Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 5
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej 6
Ograniczona gwarancja 7
Definicja grupy produktu 7
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 7

Instalacja 8

Akcesoria 8
Miejsce montażu 8
Taca obrotowa 8

Konserwacja 9

Czyszczenie 9
Wymiana (naprawa) 9
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 9

Funkcje kuchenki 10

Kuchenka mikrofalowa 10
Panel sterowania 10

Korzystanie z kuchenki 11

Jak działa kuchenka mikrofalowa 11
Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki 11
Gotowanie/Podgrzewanie 12
Ustawianie godziny 12
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 13
Dostosowywanie czasu pracy 13
Zatrzymywanie pracy kuchenki 14
Ustawianie trybu oszczędzania energii 14
Korzystanie z funkcji Home Dessert (Domowe desery) 14
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania 17
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania 19
Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury 21
Korzystanie z funkcji usuwania zapachów 21
Korzystanie z blokady 22
Korzystanie z ulubionych funkcji 22
Aby skorzystać z ulubionego ustawienia 22
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 23

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych 23

Zasady przygotowywania potraw 24

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne 30

Rozwiązywanie problemów 30
Kod informacyjny 32

Dane techniczne 33

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

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

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

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

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

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

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

Nie należy używać tego urządzenia do celów innych niż gotowanie. Suszenie ubrań i podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. Urządzenia należy używać tylko zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji. Nie należy umieszczać na powierzchni lub wewnątrz urządzenia żrących substancji chemicznych lub oparów. Tego typu kuchenka jest zaprojektowana wyłącznie do gotowania, pieczenia lub suszenia jedzenia. Nie jest zaprojektowana do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

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

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

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

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

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.
Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.
Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.
Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomogą suchej szmatki.
Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.
Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.
Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.
Gdy piekarnik jest włączony, nie należy go wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.
Nie wkładać palców ani substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do piekarnika, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.
Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.
Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.
Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.
Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.
Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.
Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.
Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.
W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:
1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.
Nie należy wykorzystywać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp. Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.
Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.
Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.
Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.
Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itp.
Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie.
Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.
Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.
Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po zakończeniu. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.
W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia piekarnika.
Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).
Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Ograniczona gwarancja

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

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

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

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

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

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

Definicja grupy produktu

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

Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

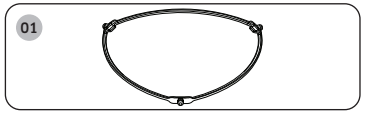
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

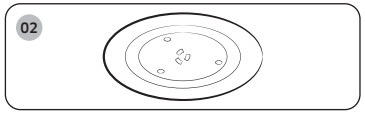
Informacje na temat zaangażowania się firmy Samsung w ochronę środowiska oraz na temat przepisów dotyczących produktów, np. dyrektywy REACH, podano na stronie internetowej dotyczącej zrównoważonego rozwoju, dostępnej w portalu www.samsung.com.

Instalacja

Akcesoria

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





01 **Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

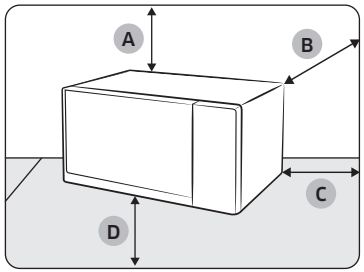
02 **Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

UWAGA

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

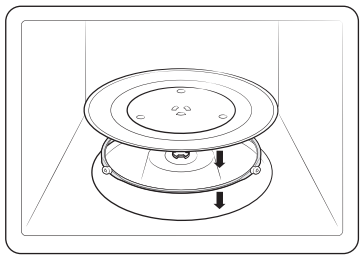
Miejsce montażu



A. 20 cm od góry
B. 10 cm z tyłu
C. 10 cm po bokach
D. 85 cm od podłogi

- Wybrać płaską i poziomą powierzchnię około 85 cm nad podłogą. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Taca obrotowa



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

Konserwacja

Czyszczenie

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

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

⚠ PRZESTROGA

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

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

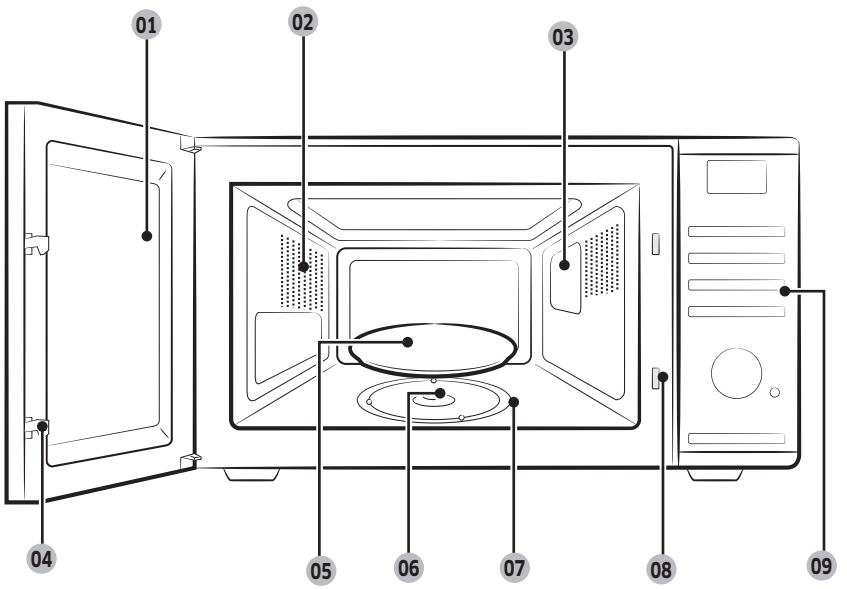
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

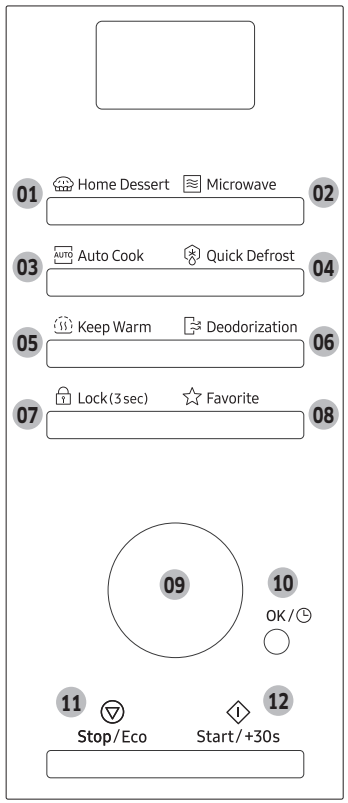
Funkcje kuchenki

Kuchenka mikrofalowa



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

Panel sterowania



01 Przycisk Home Dessert (Domowe desery)
02 Przycisk Microwave (Mikrofale)
03 Przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
04 Przycisk Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
05 Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
06 Przycisk Deodorization (Usuwanie zapachów)
07 Przycisk Lock (3 sec) (Blokada, 3s)
08 Przycisk Favorite (Ulubione)
09 Pokrętło wielofunkcyjne (waga/porcja/czas)
10 Przycisk OK/Clock (OK/Zegar)
11 Przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)
12 Przycisk Start/+30s

Korzystanie z kuchenki

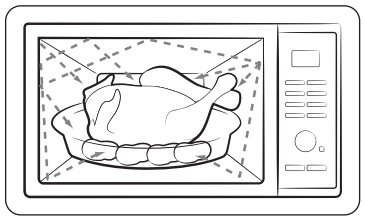
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- Rozmrażania
- Podgrzewania
- Gotowania

Zasada działania.



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

UWAGA

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

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

Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa prawidłowo.
W przypadku wątpliwości, zapoznaj się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronach "Rozwiązywanie problemów" on page 30–32.

UWAGA

Kuchenkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % – 800 W) zagotowanie wody trwa dłużej.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu u góry lub u dołu drzwiczek.
Umieść szklankę z wodą na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **Start/+30s** i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **Start/+30s** odpowiednią liczbę razy.

Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut.
Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

Korzystanie z kuchenki

Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

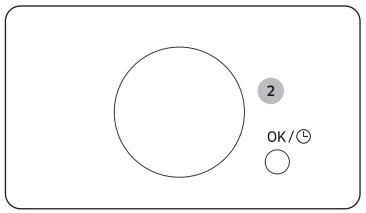
UWAGA

- Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas w trybie **Mikrofale** wynosi 99 minut.

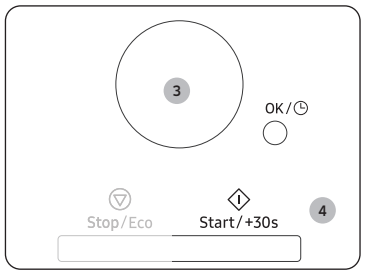
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
   Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania):
   (tryb Mikrofale)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



3. Ustaw czas, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
   Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Ustawianie godziny

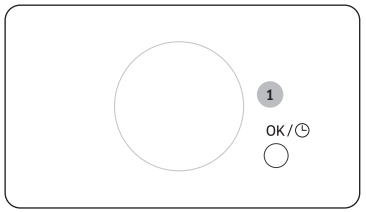
Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88", a następnie „12:00".

Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

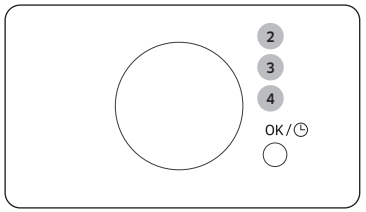
- Przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- Po awarii zasilania

UWAGA

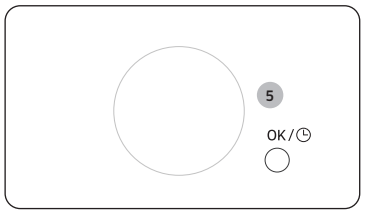
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



1. Naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



2. Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.
3. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.
4. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.



5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**, aby uruchomić zegar.
   Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

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

Poziom mocy	Wartość procentowa (%)	Wyjście (W)
WYSOKI	100	800
PODWYŻSZONY	75	600
ŚREDNI	56	450
OBNIŻONY	38	300
ROZMRAŻANIE	23	180
NISKI	13	100

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

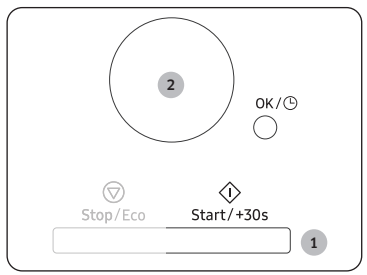
Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
Wyższy poziom mocy Niższy poziom mocy	Zmniejszony Zwiększony

Dostosowywanie czasu pracy

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

W trybie Mikrofale, przycisku **Start/+30s** wydłuża czas gotowania.

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



Metoda 1

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

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

Metoda 2

Wystarczy przekręcić **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby dostosować czas gotowania.

- Aby wydłużyć czas gotowania, należy przekręcić pokrętło w prawo; aby skrócić czas, należy przekręcić je w lewo.

Korzystanie z kuchenki

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:
- Sprawdzić stan pożywienia
- Przełożyć lub zamieszać pożywienie
- Odstawić pożywienie do ostygnięcia

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

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



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

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar. Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

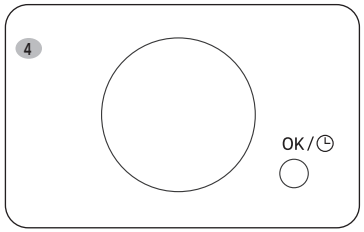
Korzystanie z funkcji Home Dessert (Domowe desery)

Funkcja Home Dessert (Domowe desery) ma 10 fabrycznie zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

⚠ PRZESTROGA

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







1. Pociągnij za rączkę, aby otworzyć drzwiczki kuchenki.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Home Dessert (Domowe desery)**.
4. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**, a następnie naciśnij **OK**.
   - Więcej informacji można znaleźć w części „Opis programu Home Dessert (Domowe desery)" na str. 30 do 17.
5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**, aby uruchomić funkcję Home Dessert (Domowe desery).
   - Potrawa zostanie przygotowana zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 10 fabrycznie zaprogramowanych opcji gotowania.

⚠ **PRZESTROGA**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu Home Dessert (Domowe desery)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	Składniki Mąka 120 g, masło 150 g, czarny cukier 100 g, jajka 2 szt., orzechy włoskie (posiekane) 50 g, proszek do pieczenia 4 g
			1. Połącz masło z czarnym cukrem w misce. **2.** Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. **3.** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. **4.** Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. **5.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej formy do pieczenia (typ prostokątny, 22 cm szer. x 12 cm gł. x 7 cm wys.). **6.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [1]. **7.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	Składniki Banany 3 szt., mieszanka naleśnikowa 120 g, mleko 120 g, jajko 1 szt., syrop słodowy 2 łyżki stołowe.
			1. Pokrój banana na kawałki. **2.** Połącz w misce mieszankę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. **3.** Dodaj banana i dobrze wymieszaj. **4.** Wlej mieszankę do 6 papierowych kubków. **5.** Umieść papierowe kubki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [2]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
3	Biszkopt	1 porcja	Składniki Mąka 170 g, masło 50 g, cukier 150 g, jajka 3 szt., proszek do pieczenia 10 g
			1. Połącz masło i cukier w misce. **2.** Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. **3.** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. **4.** Mieszankę wlej do natłuszczonego szklanego naczynia (typ okrągły). **5.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [3]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
4	Brownie	1 porcja	Składniki Mąka 90 g, masło (roztopione) ½ filiżanki, cukier 230 g, jajka 2 szt., kakao w proszku 40 g
			1. Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. **2.** Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. **3.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej formy do pieczenia (typ prostokątny, 22 cm szer. x 12 cm gł. x 7 cm wys.). **4.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [4]. **5.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 20–30 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
5	Pudding jajeczny	1 porcja (3 szt.)	**Składniki** Mleko 250 g, cukier 40 g, jajka 2 szt.
			1. Rozbij dwa jajka do miski. Lekko ubij jajko przy pomocy trzepaczki. Zadbaj o to, aby końcówka trzepaczki przez cały czas znajdowała się na dnie miski, aby uniknąć tworzenia się zbyt dużej ilości piany. **2.** Połącz mleko i cukier w innej misce. **3.** Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszankę. **4.** Przelej mieszankę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łopatką mieszankę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. **5.** Wlej masę do kokilek. **6.** Umieść kokilki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [5]. **7.** Po upieczeniu schłodź i podawaj.
6	Ciasto czekoladowe w kubku	1 porcja	**Składniki** Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., śmietana kremówka 40 g, mąka 25 g, kakao w proszku 15 g, wanilia 1,5 g, wiórki z czekolady deserowej 50 g
			1. Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. **2.** Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. **3.** Dodaj kakao, wanilię i mieszaj do połączenia składników. **4.** Wmieszaj wiórki czekoladowe. **5.** Umieść kubek (Pyrex 500 ml) w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [6]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
7	Ciasto w kubku	1 porcja	**Składniki** Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., mąka 50 g, mleko 30 g, wanilia 6 g, proszek migdałowy 3 g, proszek do pieczenia 1,5 g
			1. Połącz masło, jajko i mleko w kubku (Pyrex 500 ml), dokładnie mieszając. **2.** Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. **3.** Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. **4.** Umieść kubek (Pyrex 500 ml) w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [7]. **5.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
8	Café Latte	1 porcja	**Składniki** Kawa rozpuszczalna w proszku 2 g, woda 50 g, mleko 125 g
			1. Wymieszaj w kubku kawę rozpuszczalną z wodą. **2.** Do drugiego kubka wlej mleko. **3.** Umieść mieszankę kawy w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [8]. **4.** Po usłyszeniu sygnału wyjmij kubek. **5.** Umieść mleko w kuchence mikrofalowej i naciśnij przycisk **Start/+30s**. **6.** Po ugotowaniu wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.
9	Latte z zielonej herbaty	1 porcja	**Składniki** Zielona herbata sypka 6 g, cukier 15 g, mleko 250 g
			1. Wymieszaj wszystkie składniki w kubku. **2.** Umieść kubek w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [9]. **3.** Po zakończeniu gotowania wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
10	Herbata z mlekiem	1 porcja	Składniki Czarna herbata w torebkach 2 szt., woda 60 g, mleko 125 g
			1. Włóż torebkę czarnej herbaty do kubka i wlej wodę. **2.** Do drugiego kubka wlej mleko. **3.** Umieść mieszankę herbaty w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [10]. **4.** Po usłyszeniu sygnału wyjmij kubek. **5.** Umieść mleko w kuchence mikrofalowej i naciśnij przycisk **Start/+30s**. **6.** Po ugotowaniu wszystko dobrze wymieszaj i podawaj.

