cheddar, Emmental), 50 g grated mozzarella cheese • Method Toast the sandwiches. Add slice cheese and ham on each of two toasts. Put other 2 slices of sandwich on top of the toast. Spread grated mozzarella cheese on top. Put side by side on rack.

Using the quick defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

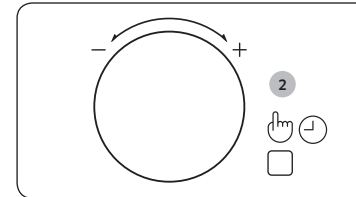
NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

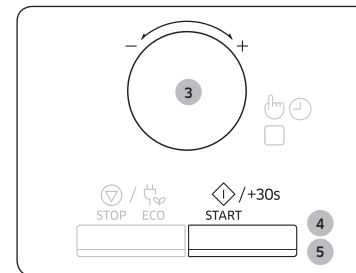
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.

Result:

 - Defrosting begins.
 - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

Result:

 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Oven use

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5 Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10- 30 minutes.

Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

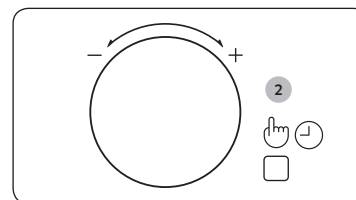
IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

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



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving size	Instructions
8 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
9 Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
10 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
11 Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
12 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
13 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
14 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.



Oven use

Code/Food	Serving size	Instructions
15 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
16 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
17 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
18 Fresh Salmon fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
19 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
20 Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Oven use

Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

NOTE

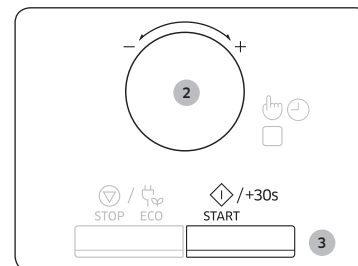
The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.

NOTE

The maximum **Keep Warm** time is 60 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.

3. Press the **START/+30s** button.

- Result:** The 60 minutes is displayed.
- To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.



Recommend Keep warm menu

Code/Mode	Menu
1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)

👉 IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

👉 IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

👉 IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

👉 IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

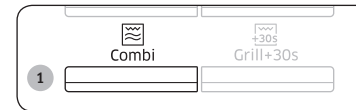
👉 IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

👉 IMPORTANT


ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

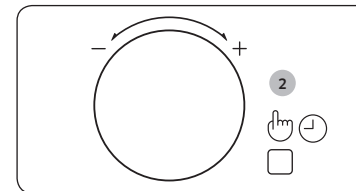
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



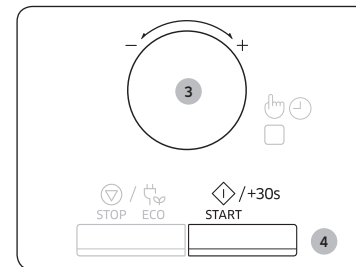
1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:

 (microwave & grill
combi mode)
600 W (output power)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.
 - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.

Result:

 - Combination cooking starts.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Oven use

Using the grill+30s features

The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of **Heat Wave Grill** mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

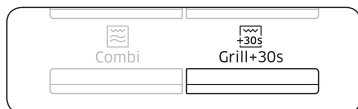
To increase the **Heat Wave Grill** mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

For example, To add three minutes of **Heat Wave Grill** mode, press the **Grill+30s** button six times.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the reciiens in the oven, as they will be very hot.



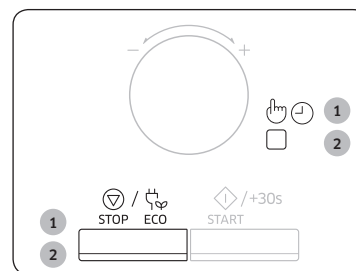
Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result:

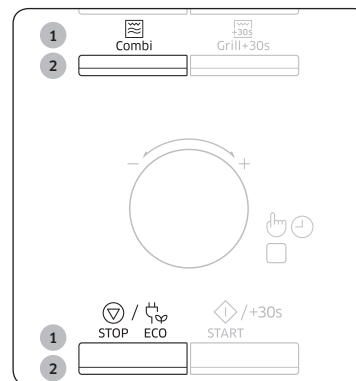
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result: The oven can be used normally.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Combi** and **STOP/ECO** button at the same time.

Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Combi** and **STOP/ECO** button again at the same time.

Result: The oven operates normally.



Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓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.
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.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	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	✓X	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 ✓X : Use caution X : Unsafe



Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		



Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

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.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	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.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
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 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	180 W	6½-7½
			10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
			Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Cooking guide

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	300 W + Grill 1-1½	Grill only 1-2
	4 pcs	2-2½	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	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.		
Oven Chips	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 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	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only 6-8	Grill only 4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.		
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only 2-3	Grill only 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)	300 W + Grill 4½-5½	Grill only 2-3
	400 g (4 pcs)	7-8	
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.		
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.		
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.		

Fresh Food	Serving Size	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 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	Grill only 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)	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.		
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill 4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)	6-7	
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.		
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 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.		

Cooking guide

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!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Troubleshooting and information code

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	CAUSE	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23K3575**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	2300 W 1250 W 1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Included Handle) Oven cavity	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.0 kg approx.

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si



DE68-04403H-00