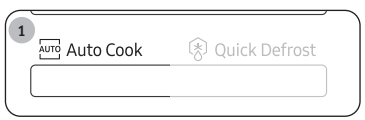
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

Funkcja **Automatyczne gotowanie** umożliwia wybranie jednego z 18 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Potrawę można ustawić za pomocą **Pokrętła wielofunkcyjnego**.

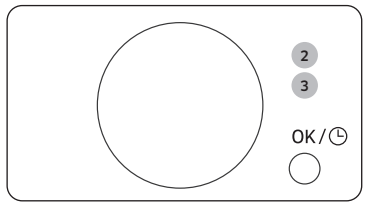
UWAGA

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

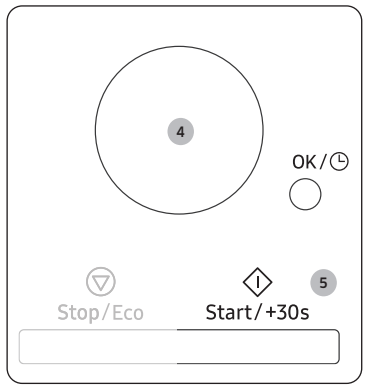


1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.



2. Obróć **Pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać żądaną kategorię. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.

3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, przekręcając pokrętło wielofunkcyjne. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



4. Wybierz wielkość porcji, obracając pokrętło wielofunkcyjne.
- W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.
- Dla funkcji Domowe desery masy nie trzeba wybierać.

5. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.

Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

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

Korzystanie z kuchenki

Zdrowa kuchnia

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 18 zaprogramowanych opcji gotowania. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal

Symbol/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Gotowe danie (Schłodzona)	350 450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2–3 min.
2 Danie wegetariańskie (Schłodzona)	350 450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2–3 min.
3 Różyczki brokułów	250	Opłucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
4 Plastry marchwi	250	Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
5 Zielona fasolka	250	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
6 Szpinak	150	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
7 Kolba kukurydzy	250	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1–2 min.
8 Obrane ziemniaki	250	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2–3 min.
9 Ryż brązowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5–10 min.
10 Makaron rurki razowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.
11 Komosa ryżowa	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1–3 min.
12 Bulgur	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2–5 min.

Symbol/potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
13 Piersi z kurczaka	300	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
14 Piersi z indyka	300	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
15 Świeże filety rybne	300	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
16 Świeże filety z łososia	300	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
17 Świeże krewetki	250	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
18 Świeży pstrąg	200	Włóż 1 świeże ryby do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

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

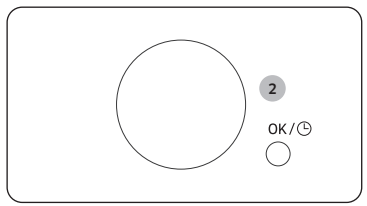
UWAGA

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

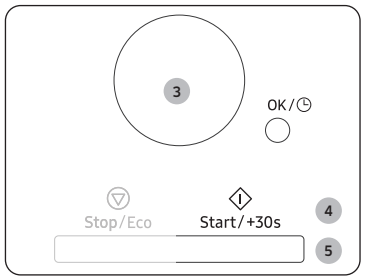
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



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



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, przekręcając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie)
4. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
   Efekt:
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
5. Naciśnij ponownie przycisk **Start/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.
   Efekt:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

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

Symbol/ potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1 Mięso	200–1500	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20–60 min.
2 Drób	200-1500	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20–60 min.
3 Ryby	200-1500	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20–60 min.
4 Warzywa	200-1500	Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5–20 min.
5 Pieczywo	200-1500	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10–30 minut.

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury

Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

UWAGA

- Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** działa przez 99 minut.
- Maksymalny czas w trybie **Keep Warm (Utrzymywania temperatury)** wynosi 99 minut.



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



2. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
   Efekt: Wyświetli się czas 99 minut.
   - Aby wyłączyć podgrzewanie, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.

UWAGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Nie zaleca się utrzymywać temperatury pożywienia nadmiernie długo (tj. powyżej 1 godziny), ponieważ taki czas doprowadzi do jej dalszego gotowania. Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Korzystanie z funkcji usuwania zapachów

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

W pierwszej kolejności należy wyczyścić wnętrze kuchenki.



Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **Deodorization (Usuwanie zapachów)**. Proces rozpocznie się natychmiast po naciśnięciu przycisku **Deodorization (Usuwanie zapachów)**. Po jego zakończeniu usłyszysz cztery sygnały dźwiękowe.

UWAGA

Proces odświeżania zapachu trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **Start/+30s**.

UWAGA

Maksymalny czas wynosi 15 minut.

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z blokady

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



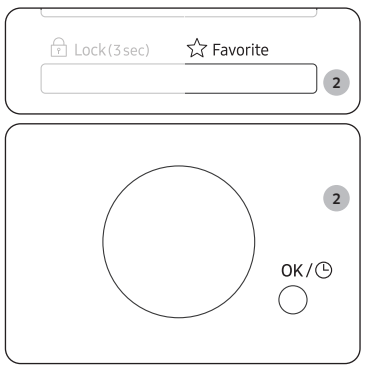
1. Naciśnij przycisk **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „L”.



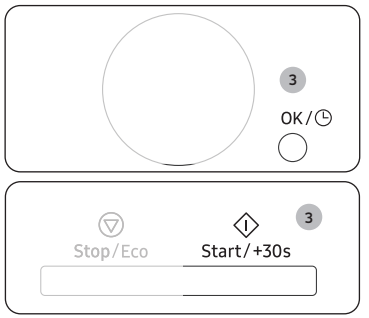
2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij ponownie i przytrzymaj przycisk **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** przez 3 sekundy.
   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Korzystanie z ulubionych funkcji

Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem. Możliwe jest zapisanie dwóch ustawień.



1. Ustaw program gotowania w zwykły sposób, wybierając czas gotowania i poziom mocy (w razie potrzeby zajrzyj do sekcji „Gotowanie/ podgrzewanie”).
2. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz program, pod którym chcesz zapisać ustawienia, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   P1: Pierwsze ustawienie
   P2: Drugie ustawienie



3. Naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**, aby zakończyć wybór ustawień. Możesz też nacisnąć przycisk **Start/+30s**, aby od razu uruchomić program.
   Efekt: Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.

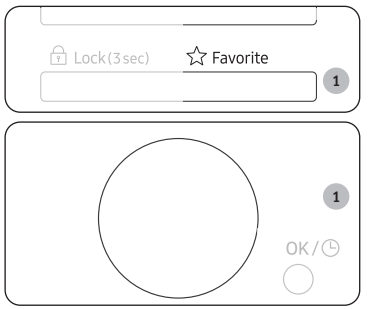
UWAGA

Przykład: Jeśli chcesz zapisać tryb Mikrofale, moc 600 W i 3-minutowy czas gotowania pod ustawieniem P1.

1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
2. Ustaw moc 600 W, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**. Następnie naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)**.
3. Ustaw czas gotowania na 3 minuty, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
4. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz ustawienie P1.
5. Naciśnij przycisk **OK/Clock (OK/Zegar)** lub **Start/+30s**, aby zakończyć wybór ustawień.

Aby skorzystać z ulubionego ustawienia

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz program, obracając **Pokrętło wielofunkcyjne**.
   P1: Pierwsze ustawienie
   P2: Drugie ustawienie



2. Naciśnij przycisk **Start/+30s**.
   Efekt: Potrawa zostanie przygotowana w żądany sposób.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.
   Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Lock (3 sec) (Blokada, 3s)** i **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.
   Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

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

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

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

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

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

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

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

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

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady przygotowywania warzyw mrożonych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½–5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Groch	300 g	600 W	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Warzywa mieszane (Marchew/Groch/ Kukurydza)	300 g	600 W	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Warzywa mieszane (W stylu chińskim)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		

Zasady przygotowywania warzyw świeżych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj jeden raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia wynoszący 3 minuty.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o jednakowej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Brokuły	250 g 500 g	800 W	4–4½ 7–7½
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselka	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60–75 ml (4–5 łyżki) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250 g	800 W	4½–5
	Instrukcje Pokrój marchew na jednakowe plastry. Odstaw na 3 min.		
Kalafiory	250 g 500 g	800 W	5–5½ 8½–9
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.		
Cukinie	250 g	800 W	3½–4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmiękięcia. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Bakłażany	250 g	800 W	3½–4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plastry i skrop 1 łyżką soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Pory	250 g	800 W	4½–5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Grzyby	125 g 250 g	800 W	1½–2 3–3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.		
Cebula	250 g	800 W	5½–6
	Instrukcje Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250 g	800 W	4½–5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 g 500 g	800 W	4-5 7½–8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach. Odstaw na 3 min.		
Kalarepa	250 g	800 W	5–5½
	Instrukcje Pokrój kalarepę na małe kostki. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania ryżu i makaronu

Ryż: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką – podczas gotowania ryż zwiększa objętość dwukrotnie. Gotuj pod przykryciem.
Po zakończeniu gotowania zamieszaj przed odstawieniem i dodaj sól lub dodaj przyprawy i masło.
Uwaga: ryż może nie wchłaniać całej wody podczas gotowania.

Makaron: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryj na czas odstawienia, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Ryż biały (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (Ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Mieszanka zbóż (Ryż + Zboża)	250 g	800 W	18-19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250 g	800 W	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia odgrzewanie potraw w ciągu zaledwie ułamka czasu wymaganego dla konwencjonalnych piekarników.
Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższych tabelach. Czasy podane w tabelach dotyczą potraw płynnych w temperaturze pokojowej od około +18 do +20°C lub potraw schłodzonych do temperatury od około +5 do +7°C.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj odgrzewania dużych kawałków, takich jak kawałki mięsa – mają one tendencję do przegrzewania się i wysychania zanim środek się ogrzeje. Bardziej udane jest odgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Wskazówki można znaleźć w tabelach. Zazwyczaj lepiej odgrzewać potrawy, korzystając z niższych poziomów mocy, jeżeli potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub może się nagrzewać bardzo szybko (np. cienkie paszteciki).
Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem.
Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynów i ewentualnych poparzeń, mieszaj przed, podczas i po podgrzaniu. Na czas odstawienia pozostawiaj je w kuchence mikrofalowej. Zalecamy włożenie do płynów plastikowej łyżeczki lub pałeczki szklanej. Unikaj przegrzania (i wynikającego z tego rozlania) potraw.
Preferowane jest ustawienie zbyt krótkiego czasu gotowania i wydłużenie go w razie potrzeby.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas odgrzewania potrawy po raz pierwszy pomocne jest zanotowanie potrzebnego czasu, tak aby wykorzystać go w przyszłości.
Zawsze upewniaj się, że odgrzewana potrawa jest ciepła w środku.
Po odgrzaniu odstaw potrawę na chwilę. Pozwala to na wyrównanie temperatur.
Zalecany czas odstawienia po odgrzaniu wynosi 2–4 minut, chyba że w tabeli zalecany jest inny czas.

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Zapoznaj się również z rozdziałem poświęconym zasadom bezpieczeństwa.

Odgrzewanie płynów

Aby umożliwić wyrównanie się temperatur, po wyłączeniu się kuchenki poczekaj co najmniej 20 sekund. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE zamieszaj po podgrzaniu. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnych poparzeń, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub pałeczkę szklaną i mieszać przed podczas i po podgrzaniu.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Potrawy dla niemowląt:

Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po odgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura podawania: 30–40°C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Mocno wstrząśnij przed odstawieniem i wstrząśnij ponownie przed podaniem! Zawsze uważnie sprawdzaj temperaturę mleka lub potraw dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: ok. 37°C.

Uwaga:

Aby uniknąć poparzeń, potrawy dla niemowląt wymagają szczególnie uważnego sprawdzenia przed podaniem. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższej tabeli.

Zasady przygotowywania potraw

Odgrzewanie płynów i potraw

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

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

Odgrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas
Potrawa dla niemowląt (Warzywa + Mięso)	190 g	600 W	30 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		
Kaszka dla niemowląt (Ziarna + Mleko + Owoce)	190 g	600 W	20 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 50 s–1 min
	Instrukcje Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Ustaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		

Rozmrażanie ręczne

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Może to być wielką zaletą w przypadku pojawienia się nieoczekiwanych gości.
Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie.
Ułóż zamrożoną potrawę w naczyniu bez pokrywki. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła.
Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.
Jeżeli drób zaczyna się rozgrzewać na powierzchni zewnętrznej, wstrzymaj rozmrażanie i odstaw na 20 minut przed kontynuacją.
Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Sięgnij do poniższej tabeli.

Porada: Potrawy płaskie rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsze ilości wymagają krótszego czasu niż większe. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania potraw.

Podczas rozmrażania zamrożonych potraw w temperaturze od około -18 do -20°C skorzystaj ze wskazówek podanych w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Mięso			
Siekana/mielona wołowina	250 g 500 g	180 W	6½–7½ 10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½–8½
	Instrukcje Ułóż mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–25 min.		
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½–15½
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje Najpierw ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 15–40 min.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180 W	6-7 12-13
	Instrukcje Ułóż zamrożoną rybę na środku płaskiego talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Osłoń wąskie brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–15 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim okrągłym naczyniu szklanym (o dużej średnicy). Odstaw na 5–10 min.		
Pieczywo			
Bułki (Każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½–1 2–2½
Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250 g	180 W	4½–5
Chleb (Pszenno-żytni)	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki na kole lub chleb poziomo na papierze kuchennym na środku tacy obrotowej. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–20 min.		

Zasady przygotowywania potraw

Porady

Topienie skrystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrystalizowanego miodu do małego głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W do momentu roztopienia się miodu.

Topienie żelatyny

Włóż suche kawałki żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Ułóż odsączoną żelatynę do małej miski ze szkła żaroodpornego.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu wymieszaj.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

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

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przelej bezpośrednio do małych szklanych słoików z zakręcanymi wieczkami. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu/kremu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

Zrumienianie płatków migdałowych

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

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

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

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk **Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po odwróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **Start/+30s**, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
1. Kapie woda. **2.** Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. **3.** Woda pozostaje w piekarniku.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	PRZYCZYNA	Działanie
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

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

Dane techniczne

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

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MS23DG4504A*** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MS23DG4504A***
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii Microwave (Mikrofale)	 1250 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.) Na zewnątrz Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Pojemność	23 litrów
Waga Netto	 Ok. 12,2 kg
Poziom hałasu	42 dBA

* Urządzenie jest wyposażone w źródło światła o efektywności energetycznej <G>.

Notatki

Notatki

Notatki

SAMSUNG

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások 3

Fontos biztonsági előírások 3
Általános biztonsági információk 5
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések 6
Korlátozott garancia 7
A termékcsoport meghatározása 7
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 7

Üzembe helyezés 8

Tartozékok 8
Üzembe helyezés helye 8
Forgótányér 8

Karbantartás 9

Tisztítás 9
Csere (javítás) 9
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén 9

A sütő jellemzői 10

Sütő 10
Kezelőpanel 10

A sütő használata 11

A mikrohullámú sütő működése 11
A sütő működésének ellenőrzése 11
Főzés/Melegítés 12
Az idő beállítása 12
Teljesítményszintek és elkészítési idők 13
Az elkészítési idő beállítása 13
A főzés leállítása 14
Az energiatakarékos üzemmód beállítása 14
A Home Dessert (Házi desszert) használata 14
Az Automatikus főzés funkciók használata 17
A Gyorskiolvasztás funkció használata 19
A Melegen tartás funkció használata 21
A szagtalanító funkció használata 21
A zár funkciók használata 22
A kedvenc funkciók használata 22
A kedvenc beállítás használata 23
A hangjelzés kikapcsolása 23

A mikrohullámú sütőben használható edények 24

Sütési útmutató 25

Hibaelhárítás és információs kódok 32

Hibaelhárítás 32
Információs kód 34

Műszaki jellemzők 35

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

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

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

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

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

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

Ne használja ezt a készüléket főzésen kívül más célokra. Ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat. A készüléket csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Ne juttasson maró hatású vegyszereket vagy gőzöket a készülékbe vagy a készülékre. Ezt a típusú sütőt kifejezetten ételek melegítésére, főzésére vagy szárítására tervezték. Nem alkalmas ipari vagy laboratóriumi használatra.

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

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

Biztonsági előírások

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

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

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

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

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

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

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

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

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

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

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

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

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

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

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

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.
A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.
A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót.
Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.
A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.
Egy száraz törlőkendővel rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.
Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.
Gázszivárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez.
Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a sütőt, hogy kihúzza a tápkábelt.
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag került a sütő belsejébe, húzza ki a tápkábelt, és forduljon helyi Samsung szervizközponthoz.
Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.
Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.
Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.
Szorosan csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.
Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt feltétlenül a tárgyak között vagy a sütő háta mögé vezesse el.
Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzatot. Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz.
Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.
Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.
Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.
Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Mivel az alkoholgőz hozzáérhet a sütő forró részeihez, az alkoholtartalmú ételek és italok melegítésekor különös gonddal járjon el.
A gyermekeket az ajtó megütheti, vagy becsípheti az ujjukat. Az ajtó nyitása/becsukása közben ne tartózkodjanak gyermekek a közelben.

Biztonsági előírások

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg.
Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:
1. Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
2. Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
3. Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.
Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megrongálódhat.
Ne használja a sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Ne használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat stb.
Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.
A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.
A tápkábelt és a csatlakozóaljzatot tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.
Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású edényeket, diót, paradicsomot stb.
A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. Tüzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.
Amikor kiveszi az ételt a sütőből, mindig használjon edényfogó kesztyűt.
A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.
Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.
A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)
Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.
- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági reteszekkel (az ajtózár kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.
  Fontos: a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtótömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Korlátozott garancia

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

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

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

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

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

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

A termékcsoport meghatározása

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

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

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



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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

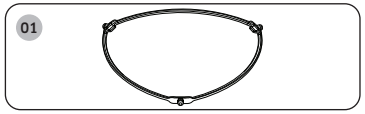
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásaival és termékszabályozási kötelezettségeivel (pl. REACH) kapcsolatos információkért látogasson el a www.samsung.com címen elérhető fenntarthatósági oldalunkra.

Üzembe helyezés

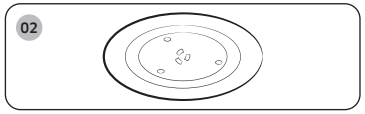
Tartozékok

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



01 Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



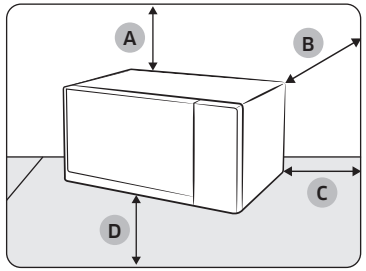
02 Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

MEGJEGYZÉS

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

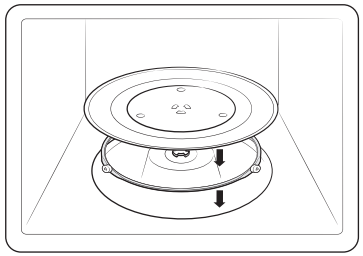
Üzembe helyezés helye



A. 20 cm felette
B. 10 cm mögötte
C. 10 cm oldalt
D. 85 cm a padlótól

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

Forgótányér



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

Karbantartás

Tisztítás

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

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

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

⚠ VIGYÁZAT

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

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

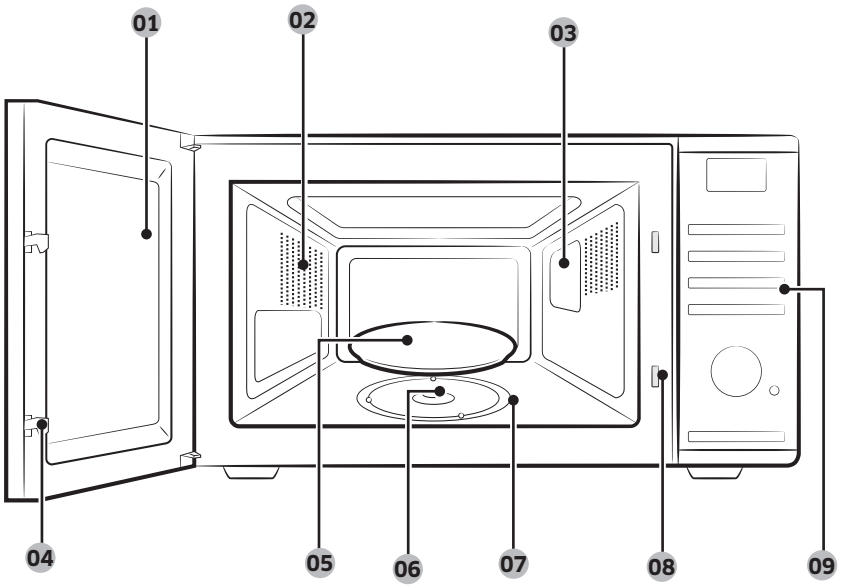
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő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

Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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

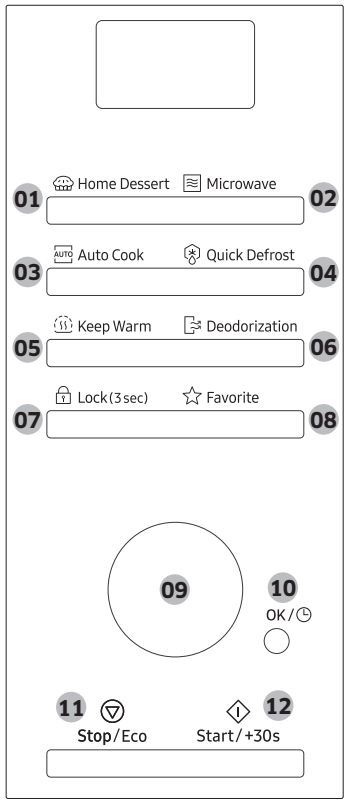
A sütő jellemzői

Sütő



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

Kezelőpanel



01 Home Dessert (Házi desszert) gomb
02 Microwave (Mikrohullám) gomb
03 Auto Cook (Automatikus főzés) gomb
04 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) gomb
05 Keep Warm (Melegen tartás) gomb
06 Deodorization (Szagtalanítás) gomb
07 Lock (3sec) (Zár (3 mp)) gomb
08 Favorite (Kedvenc) gomb
09 Forgógomb (Súly/Adag/Idő)
10 OK/Clock (OK/Óra) gomb
11 Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos) gomb
12 Start/+30s (Indítás/+30mp) gomb

A sütő használata

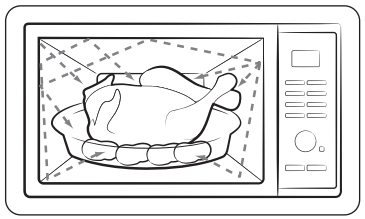
A mikrohullámú sütő működése

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

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



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

MEGJEGYZÉS

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

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

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 32-34. oldalon.

MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % – 800 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó felső vagy alsó részén található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.



Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30mp)** gombot, majd a **Start/+30s (Indítás/+30mp)** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.

Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet.
Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

A sütő használata

Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

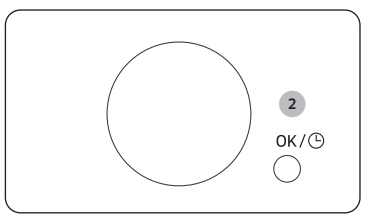
MEGJEGYZÉS

- MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
- A maximális **Mikrohullám** idő 99 perc.

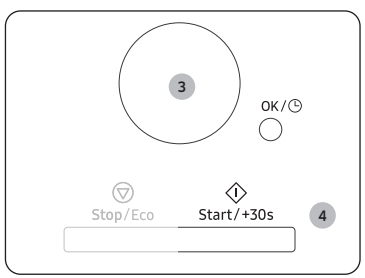
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.



1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
Eredmény: A 800 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
(mikrohullám üzemmód)



2. A **Forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.) Ezt követően nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.



3. A **Forgógomb** elforgatásával állítsa be a sütési időt.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.

4. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Az idő beállítása

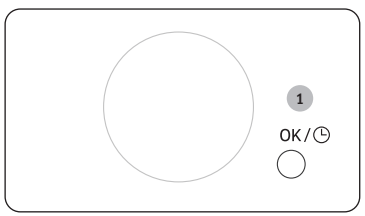
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88 88”, majd a „12:00” felirat.

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

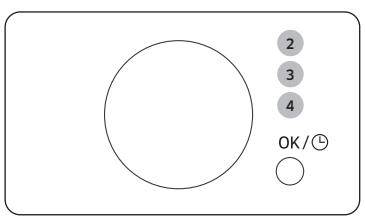
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

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



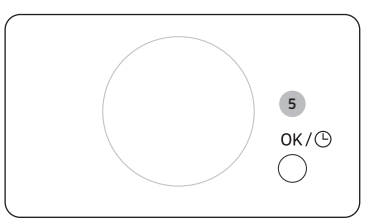
1. Nyomja meg az **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.



2. A **Forgógomb** elforgatásával állítsa be az időt 12 vagy 24 órás formátumra. Ezt követően nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.

3. Az óra beállításához forgassa el a **Forgógomb** gombot. Ezt követően nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.

4. A perc beállításához forgassa el a **Forgógomb** gombot.



5. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot; ezzel elindítja az órát.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

Teljesítményszintek és elkészítési idők

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

Teljesítményszint	Százalékarány (%)	Teljesítmény (W)
MAGAS	100	800
KÖZEPESEN MAGAS	75	600
KÖZEPES	56	450
KÖZEPESEN ALACSONY	38	300
KIOLVASZTÁS	23	180
ALACSONY	13	100

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

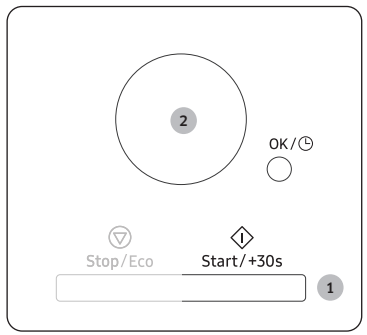
Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint Alacsonyabb teljesítményszint	Csökkentse Növelje

Az elkészítési idő beállítása

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

Mikrohullám üzemmódban a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gomb megnyomásával növelheti az elkészítési időt.

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



1. módszer

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

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

2. módszer

A **Forgógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt elkészítési időt.

- Az elkészítési idő növeléséhez jobbra, az idő csökkentéséhez pedig balra forgassa el a gombot.

A sütő használata

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:
- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet...
Ideiglenesen	Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot. **Eredmény:** A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
Teljesen	Nyomja meg egyszer a **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot. **Eredmény:** A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot.

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot.
  Eredmény: Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

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

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

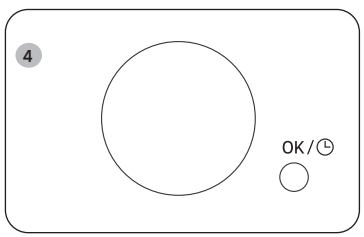
A Home Dessert (Házi desszert) használata

A Home Dessert (Házi desszert) 10 előre beprogramozott elkészítési beállítással rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.







1. Húzza meg a fogantyút a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Home Dessert (Házi desszert)** gombot.
4. A **Forgógomb** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát, és nyomja meg az **OK** gombot
   - További tudnivalókért tekintse meg a jelen útmutató "A Home Dessert (Házi desszert) program leírása" című részét 15–17. oldal.
5. Nyomjamega**Start/+30s(Indítás/+30 mp)** gombot a Home Dessert (Házi desszert) indításához.
   - A mikrohullámú sütő az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
   - Amikor a sütés befejeződött, a mikrohullámú sütő négyszer sípol és a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.

Az alábbi táblázat a 10 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

⚠ **VIGYÁZAT**

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A Home Dessert (Házi desszert) program leírása

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1	Diós kuglóf	1 adag	Hozzávalók 120 g liszt, 150 g vaj, 100 g barna cukor, 2 db tojás, 50 g dió (darabolt), 4 g sütőpor
		1. Keverje össze a vajat és a barna cukrot egy edényben. **2.** Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. **3.** Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. **4.** Tegye hozzá a diót és keverje jól el. **5.** Öntsön egy keveréket kizsírozott hőálló üvegedénybe (téglalap alakú típus, 22 x 12 x 7 cm (szé x mé x ma). **6.** Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [1] funkciót. **7.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	
2	Banánkenyér	1 adag (6 db)	Hozzávalók 3 db banán, 120 g palacsintatészta keverék, 120 g tej, 1 db tojás, 2 evőkanál malátaszirup.
		1. Szeletelje fel a banánt. **2.** Keverje össze a palacsintatészta keveréket, a tejet, a tojást és a malátaszirupot egy edényben. **3.** Tegye hozzá a banánt és keverje jól el. **4.** Öntse bele a keveréket 6 papírpohárkába. **5.** Tegye a papírpoharakat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [2] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	
3	Piskótatészta	1 adag	Hozzávalók 170 g liszt, 50 g vaj, 150 g cukor, 3 db tojás, 10 g sütőpor
		1. Keverje össze a vajat és a cukrot egy edényben. **2.** Tegye hozzá a tojást és keverje jól el. **3.** Tegye hozzá a lisztet, a sütőport és keverje tovább. **4.** Öntse bele a keveréket kizsírozott üvegedénybe (kerek típusú) **5.** Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [3] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	
4	Brownie	1 adag	Hozzávalók 90 g liszt, ½ csésze (olvasztott) vaj, 230 g cukor, 2 db tojás, 40 g kakaópor
		1. Keverje össze a vajat, a felvert tojást és a cukrot egy edényben. **2.** Tegye hozzá a lisztet, a kakaóport és keverje tovább. **3.** Öntsön egy keveréket kizsírozott hőálló üvegedénybe (téglalap alakú típus, 22 x 12 x 7 cm (szé x mé x ma). **4.** Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [4] funkciót. **5.** Sütés után hagyja 20-30 percig állni.	

A sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
5	Tojásos puding	1 adag (3 db)	Hozzávalók 250 g tej, 40 g cukor, 2 db tojás
		1. Üsse bele a két tojást egy tálba. Verje kissé fel a tojást habverővel. A habverő csúcsa ne emelkedjen el az edény aljáról, hogy ne keletkezzen túl sok hab. **2.** Keverje össze a tejet és a cukrot egy másik edényben. **3.** Adja hozzá a tejet a felvert tojáshoz, közben keverje tovább a keveréket. **4.** Szűrje át a tojáskeveréket egy finom szűrőhálón. Kaparja le a szűrő alját spatulával. Kanalazza le a felületről az esetleges habot. **5.** Öntse a keveréket pudingcsészékbe. **6.** Tegye a csészéket a mikrohullámú sütőbe, majd válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [5] funkciót. **7.** Ha elkészült, hűtse le, majd tálalja.	
6	Csokoládés bögresüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 db tojás, 40 g zsíros tejszín, 25 g liszt, 15 g kakaópor, 1,5 g vanília, 50 g nem túl édes csokoládécsipsz
		1. Keverje jól össze a vajat, a tojást és a tejszínt egy bögrében. **2.** Adja hozzá a lisztet, a cukrot és keverje tovább. **3.** Adja hozzá a kakaót, a vaníliát és keverje el megfelelően. **4.** Keverje bele a csokidarabokat. **5.** Tegye a csészét (500 ml-es hőálló üvegedényt) a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Home Dessert (Házi desszert) [6] funkciót. **6.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
7	Bögresüti	1 adag	Hozzávalók 30 g vaj, 60 g cukor, 1 db tojás, 50 g liszt, 30 g tej, 6 g vanília, 3 g mandulapor, 1,5 g sütőpor
		1. Keverje jól össze a vajat, a tojást és a tejet egy csészében (500 ml-es hőálló üvegedényben). **2.** Tegye hozzá a lisztet, a cukrot, a sütőport és keverje tovább. **3.** Adja hozzá a mandulaport, a vaníliát és keverje el megfelelően. **4.** Tegye a csészét (500 ml-es hőálló üvegedényt) a mikrohullámú sütőbe, majd válassza az Home Dessert (Házi desszert) [7] funkciót. **5.** Sütés után hagyja 2-3 percig állni.	
8	Café Latte	1 adag	Hozzávalók 2 g instant kávégranulátum, 50 g víz, 125 g tej
		1. Keverje össze a kávégranulátumot és a vizet egy bögrében. **2.** Öntse bele a tejet egy másik bögrébe. **3.** Tegye a kávékeveréket a mikrohullámú sütőbe, majd válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [8] funkciót. **4.** Ha a készülék sípol, vegye ki a bögrét. **5.** Tegye a tejet mikrohullámú sütőbe és nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot. **6.** Elkészítést követően jól keverje fel és tálalja.	
9	Green Tea Latte	1 adag	Hozzávalók 6 g zöldteapor, 15 g cukor, 250 g tej
		1. Keverje össze az összes hozzávalót egy bögrében. **2.** Tegye a csészét a mikrohullámú sütőbe és válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [9] funkciót. **3.** Amikor elkészült, keverje jól meg és szolgálja fel.	

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
10	Milk Tea	1 adag	Hozzávalók 2 tasak fekete tea, 60 g víz, 125 g tej
		1. Tegye a két tasak fekete teát egy bögre vízbe. **2.** Öntse bele a tejet egy másik bögrébe. **3.** Tegye a teakeveréket a mikrohullámú sütőbe és válassza ki a Home Dessert (Házi desszert) [10] funkciót. **4.** Ha a készülék sípol, vegye ki a bögrét. **5.** Tegye a tejet mikrohullámú sütőbe és nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot. **6.** Elkészítést követően jól keverje fel és tálalja.		

Az Automatikus főzés funkciók használata

Az **Auto Cook (Automatikus főzés)** funkció 18 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adag típusát a **Forgógomb** segítségével állíthatja be.

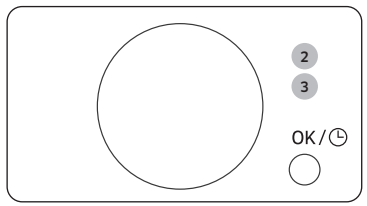
MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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

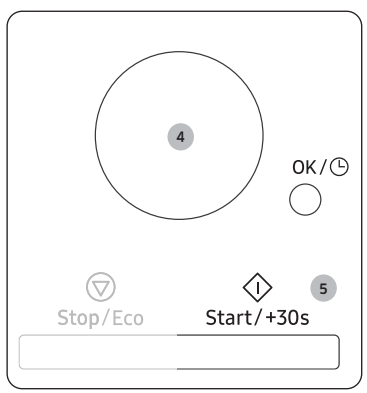


1. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.



2. Forgassa el a **Forgógomb** gombot a kívánt kategória kiválasztásához. Eztkövetőennyomjamegaz**OK/Clock(OK/Óra)** gombot.

3. A **Forgógomb** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.



4. A Forgógomb elforgatásával válassza ki az adag méretét.
- A választott menütől függően előfordulhat, hogy csak egyetlen súlybeállítást választhat.
- A Házi desszert funkciónál nincs szükség a tömeg megadására.

5. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.

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

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

A sütő használata

Healthy Cooking (Egészséges ételkészítés)

Az alábbi táblázat a 18 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek

Kód/étel	Adag (g)	Tudnivalók
1 Készétel (Hűtött)	350 450	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2 Vegetáriánus ételek (Hűtött)	350 450	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.
3 Brokkolirózsák	250	Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Hagyja állni 1–2 percig.
4 Szeletelt sárgarépa	250	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
5 Zöldbab	250	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
6 Spenót	150	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
7 Csöves kukorica	250	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
8 Hámozott burgonya	250	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Hagyja állni 2–3 percig.
9 Barna rizs	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
10 Teljes kiőrlésű makaróni	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 500 ml forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
11 Quinoa	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
12 Bulgur	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.

Kód/étel	Adag (g)	Tudnivalók
13 Csirkemell	300	Mossa meg a szeleteket, és helyezze őket porcelántányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
14 Pulykamell	300	Mossa meg a szeleteket, és helyezze őket porcelántányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
15 Friss halfilé	300	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
16 Friss lazacfilé	300	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
17 Friss garnéla	250	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
18 Friss pisztráng	200	Tegyen egy szelet friss halat egészben egy hőálló tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.

A Gyorskiolvasztás funkció használata

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

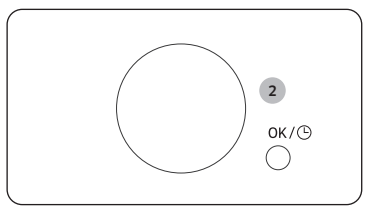
MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

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

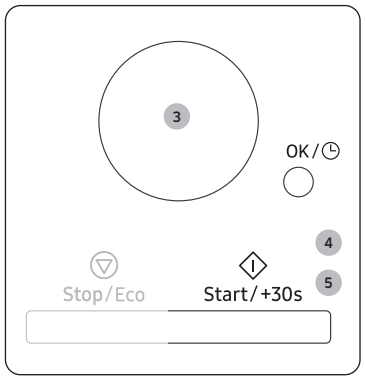


1. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.



2. A **Forgógomb** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.

A sütő használata



3. A **Forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét. (Tájékozódjon a következő oldalon található táblázatból.)
4. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
   Eredmény:
   • Megkezdődik a kiolvasztás.
   • A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
   Eredmény:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

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

Kód/étel	Adag (g)	Tudnivalók
1 Hús	200-1500	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. Hagyja állni 20–60 percig.
2 Baromfi	200-1500	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.
4 Zöldség	200-1500	A fagyasztott zöldséget rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálban. Forgassa vagy keverje meg a fagyasztott zöldséget, amikor a sütő hangjelzést ad. A program mindenféle fagyasztott zöldséghez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.
5 Kenyér	200-1500	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.

A Melegen tartás funkció használata

A **Keep Warm (Melegen tartás)** funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt.

MEGJEGYZÉS

- A **Keep Warm (Melegen tartás)** időtartama 99 perc.
- A **Keep Warm (Melegen tartás)** maximális időtartama 99 perc.



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



2. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
Eredmény: A 99 perc jelenik meg.
- Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot.

MEGJEGYZÉS

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

A szagtalanító funkció használata

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

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.



A tisztítás végeztével nyomja meg a **Deodorization (Szagtalanítás)** gombot. A **Deodorization (Szagtalanítás)** gomb megnyomását követően a szagtalanítás azonnal elindul. Amint a művelet befejeződik, a sütő négyszer sípol.

MEGJEGYZÉS

A szagtalanítási időt 5 percben határozták meg. A **Start/+30s (Indítás/+30mp)** gomb minden egyes megnyomásával a szagtalanítási idő 30 másodperccel növelhető.

MEGJEGYZÉS

A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

A sütő használata

A zár funkciók használata

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



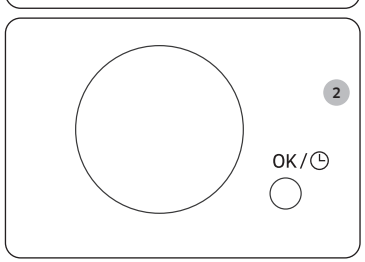
1. Nyomja meg a **Lock (3sec) (Zár (3 mp))** gombot 3 másodpercig.
   Eredmény:
   - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
   - A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.

   
2. A sütő zárolásának feloldásához tartsa lenyomva újra a **Lock (3sec) (Zár (3 mp))** gombot 3 másodpercig.
   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

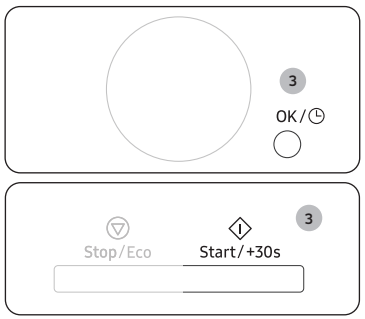
A kedvenc funkciók használata

Ha gyakran főz vagy melegít ugyanolyan típusú ételt, tárolhatja az elkészítési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában, így azokat nem kell minden egyes alkalommal újra beállítania.
Egyszerre két különböző beállítást tud tárolni.





1. Állítsa be a főzőprogramot (az elkészítési időt és teljesítményszintet) a szokásos módon. Ehhez szükség esetén tekintse meg ismét a „Főzés/Melegítés” című részt.
2. Nyomja meg a **Favorite (Kedvenc)** gombot, majd a **Forgógomb** elfogatásával válassza ki a menteni kívánt programot.
   P1 : Első beállítás
   P2 : Második beállítás



3. A beállítás befejezéséhez nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot. A program azonnali elindításához a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot is megnyomhatja.
   Eredmény: Ezzel beállításait a sütő memóriája tárolta.

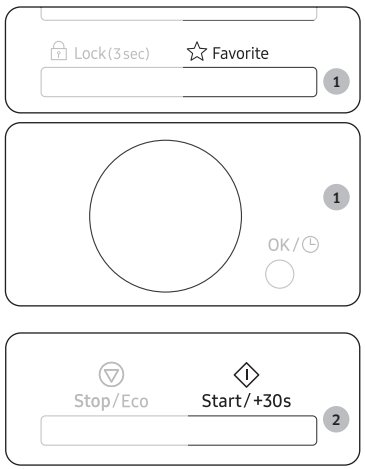
MEGJEGYZÉS

Például: Ha szeretné eltárolni a 600 W-os és 3 perces mikrohullám üzemmódot a P1-re.

1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
2. A **Forgógomb** segítségével állítsa a teljesítményt 600 W-ra. Ezt követően nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** gombot.
3. A **Forgógomb** elforgatásával állítsa be a sütési időt 3 percre.
4. Nyomja meg a **Favorite (Kedvenc)** gombot, majd válassza ki a P1-et.
5. A beállítás befejezéséhez nyomja meg a **OK/Clock (OK/Óra)** vagy a **Start/+30s (Indítás/+30mp)** gombot.

A kedvenc beállítás használata

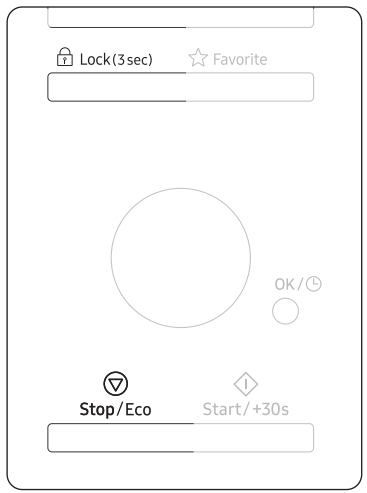
Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Favorite (Kedvenc)** gombot, majd a **Forgatógomb** elforgatásával válassza ki a programot.
   P1 : Első beállítás
   P2 : Második beállítás
2. Nyomja meg a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
   Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **Lock (3sec) (Zár (3 mp))** és **Stop/Eco (Leállítás/ Energiatakarékos)** gombot.
   Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Lock (3sec) (Zár (3 mp))** és **Stop/Eco (Leállítás/Energiatakarékos)** gombot.
   Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.

A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat.

Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.

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

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

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

Sütési útmutató

Mikrohullámok

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

Sütés, főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

Az étel lefedése főzéskor

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

Pihentetési idők

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

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

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

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

Sütési útmutató

Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás (W)	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	800	4-4½ 7-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	800	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 evőkanál) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g 500 g	800	5-5½ 8½-9
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Cukkini	250 g	800	3½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		
Padlizsán	250 g	800	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	800	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g 250 g	800	1½–2 3-3½
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.		
Hagyma	250 g	800	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás (W)	Idő (perc)
Burgonya	250 g 500 g	800	4-5 7½-8½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karalábé	250 g	800	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagy méretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás (W)	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás (W)	Idő (perc)
Kevert rizs (Rizs + Vadrizs)	250 g	800	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (Rizs + Gabona)	250 g	800	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

Sütési útmutató

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

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

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

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

Folyadékok melegítése

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

Bébiétel melegítése

Bébiétel:

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

Anyatej:

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

Megjegyzés:

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

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás (W)	Idő (perc)
Italok (Kávé, Tea, Víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800	1-1½ 1½–2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (Mélyhűtött)	250 g	800	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. Hagyja állni 2–3 percig.		
Ragu (Mélyhűtött)	350 g	600	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (Mélyhűtött)	350 g	600	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (Mélyhűtött)	350 g	600	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély porcelántányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Vegyes tál (Mélyhűtött)	350 g	600	5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

Bébiétel és anyatej melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő
Bébiétel (Zöldségek + Hús)	190 g	600	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély porcelántányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Kása babáknak (Gabona + Tej + Gyümölcs)	190 g	600	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély porcelántányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő
Anyatej	100 ml 200 ml	300	30-40 mp 50 mp és 1 perc között
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. Hagyja állni 2–3 percig.		

Kézi kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás (W)	Idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Sertésszelet	250 g	180	7½-8½
	Tudnivalók A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.		

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

Sütési útmutató

Tanácsok és tippek

Kristályos méz olvasztása

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

Zselatin olvasztása

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

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb.14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

Lekvárfőzés

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

Puding/tejsodó készítése

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

Pirított mandula készítése

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

Hibaelhárítás és információs kódok

Hibaelhárítás

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

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

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

Probléma	Ok	Teendő
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **Stop/Eco (Leállítás/ Energiatakarékos)** gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus ételkészítés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az ételt meg kell fordítani a kiolvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a **Start/+30s (Indítás/+30 mp)** gombot.
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenletes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
1. Csepeg a víz. **2.** Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. **3.** Víz maradt a sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb.3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.

Probléma	Ok	Teendő
Forgótányér		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.

Információs kód

Információs kód	OK	Teendő
C-d0	A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

MEGJEGYZÉS

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

Műszaki jellemzők

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

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MS23DG4504A*** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MS23DG4504A***
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Microwave (Mikrohullám)	 1250 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W – 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé. × ma. × mé.) Külső (fogantyúval) Sütőtér	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	 Kb. 12,2 kg
Zajszint	42 dBA

* Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrást tartalmaz.

Jegyzet

SAMSUNG

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné pokyny 3
Všeobecná bezpečnosť 5
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry 6
Obmedzená záruka 7
Definícia produktovej skupiny 7
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 7

Inštalácia 8

Príslušenstvo 8
Miesto inštalácie 8
Tanier 8

Údržba 9

Čistenie 9
Výmena (oprava) 9
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania 9

Funkcie rúry 10

Rúra 10
Ovládací panel 10

Používanie rúry 11

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 11
Kontrola správnej prevádzky rúry 11
Varenie/prihrievanie 12
Nastavenie času 12
Zmeny úrovní výkonov a času 13
Nastavenie času varenia 13
Zastavenie varenia 14
Nastavenie režimu úspory energie 14
Používanie funkcie Home Dessert (Domáci dezert) 14
Používanie funkcií automatického varenia 17
Použitie funkcií rýchleho rozmrazovania 19
Použitie funkcie Uchovanie v teplom stave 20
Používanie funkcie odstránenia zápachu 21
Používanie funkcie Zámok 21
Používanie obľúbených funkcií 21
Použitie obľúbeného nastavenia 22
Vypínanie signalizácie 22

Sprievodca pomôckami na varenie 23

Sprievodca varením 24

Riešenie problémov a informačné kódy 30

Riešenie problémov 30
Informačný kód 32

Technické údaje 33

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

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

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

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

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

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

Nepoužívajte tento spotrebič na iné účely ako na prípravu pokrmov. Sušenie odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo požiaru. Tento spotrebič používajte len na určené použitie, ako je to opísané v návode. Do tohto spotrebiča ani naň nedávajte korozívne chemikálie alebo výpary. Tento typ rúry je špeciálne určený na ohrievanie, varenie alebo sušenie potravín. Nie je určený na priemyselné alebo laboratórne použitie.

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

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

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

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

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám.

Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

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

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

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

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

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

Všeobecná bezpečnosť

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

Bezpečnostné pokyny

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

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

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

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nevkladajte ich do vody krátko po dovarení.
Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.
Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.
Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.
Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.
Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.
Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.
Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.
Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)
Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom. **Dôležité**: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

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

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

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

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

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená iba na použitie v domácnosti.

Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vláknin. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.

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

Definícia produktovej skupiny

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

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

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu. Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

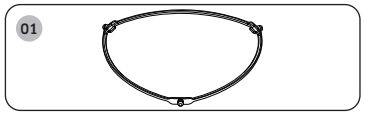
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Informácie o environmentálnych záväzkoch spoločnosti Samsung a regulačných povinnostiach pre jednotlivé produkty, napr. REACH, nájdete na stránke o udržateľnosti, ktoré je dostupná cez www.samsung.com

Inštalácia

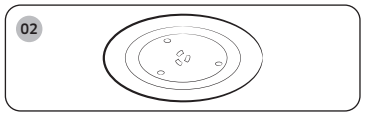
Príslušenstvo

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



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

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



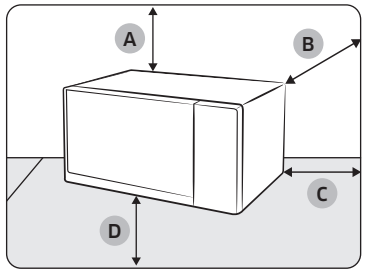
02 **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.

POZNÁMKA

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

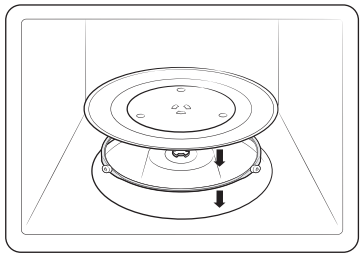
Miesto inštalácie



A. 20 cm hore
B. 10 cm vzadu
C. 10 cm na bočnej strane
D. 85 cm nad podlahou

- Vyberte rovný a plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť rúry.
- Zaistite priestor pre vetranie, aspoň 10 cm od zadnej steny a na oboch stranách a 20 cm zhora.
- Nemontujte rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôsobte napájanie špecifikáciám tejto rúry. Používajte len schválené predlžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím rúry utrite vnútro a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Tanier



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

Údržba

Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).
Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

⚠ UPOZORNENIE

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

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

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

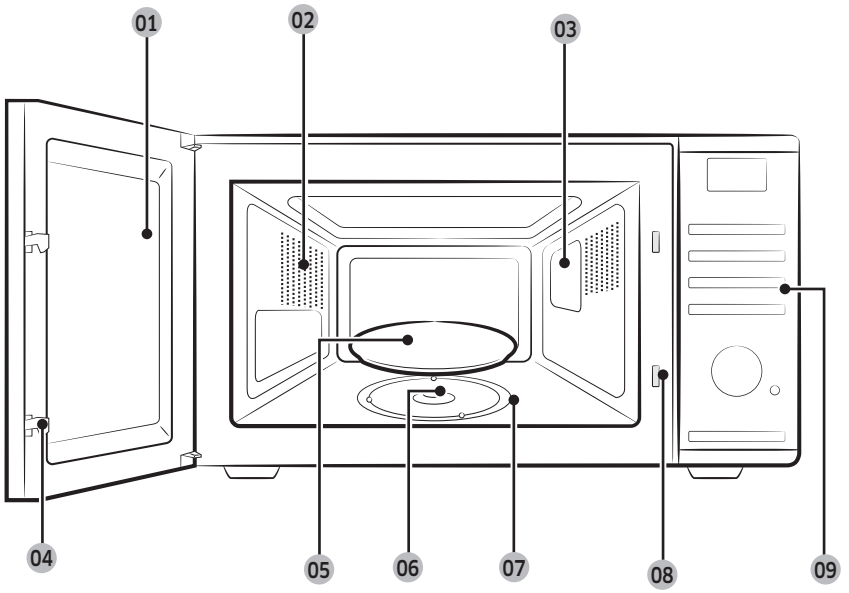
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

Funkcie rúry

Rúra



01 Dvere

02 Vetracie otvory

03 Svetlo

04 Západky dvierok

05 Tanier

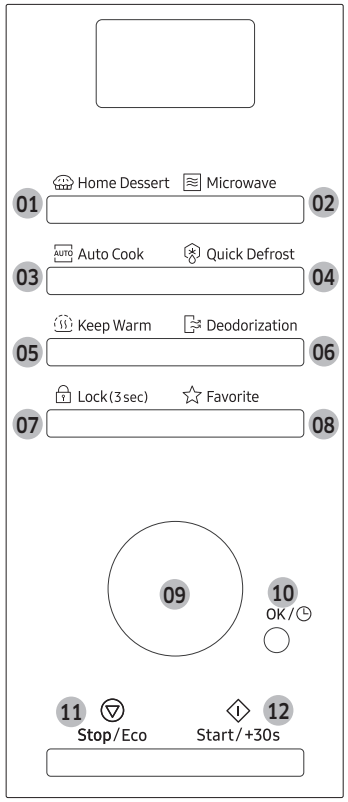
06 Spojovacie zariadenie

07 Valčekový krúžok

08 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia

09 Ovládací panel

Ovládací panel



01 Tlačidlo Home Dessert (Domáci dezert)

02 Tlačidlo Microwave (Mikrovlnný ohrev)

03 Tlačidlo Auto Cook (Automatické varenie)

04 Tlačidlo Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)

05 Tlačidlo Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)

06 Tlačidlo Deodorization (Odstránenie zápachu)

07 Tlačidlo Lock (3sec) (Zámok (3s))

08 Tlačidlo Favorite (Obľúbené)

09 Volič (Váha/Porcia/Čas)

10 Tlačidlo OK/Clock (OK/Hodiny)

11 Tlačidlo Stop/Eco (Zastaviť/Eko)

12 Tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s)

Používanie rúry

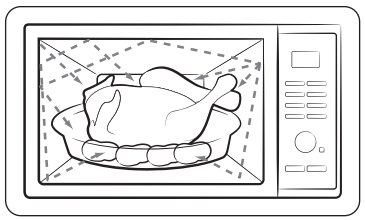
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



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

POZNÁMKA

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

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

Kontrola správnej prevádzky rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 30 až 32.

POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier sa musí umiestniť do správnej polohy v rúre. Ak sa použije iná ako maximálna (100 % – 800 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na hornej alebo dolnej strane dvierok. Umiestnite na tanier pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** a nastavte čas na 4 až 5 minút príslušným počtom stlačení tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.

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

Používanie rúry

Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

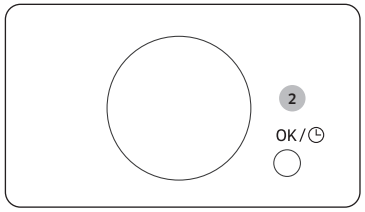
POZNÁMKA

- Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
- Maximálny čas **Microwave (mikrovlnného ohrevu)** je 99 minút.

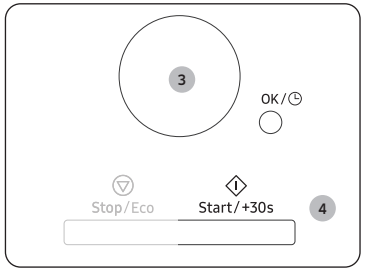
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):
   (režim mikrovlnného ohrevu)



2. Vyberte príslušnú úroveň výkonu tým, že otočíte **voliča**. (Pozrite si tabuľku úrovní výkonu.) Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému.
   1) Rúra 4-krát zapípa.
   2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie času

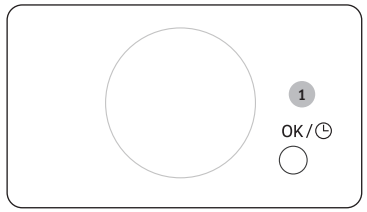
Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.

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

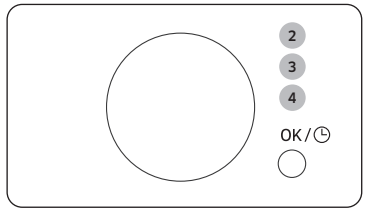
- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

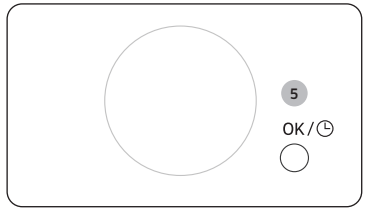
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



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



2. Otáčaním **voliča** nastavte 24-hodinové alebo 12-hodinové zobrazovanie. Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
3. Otočením **voliča** nastavte hodiny. Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**, aby sa spustili hodiny.
   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Zmeny úrovní výkonov a času

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

Úroveň výkonu	Percento (%)	Výstup (W)
VYSOKÁ	100	800
STREDNE VYSOKÁ	75	600
STREDNÁ	56	450
STREDNE NÍZKA	38	300
ROZMRAZOVANIE	23	180
NÍZKA	13	100

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

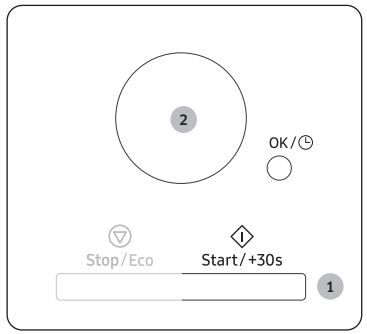
Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu Nižšia úroveň výkonu	Znížený Zvýšený

Nastavenie času varenia

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

V režime Mikrovlný ohrev, stlačením tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** predĺžite čas varenia.

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



Postup 1

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

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

Postup 2

Jednoduchým otočením **voliča** upravte čas prípravy jedla.

- Ak chcete predĺžiť čas prípravy jedla, otočte doprava a ak chcete skrátiť čas prípravy jedla, otočte doľava.

Používanie rúry

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:
- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
Úplne	Stlačte raz tlačidlo **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**.

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra má režim úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/Eco (Zastaviť/Eko)**.
  Výsledok: Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

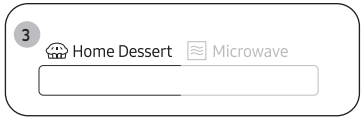
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnom stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

Používanie funkcie Home Dessert (Domáci dezert)

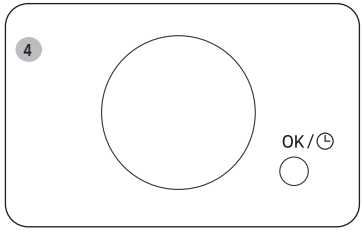
Home Dessert (Domáci dezert) má 10 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potiahnutím rukoväte otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte položku **Home Dessert (Domáci dezert)**.



4. Otáčaním **voliča** vyberte druh jedla, ktoré varíte, a potom stlačte tlačidlo **OK**.
   - Ďalšie informácie nájdete v časti "**Popis programu funkcie Home Dessert (Domáci dezert)**" na stranách **15** až **17**.



5. Stlačením tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** spustíte funkciu Home Dessert (Domáci dezert).
   - Mikrovlnná rúra varí jedlo na základe vybraného predprogramovaného nastavenia.
   - Po dokončení varenia mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a na displeji ovládacieho panela sa zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 10 predprogramovaných volieb varenia.

⚠ **UPOZORNENIE**

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Popis programu funkcie Home Dessert (Domáci dezert)

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Orechová torta	1 porcia	Prísady 120 g múky, 150 g masla,100 g tmavého cukru, 2 vajcia, 50 g (nasekaných) vlašských orechov, 4 g prášku do pečiva
		1. V miske zmiešajte maslo a tmavý cukor. **2.** Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. **3.** Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. **4.** Pridajte orechy a dôkladne zamiešajte. **5.** Zmes vylejte do yvmastenej nádoby z ohňovzdorného skla (obdĺžnikový typ - Š22 x H12 x V7 cm). **6.** Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [1]. **7.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.	
2	Banánový chlieb	1 porcia (6 ks)	Prísady 3 banány, 120 g zmesi na palacinky, 120 g mlieka, 1 vajce, 2 polievkové lyžice sladového sirupu.
		1. Nasekajte banán. **2.** Zmiešajte zmes na palacinky, mlieko, vajce a sladový sirup v miske. **3.** Pridajte banán a dobre zamiešajte. **4.** Zmes nalejte do 6 papierových pohárov. **5.** Vložte papierové poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [2]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.	
3	Piškótový koláč	1 porcia	Prísady 170 g múky, 50 g masla,150 g cukru, 3 vajcia, 10 g prášku do pečiva
		1. V miske zmiešajte maslo a cukor. **2.** Pridajte vajcia a dobre vymiešajte. **3.** Pridajte múku, prášok do pečiva a ďalej miešajte. **4.** Zmes vylejte do vymastenej sklenenej misky (okrúhly typ). **5.** Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [3]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.	
4	Čokoládový koláčik brownie	1 porcia	Prísady 90 g múky, ½ šálky masla (roztopeného), 230 g cukru, 2 vajcia, 40 g kakaového prášku
		1. V miske zmiešajte maslo, vyšľahané vajcia a cukor. **2.** Pridajte múku a kakaový prášok a ďalej miešajte. **3.** Zmes vylejte do yvmastenej nádoby z ohňovzdorného skla (obdĺžnikový typ - Š22 x H12 x V7 cm). **4.** Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [4]. **5.** Po varení nechajte 20–30 minúty odstáť.	

Používanie rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
5	Vaječný dezert	1 porcia (3 ks)	**Prísady** 250 g mlieka, 40 g cukru, 2 vajcia.
			1. Do misky rozbite dve vajcia. Mierne vyšľahajte vajcia ručným šľahačom. Držte hrot šľahača na dne misky, aby sa nevytvorilo príliš veľa peny. **2.** V inej miske zmiešajte mlieko a cukor. **3.** K vyšľahaným vajciam pridajte mlieko a zároveň stále šľahajte. **4.** Preosejte vaječnú zmes cez jemné sitko. Vyškrabte dno sitka špachtľou. Zvyšky peny odstráňte z povrchu lyžicou. **5.** Nalejte zmes do pohárov na puding. **6.** Vložte poháre do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [5]. **7.** Po uvarení vychladťe a podávajte.
6	Čokoládový hrnčekový koláč	1 porcia	**Prísady** 30 g masla, 60 g cukru, 1 vajce, 40 g smotany na šľahanie, 25 g múky, 15 g kakaového prášku, 1,5 g vanilky, 50 g polosladkých čokoládových kvapiek
			1. Vymiešajte spolu maslo, vajce a smotanu v hrnčeku, aby sa dobre spojili. **2.** Pridajte múku, cukor a ďalej miešajte. **3.** Pridajte kakao a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. **4.** Vmiešajte čokoládové kvapky. **5.** Vložte hrnček (z ohňovzdorného skla 500ml) do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [6]. **6.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
7	Hrnčekový koláč	1 porcia	**Prísady** 30 g masla, 60 g cukru, 1 vajce, 50 g múky, 30 g mlieka, 6 g vanilky, 3 g mletých mandlí, 1,5 g prášku do pečiva.
			1. Vymiešajte spolu maslo, vajce a mlieko v hrnčeku (z ohňovzdorného skla 500ml), aby sa dobre spojili. **2.** Pridajte múku, cukor a prášok do pečiva a ďalej miešajte. **3.** Pridajte mleté mandle a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. **4.** Vložte hrnček (z ohňovzdorného skla 500ml) do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [7]. **5.** Po varení nechajte 2–3 minúty odstáť.
8	Café Latte	1 porcia	**Prísady** 2 g prášku na prípravu instantnej kávy, 50 g vody, 125 g mlieka
			1. V hrnčeku zmiešajte mletú kávu a vodu. **2.** Do iného hrnčeka nalejte mlieko. **3.** Vložte kávovú zmes do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [8]. **4.** Po zapípaní hrnček vyberte. **5.** Vložte mlieko do mikrovlnnej rúry a stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. **6.** Po varení všetko dobre premiešajte a podávajte.
9	Zelený čaj latte	1 porcia	**Prísady** 6 g práškového zeleného čaju, 15 g cukru, 250 g mlieka
			1. Všetky prísady vymiešajte v hrnčeku. **2.** Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [9]. **3.** Po varení dobre zamiešajte a podávajte.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
10	Čaj s mliekom	1 porcia	Prísady 2 vrecúška čierneho čaju, 60 g vody, 125 g mlieka
			1. V hrnčeku zmiešajte vrecúška čierneho čaju a vodu. **2.** Do iného hrnčeka nalejte mlieko. **3.** Vložte čajovú zmes do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert (Domáci dezert) [10]. **4.** Po zapípaní hrnček vyberte. **5.** Vložte mlieko do mikrovlnnej rúry a stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**. **6.** Po varení všetko dobre premiešajte a podávajte.

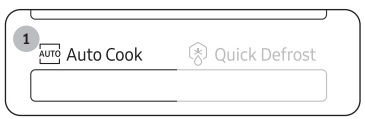
Používanie funkcií automatického varenia

Funkcia **Automatické varenie** má 18 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.
Typ porcie môžete nastaviť otáčaním **voliča**.

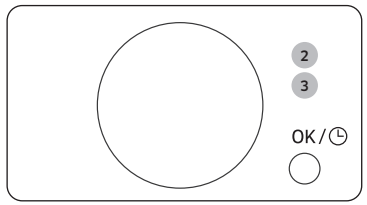
POZNÁMKA

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



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



2. Otáčaním tlačidla **Volič** vyberte požadovanú kategóriu. Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
3. Otáčaním **voliča** vyberte druh jedla, ktoré varíte. Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.



4. Otočením voliča vyberte veľkosť porcie.
- V závislosti od vybranej ponuky môžete mať na výber dostupnú iba jednu hmotnostnú možnosť.
- Pri funkcii Domáci dezert nemusíte vybrať hmotnosť.

5. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
Výsledok: Jedlo sa vorí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
1) Rúra 4-krát zapípa.
2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

Zdravé varenie

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 18 predprogramovaných volieb varenia. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu

Kód/jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
1 Pripravené jedlo (Chladené)	350 450	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Nechajte odstáť 2–3 minúty.
2 Vegetariánske jedlo (Chladené)	350 450	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2–3 minúty.
3 Kvietky brokolice	250	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
4 Porciované mrkvy	250	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
5 Zelené fazuľky	250	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
6 Špenát	150	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
7 Varená kukurica	250	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre a fóliu prepichnite. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
8 Ošúpané zemiaky	250	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45–60 ml (3–4 polievkové lyžice) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2–3 minúty.
9 Tmavá ryža	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5–10 minúty.
10 Celozrnné makaróny	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minúty.
11 Quinoa	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1–3 minúty.
12 Bulgur	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2–5 minúty.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie (g)	Pokyny
13 Kuracie prsia	300	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
14 Morčacie prsia	300	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
15 Čerstvé rybie filety	300	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
16 Čerstvé filety z lososa	300	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
17 Čerstvé krevety	250	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1–2 minúty.
18 Čerstvý pstruh	200	Položte 1 celé čerstvé ryby do teplovzdornej nádoby. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.

Použitie funkcií rýchleho rozmrazovania

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

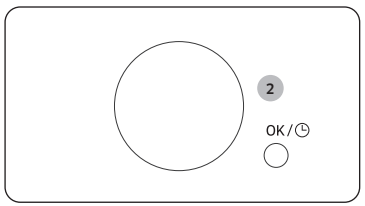
POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

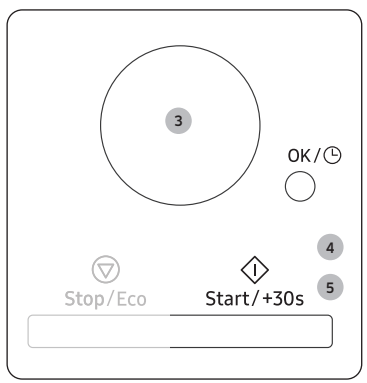
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera.
Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.



2. Otáčaním **voliča** vyberte druh jedla, ktoré varíte. Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie. (Vychádzajte z tabuľky na nasledovnej strane)
4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
5. Na dokončenie rozmrazovania opätovne stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
   Výsledok:
   1) Rúra 4-krát zapípa.
   2) Gnál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy **Rýchle rozmrazovanie**, veľkosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby, zeleninu a chlieb umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäso	200–1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
2 Hydina	200–1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kurača. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
3 Ryba	200–1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20–60 minúty.
4 Zelenina	200–1500 g	Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5–20 minúty.
5 Chlieb	200–1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. 10–30 minút nechajte odstáť.

Použitie funkcie Uchovanie v teplom stave

Funkcia **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie.

POZNÁMKA

- Čas trvania funkcie **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** bol určený na 99 minút.
- Maximálny čas **Keep Warm (Uchovania v teplom stave)** je 99 minút.



1. Stlačte tlačidlo **Keep Warm (Uchovania v teplom stave)**.



2. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
   Výsledok: Zobrazí sa 99 minút.
   - Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**.

POZNÁMKA

- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Neodporúčame uchovávať potraviny v teple príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože sa budú ďalej variť. Teplé jedlo sa rýchlejšie kazí.
- Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.
- Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Používanie funkcie odstránenia zápachu

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

Najskôr vyčistite vnútro rúry.



Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Deodorization (Odstránenie zápachu)**. Činnosť sa automaticky spustí hneď po stlačení tlačidla **Deodorization (Odstránenie zápachu)**. Po dokončení rúra štyrikrát zapípa.

POZNÁMKA

Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** sa zvýši o 30 sekúnd.

POZNÁMKA

Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

Používanie funkcie Zámok

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



1. Stlačte tlačidlo **Lock (3sec) (Zámok (3s))** po dobu 3 sekúnd.
   Výsledok:
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L“.

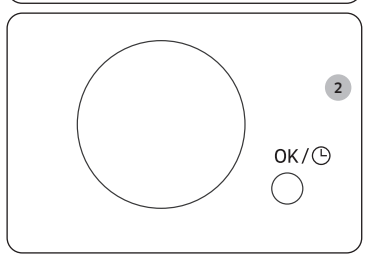
   
2. Na odomknutie rúry stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Lock (3sec) (Zámok (3s))**.
   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Používanie obľúbených funkcií

Ak často varíte alebo prihrievate rovnaké typy jedál, môžete uložiť čas varenia a úrovne výkonu v pamäti rúry, aby ste ich nemuseli stále vynulovať.

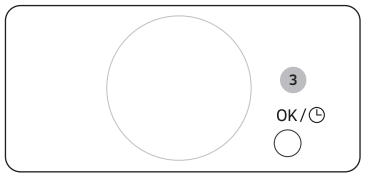
Môžete uložiť dve odlišné nastavenia.





1. Program varenia nastavte ako zvyčajne (čas varenia a úroveň výkonu). V prípade potreby si pozrite znovu stránku Varenie/opätovné zohrievanie.
2. Stlačte tlačidlo **Favorite (Obľúbené)** a potom otočením **voliča** vyberte program, ktorý chcete uložiť.
   P1 : Prvé nastavenie
   P2 : Druhé nastavenie

Používanie rúry





3. Pomocou tlačidla **OK/Clock (OK/Hodiny)** dokončíte nastavenie. Prípadne pomocou tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** okamžite spustite program.
   Výsledok: Vaše nastavenie je teraz uložené v pamäti rúry.

POZNÁMKA

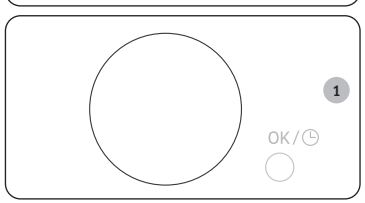
Príklad: Ak chcete uložiť režim mikrovlnného ohrevu, výkon 600 W a čas 3 minúty na pozíciu P1.

1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.
2. Nastavte výkon 600 W otáčaním **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
3. Čas varenia 3 minúty nastavíte otočením **voliča**.
4. Stlačte tlačidlo **Favorite (Obľúbené)** a vyberte možnosť P1.
5. Stlačením tlačidla **OK/Clock (OK/Hodiny)** alebo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** dokončite nastavenie.

Použitie obľúbeného nastavenia

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.





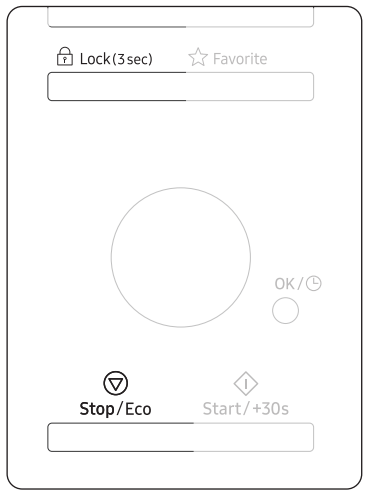
1. Stlačte tlačidlo **Favorite (Obľúbené)** a potom pomocou tlačidla **voliča** vyberte požadovaný program.
   P1 : Prvé nastavenie
   P2 : Druhé nastavenie



2. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.
   Výsledok: Jedlo sa uvarí podľa pokynov.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Lock (3sec) (Zámok (3s))** a **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**.
   Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
2. Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **Lock (3sec) (Zámok (3s))** a **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**.
   Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

Sprievodca pomôckami na varenie

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

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

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

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

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

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

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

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Zakrytie počas varenia

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

Čas odstátia

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

Návod na varenie mrazenej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté minimálny odporúčaný čas – pozri tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Nechajte prikryté počas odstátia.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas (min.)
Špenát	150 g	600	4½–5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Brokolica	300 g	600	9–10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Hrach	300 g	600	7½–8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600	8–9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrach/ Kukurica)	300 g	600	7½–8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	300 g	600	8–9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		

Návod na varenie čerstvej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté minimálny odporúčaný čas – pozri tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Nechajte prikryté počas odstátia (3 minúty).

Tip: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Čím sú nakrájané na menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	800	4–4½ 7–7½
	Pokyny Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Ružičkový kel	250 g	800	5½–6½
	Pokyny Pridajte 60 – 75 ml (4 – 5 polievkové lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkva	250 g	800	4½–5
	Pokyny Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 g 500 g	800	5–5½ 8½–9
	Pokyny Pripravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cuketa	250 g	800	3½–4
	Pokyny Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Baklažán	250 g	800	3½–4
	Pokyny Baklažán nakrájajte na malé plátky a pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250 g	800	4½–5
	Pokyny Pór nakrájame na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Huby	125 g 250 g	800	1½–2 3–3½
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním sceďte. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cibuľa	250 g	800	5½–6
	Pokyny Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Paprika	250 g	800	4½–5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas (min.)
Zemiaky	250 g 500 g	800	4–5 7½–8½
	Pokyny Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Kaleráb	250 g	800	5–5½
	Pokyny Kaleráb pokrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Návod na prípravu ryže a cestovín

Ryža: Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla s pokrievkou – počas varenia sa objem ryže zdvojnásobí. Varte zakryté.
Po uplynutí času varenia premiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo a nechajte odstáť.
Poznámka: ryža nemusí absorbovať všetku vodu po uplynutí času varenia.

Cestoviny: Použite veľkú misu z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas varenia aj po varení občas premiešajte. Počas odstátia zakryte a potom dôkladne sceďte.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	800	16–17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	800	21–22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas (min.)
Zmiešaná ryža (Ryža + Divoká ryža)	250 g	800	17–18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	800	18–19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Cestoviny	250 g	800	11–12
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		

Prihrievanie

Mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý to obvykle trvá na bežnej platni na sporáku. Ako návod použite úrovne výkonu a časy prihrievania uvedené v nasledujúcej tabuľke. Časy uvedené v tabuľke sa týkajú tekutín s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladených potravín s teplotou približne +5 až +7 °C.

Usporiadanie a prikrytie

Vyhýbajte sa prihrievaniu veľkých kusov, ako je napríklad kus mäsa – môžu sa prepiecť a vysušiť skôr, ako sa stred zohreje do horúca. Prihrievanie malých kúskov bude úspešnejšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pokyny nájdete v tabuľkách. Všeobecne je lepšie zohrievať jedlo na nižšej úrovni výkonu, ak je jedlo krehké, ak ho je veľké množstvo alebo ak sa pravdepodobne veľmi rýchlo zohreje (napríklad koláče s náplňou).
Počas ohrievania jedlo dobre premiešajte alebo ho obráťte, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Ak je to možné, pred podávaním znovu premiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní pri zohrievaní tekutín a detskej stravy. Aby ste zabránili prudkému vyvretiu tekutín a možnému obareniu, zamiešajte ich pred zohrievaním, počas neho aj po ňom.
Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Do tekutín odporúčame vložiť plastovú lyžičku alebo sklenenú tyčinku. Vyvarujte sa prehriatiu (a teda znehodnoteniu) jedla.
Je lepšie odhadnúť kratší čas prípravy a v prípade potreby pridať čas navyše.

Časy ohrevu a odstátia

Pri prvom prihrievaní potravín je užitočné poznačiť si čas zohrievania – pre budúce použitie.
Vždy sa uistite, že zohriate potraviny sú v celej objeme horúce.
Po prihriatí nechajte jedlo krátko postáť – aby sa teplota vyrovnala.
Odporúčaný čas odstátia po prihriatí je 2–4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní pri ohrievaní tekutín a detského jedla. Pozrite si aj kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie tekutín

Po vypnutí rúry vždy počkajte najmenej 20 sekúnd, aby sa teplota vyrovnala. Ak je to potrebné, počas zohrievania zamiešajte a po zahriatí VŽDY zamiešajte. Aby ste zabránili prudkému vyvretiu a možnému obareniu, mali by ste do nápojov vložiť lyžičku alebo sklenenú tyčinku a zamiešať ich pred zohrievaním, počas neho aj po ňom.

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Dajte do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred podávaním nechajte 2–3 minút odstáť. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.
Odporúčaná teplota pri podávaní: 30–40 °C.

Dojčenské mlieko:

Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľaše. Prihrievajte neprikryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašu s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaša explodovať. Dôkladne pretrepte pred odstátím a znova pred podávaním! Pred podaním dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu dojčenského mlieka alebo jedla. Odporúčaná teplota pri podávaní: asi 37 °C.

Poznámka:

Detskú stravu je potrebné pred podávaním dôkladne skontrolovať, aby sa predišlo popáleninám. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako pomôcku pre prihrievanie.

Sprievodca varením

Prihrievanie tekutín a jedla

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

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

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600	30 s
	Pokyny Nalejte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Detská kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600	20 s
	Pokyny Nalejte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		
Dojčenské mlieko	100 ml 200 ml	300	30–40 s 50 s až 1 min
	Pokyny Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Poriadne pretrepte a nechajte stáť aspoň 3 minúty. Pred podávaním poriadne pretrepte a starostlivo skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2–3 minúty.		

Manuálne odmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie je vynikajúcim spôsobom rozmrazovania zmrazených potravín. Mikrovlnné žiarenie rozmrazí zmrazené potraviny v krátkom čase. To môže byť veľkou výhodou, ak sa náhle objavia neočakávaní hostia.
Zmrazená hydina sa musí pred varením dôkladne rozmraziť. Odstráňte všetky kovové pásky a vyberte ich z obalu, aby mohla rozmrazená tekutina vytiecť.
Mrazené jedlo položte do misky bez pokrievky. Obráťte v polovici času, sceďte tekutinu a čo najskôr vyberte droby.
Jedlo občas skontrolujte, či nie je teplé na dotyk.
Ak sa menšie a tenšie časti mrazených potravín začnú zahrievať, je možné ich chrániť tak, že okolo nich počas rozmrazovania omotáte veľmi malé pásy hliníkovej fólie.
Ak sa hydina začne zohrievať na vonkajšom povrchu, pred pokračovaním zastavte rozmrazovanie a nechajte ju stáť 20 minút.
Ryby, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa úplne rozmrazili. Čas odstátia do úplného rozmrazenia sa bude líšiť v závislosti od rozmrazovaného množstva. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

Tip: Tenké plátky potravín sa rozmrazujú lepšie ako hrubé a menšie množstvá potrebujú menej času ako väčšie. Pamätajte na tento tip pri zmrazovaní a rozmrazovaní potravín.

Na rozmrazovanie zmrazených potravín s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako pomôcku nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie) (W)	Čas (min.)
Mäso			
Mleté hovädzie mäso	250 g 500 g	180	6½–7½ 10–12
Bravčové rezne	250 g	180	7½–8½
	Pokyny Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–25 minúty.		
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	180	14½–15½
Celé kurča	900 g	180	28–30
	Pokyny Najskôr položte časti kurčaťa kožou nadol, celé kurča najskôr prsami nadol na plochý keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15–40 minúty.		
Ryba			
Rybie filé	250 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	180	6–7 12–13
	Pokyny Vložte mrazené ryby do stredu plochého keramického taniera. Tenšie časti poukladajte pod hrubšie časti. Úzke okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–15 minúty.		
Ovocie			
Drobné ovocie	250 g	180	6–7
	Pokyny Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu (s veľkým priemerom). Nechajte odstáť 5–10 minúty.		
Chlieb			
Rožky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180	½–1 2–2½
Toast/sendvič	250 g	180	4½–5
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180	8–10
	Pokyny Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na otočný tanier. Po polovici času odmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5–20 minúty.		

Sprievodca varením

Tipy a triky

Roztopenie skryštalizovaného medu

Vložte 20 g skryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zohrievajte 20–30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

Tavenie želatíny

Suché želatínové platy (10 g) vložte na 5 minút do studenej vody.
Odkvapkanú želatínu vložte do malej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení pomiešajte.

Poleva na pečenie (na koláče a torty)

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

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad rozmixované drobné ovocie) do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti s pokrievkou. Pridajte 300 g konzervovacieho cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Naplňte priamo do malých zaváraninových pohárov so skrutkovacími viečkami. Nechajte odstáť na viečkach 5 minút.

Varenie pudingu

Pudingový prášok zmiešajte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie mandľových plátkov

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

Riešenie problémov a informačné kódy

Riešenie problémov

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

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**, aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/ výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/ výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.

Problém	Príčina	Riešenie
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1–2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **Stop/Eco (Zastaviť/Eko)**.
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**, aby sa prevádzka spustila.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
1. Kvapká voda. **2.** Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. **3.** V rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyľuje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasaďte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.

Informačný kód

Informačný kód	PRÍČINA	Riešenie
C-d0	Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Technické údaje

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

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry MS23DG4504A*** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MS23DG4504A***
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon Microwave (Mikrovlnný ohrev)	 1250 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W – 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku Priestor rúry	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 12,2 kg
Úroveň hluku	42 dBA

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla triedy energetickej účinnosti <G>.

Poznámky

Poznámky

Poznámky

SAMSUNG

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

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny 3

Důležité bezpečnostní pokyny 3
Obecné bezpečnostní pokyny 5
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření 6
Omezená záruka 6
Definice výrobní skupiny 7
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 7

Umístění a zapojení 7

Příslušenství 7
Místo instalace 8
Otočný talíř 8

Údržba 8

Čištění 8
Výměna (oprava) 9
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání 9

Funkce trouby 9

Trouba 9
Ovládací panel 10

Používání trouby 10

Princip funkce mikrovlnné trouby 10
Kontrola správného chodu trouby 11
Vaření/Ohřev 11
Nastavení času 12
Výkonové stupně a nastavení doby 12
Nastavení doby vaření 13
Zastavení vaření 13
Nastavení režimu úspory energie 13
Používání funkce Home Dessert (Domácí moučníky) 14
Použití funkcí automatického vaření 16
Použijte funkce rychlého rozmrazení 19
Použijte funkce udržování teploty 20
Používání funkce odstranění pachu 20
Použití funkce Zámek 21
Používání oblíbených funkcí 21
Používání oblíbeného nastavení 21
Vypnutí zvukového signálu 22

Pokyny pro výběr nádobí 22

Pokyny pro přípravu pokrmů 23

Odstraňování problémů a informační kódy 29

Odstraňování problémů 29
Informační kód 31

Technické údaje 32

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

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

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

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

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

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

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

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

Nepoužívejte tento spotřebič k jiným účelům než vaření. Při používání k sušení oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru. Troubu používejte pouze pro účel, pro který je určena a který je uveden v této příručce. Do tohoto spotřebiče ani na něj nedávejte korozivní chemikálie nebo výpary. Tento typ trouby je speciálně navržen k ohřevu, vaření nebo sušení potravin. Není určen pro průmyslové nebo laboratorní použití.

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

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

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skříňce.

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

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

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

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

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

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

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

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

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče.

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

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

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

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

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

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.
Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.
K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.
Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.
Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.
Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.
Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.
Neberte šňůru do mokrých rukou.
Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.
Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.
Neumísťujte troubu na křehké předměty.
Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.
Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.
Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.
Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.
Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.
Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

Bezpečnostní pokyny

Mikrovlnná trouba – výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu.
S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.
Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:
1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.
Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.

Mikrovlnná trouba – bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádobí se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.
Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.
Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.
K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.
Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.
V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívejte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod.
Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.
Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.
Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.
Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

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

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)
Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření

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

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

Omezená záruka

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

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce.
Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.
Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



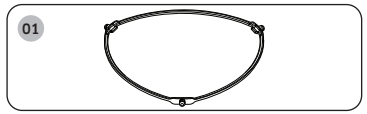
(Platí pro země s odděleným systémem sběru)
Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Informace o ekologických závazcích společnosti Samsung a o předpisových povinnostech týkajících se produktů, například REACH, naleznete na naší stránce dostupné na adrese www.samsung.com

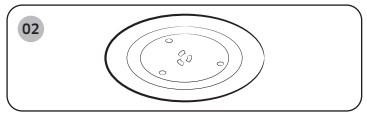
Umístění a zapojení

Příslušenství

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



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



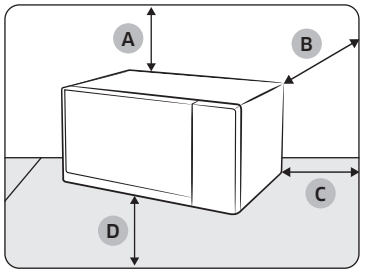
02 **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.
Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

POZNÁMKA

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

Umístění a zapojení

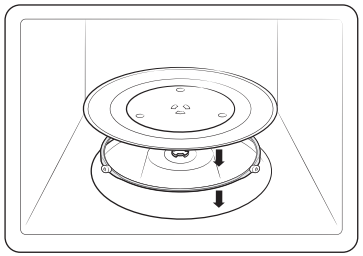
Místo instalace



A. 20 cm nahoře
B. 10 cm za
C. 10 cm po straně
D. 85 cm od podlahy

- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost trouby.
- Zajistěte prostor pro ventilaci, minimálně 10 cm od zadní stěny a obou bočních stěn a 20 cm shora.
- Neinstalujte troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Otočný talíř



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

Údržba

Čištění

Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).
Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

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

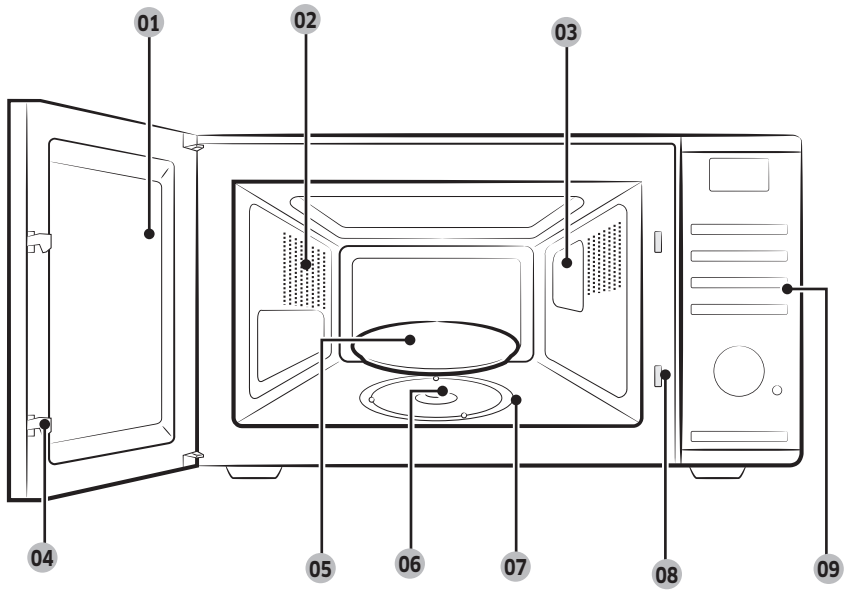
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm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

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

- Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

Funkce trouby

Trouba



01 Dvířka
02 Ventilační otvory
03 Světlo
04 Západky dvířek
05 Otočný talíř
06 Spojka
07 Otočný kruh
08 Otvory bezpečnostního zámku
09 Ovládací panel

Funkce trouby

Ovládací panel



01 Tlačítko Home Dessert (Domácí moučníky)
02 Tlačítko Microwave (Mikrovlnný režim)
03 Tlačítko Auto Cook (Automatické vaření)
04 Tlačítko Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
05 Tlačítko Keep Warm (Udržování teploty)
06 Tlačítko Deodorization (Odstranění pachu)
07 Tlačítko Lock (3 sec) (Zámek (3 sekundy))
08 Tlačítko Favorite (Oblíbený)
09 Volič (Hmotnost/porce/čas)
10 Tlačítko OK/Clock (OK/hodiny)
11 Tlačítko Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)
12 Tlačítko Start/+30s (Spustit/+30s)

Používání trouby

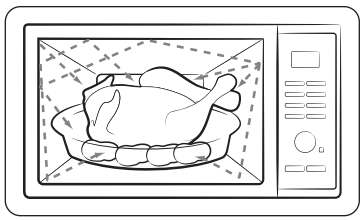
Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření.



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

POZNÁMKA

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

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na stranách 29 až 31.

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 800 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na horní nebo dolní straně dvířek.
Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)**.

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

Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

POZNÁMKA

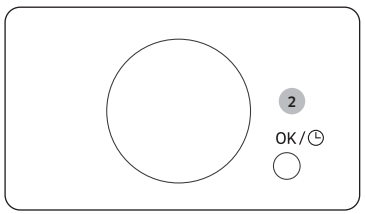
- Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
- Maximální doba **Mikrovlnného režimu** je 99 minut.

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

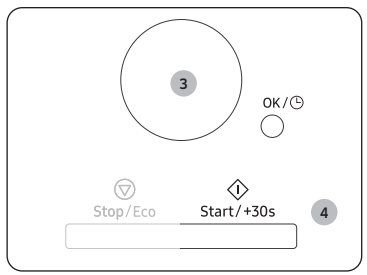


1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.

Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon):
(mikrovlnný režim)



2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otočením **Volič**. (viz tabulku výkonových stupňů) Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/Hodiny)**.



3. Otočením **Volič** nastavte dobu vaření.

Výsledek: Zobrazí se doba vaření.

4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**.

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:

1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

Nastavení času

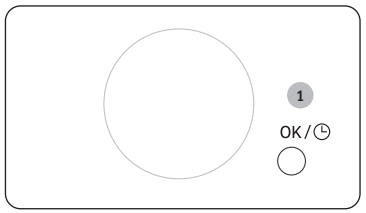
Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

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

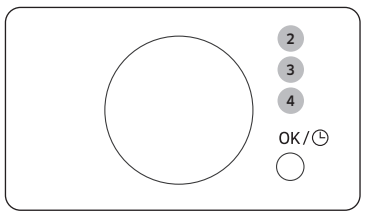
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

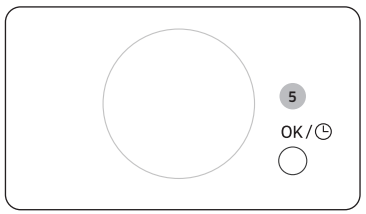
Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/Hodiny)**.



2. Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát otočením **Volič**. Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
3. Otáčením **Volič** nastavte hodinu. Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
4. Otáčením **Volič** nastavte minuty.



5. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **OK/Clock (OK/Hodiny)** hodiny spusťte.
   Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Výkonové stupně a nastavení doby

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

Výkonový stupeň	Procenta (%)	Výkon (W)
VYSOKÝ	100	800
STŘEDNĚ VYSOKÝ	75	600
STŘEDNÍ	56	450
STŘEDNĚ NÍZKÝ	38	300
ROZMRAZOVÁNÍ	23	180
NÍZKÝ	13	100

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

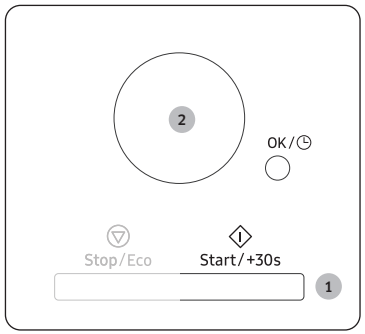
Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň Nízký výkonový stupeň	Kratší Delší

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

V Mikrovlnném režimu stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)** zvýšíte dobu přípravy.

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



Postup 1

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)** o 30 sekund každým stisknutím.

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

Postup 2

Stačí otočit **Volič** a upravit dobu vaření.

- Chcete-li dobu vaření prodloužit, otočte doprava a chcete-li dobu vaření zkrátit, otočte doleva.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Chcete-li vaření zastavit...	Proveďte...
Dočasně	Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**. **Výsledek:** Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)**.
Zcela	Stiskněte jednou tlačítko **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**. **Výsledek:** Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**.

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**.
  Výsledek: Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.

Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.

Používání funkce Home Dessert (Domácí moučníky)

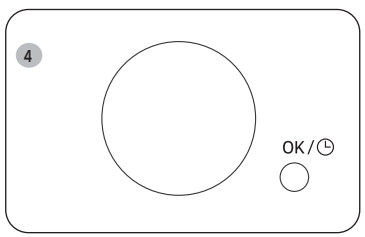
Funkce Home Dessert (Domácí moučníky) má 10 předem naprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.



1. Zatažením za rukojeť otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Home Dessert (Domácí moučníky)**.



4. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte otáčením **Volič** a poté stiskněte **OK**.
   - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „Popis programu Home Dessert (Domácí moučníky)“ na stranách 14 až 16.



5. Pro spuštění funkce Home Dessert (Domácí moučníky) stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**.
   - Mikrovlnná trouba ohřívá potraviny podle zvoleného předem naprogramovaného nastavení.
   - Když bude vaření dokončeno, mikrovlnná trouba 4x pípne a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 10 předem naprogramovaných variant vaření.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu Home Dessert (Domácí moučníky)

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Ořechová bábovka	1 porce	Přísady 120 g mouky, 150 g másla, 100 g černého cukru, 2 ks vajec, 50 g vlašských ořechů (drcených), 4 g prášku na pečení
		1. V míse rozmíchejte máslo s černým cukrem. **2.** Přidejte vejce a dobře promíchejte. **3.** Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. **4.** Přidejte vlašské ořechy a dobře promíchejte. **5.** Nalijte směs do vymazaného ohnivzdorného skla (typ obdélník – 22 x 12 x 7 (Š x H x V, cm)). **6.** Vložte nádobu do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [1]. **7.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	
2	Banánový chléb	1 porce (6 kusů)	Přísady 3 ks banánů, 120 g směsi na palačinky, 120 g mléka, 1 ks vejce, 2 polévkové lžíce sladového sirupu
		1. Nakrájejte banány. **2.** V míse smíchejte směs na přípravu palačinek s mlékem, vejcem a sladovým sirupem. **3.** Do směsi přidejte banán a dobře promíchejte. **4.** Směs nalijte do 6 papírových košíčků. **5.** Vložte papírové košíčky do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [2]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3	Piškotový dort	1 porce	Přísady 170 g mouky, 50 g másla, 150 g černého cukru, 3 ks vajec, 10 g prášku na pečení
		1. V míse rozmíchejte máslo s cukrem. **2.** Přidejte vejce a dobře promíchejte. **3.** Za stálého míchání přidejte mouku a prášek do pečiva. **4.** Směs nalijte do tukem vymazané skleněné (kruhový typ) **5.** Vložte nádobu do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [3]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	
4	Čokoládový řez	1 porce	Přísady 90 g mouky, ½ šálku másla (roztaveného), 230 g cukru, 2 ks vajec, 40 g kakaového prášku
		1. V míse rozmíchejte máslo, rozšlehaná vejce a cukr. **2.** Za stálého míchání přidejte mouku a kakaový prášek. **3.** Nalijte směs do vymazaného ohnivzdorného skla (typ obdélník – 22 x 12 x 7 (Š x H x V, cm)). **4.** Vložte nádobu do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [4]. **5.** Po dokončení vaření nechte 20 až 30 minuty odstát.	

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
5	Vaječný pudink	1 porce (3 kusů)	Přísady 250 g mléka, 40 g cukru, 2 ks vajec
		1. Do mísy přidejte obě vejce. Vejce jemně rozmíchejte metličkou. Dbejte na to, aby byl konec metličky vždy u dna, aby se nevytvářelo příliš mnoho pěny. **2.** V jiné míse smíchejte mléko s cukrem. **3.** Přilijte mléko k rozšlehanému vejci a směs neustále šlehejte. **4.** Směs s vajíčkem proceďte přes kvalitní sítko. Setřete spodní část sítka stěrkou. Lžící odeberte veškerou pěnu na povrchu. **5.** Směs nalijte do pudinkového poháru. **6.** Vložte pohárky do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [5]. **7.** Po upečení pudink nechte vychladit a podávejte.	
6	Čokoládový hrnkový dezert	1 porce	Přísady 30 g másla, 60 g cukru, 1 ks vejce, 40 g husté smetany, 25 g mouky, 15 g kakaového prášku, 1,5 g vanilky, 50 g nastrouhané polosladké čokolády
		1. V hrnku smíchejte máslo, vejce a smetanu tak, aby byly dobře propojené. **2.** Za stálého míchání přidejte mouku a cukr. **3.** Přidejte kakao a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. **4.** Vmíchejte kousky čokolády. **5.** Vložte hrnek (ohnivzdorné sklo 500 ml) do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [6]. **6.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	

Používání trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
7	Hrnkový dezert	1 porce	Přísady 30 g másla, 60 g cukru, 1 ks vejce, 50 g mouky, 30 g mléka, 6 g vanilky, 3 g mandlového prášku, 1,5 g prášku na pečení
		1. V hrnku (ohnivzdorné sklo 500 ml) smíchejte máslo, vejce a mléko tak, aby byly dobře propojené. **2.** Za stálého míchání přidejte mouku, cukr a prášek do pečiva. **3.** Přidejte mandlový prášek a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. **4.** Vložte hrnek (ohnivzdorné sklo 500 ml) do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [7]. **5.** Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.	
8	Café Latte	1 porce	Přísady 2 g instantní práškové kávy, 50 g vody, 125 g mléka
		1. V hrnku smíchejte instantní kávu s vodou. **2.** Do jiného hrnku nalijte mléko. **3.** Vložte kávovou směs do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [8]. **4.** Když se ozve pípnutí, hrnek vyjměte. **5.** Vložte mléko do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**. **6.** Po vaření vše dobře smíchejte a podávejte.	
9	Latte se zeleným čajem	1 porce	Přísady 6 g zeleného čaje v prášku, 15 g cukru, 250 g mléka
		1. V hrnku smíchejte všechny přísady. **2.** Vložte hrnek do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [9]. **3.** Po uvaření dobře promíchejte a podávejte.	
10	Mléčný čaj	1 porce	Přísady 2 ks sáčků černého čaje, 60 g vody, 125 g mléka
		1. V hrnku smíchejte černý čaj s vodou. **2.** Do jiného hrnku nalijte mléko. **3.** Vložte směs čaje do mikrovlnné trouby a zvolte funkci Home Dessert (Domácí moučníky) [10]. **4.** Když se ozve pípnutí, hrnek vyjměte. **5.** Vložte mléko do mikrovlnné trouby a stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**. **6.** Po vaření vše dobře smíchejte a podávejte.	

Použití funkcí automatického vaření

Funkce **Automatické vaření** obsahuje 18 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Velikost porce můžete nastavit otáčením **Volič**.

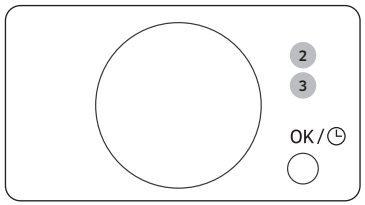
POZNÁMKA

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

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



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



2. Otočte tlačítkem **Volič** pro výběr požadované doby. Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/hodiny)**

3. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte otočením **voliče**. Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/Hodiny)**.



4. Zvolte velikost porce otáčením voliče.
- Podle zvolené nabídky budete v některých případech mít k dispozici výběr pouze jedné možnost hmotnosti.
- V případě domácího moučníku nemusíte volit hmotnost.

5. Stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**.

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Zdravé vaření

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 18 předprogramovaných variant vaření. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii

Kód/Potravina	Velikost porce (g)	Pokyny
1 Hotový pokrm (Chlazené)	350 450	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minut odstát.
2 Vegetariánský pokrm (Chlazené)	350 450	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minut odstát.
3 Růžičky brokolice	250	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
4 Plátky mrkve	250	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.

Kód/Potravina	Velikost porce (g)	Pokyny
5 Zelené fazolky	250	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
6 Špenát	150	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
7 Kukuřičné klasy	250	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minut odstát.
8 Oloupané brambory	250	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minut odstát.
9 Hnědá rýže	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
10 Celozrnné makarony	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte odstát 1 minutu.
11 Merlík	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minut odstát.
12 Bulgur	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
13 Kuřecí prsa	300	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minutu.
14 Krůtí prsa	300	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minutu.
15 Čerstvé rybí filety	300	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.
16 Čerstvé filety z lososa	300	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.
17 Čerstvé krevety	250	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.
18 Čerstvý pstruh	200	Položte 1 čerstvou celou rybu do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžíci citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minutu.

Použijte funkce rychlého rozmrazení

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

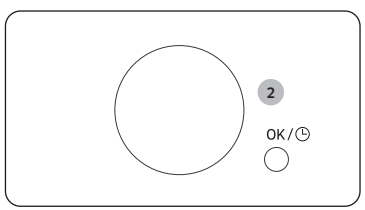
POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

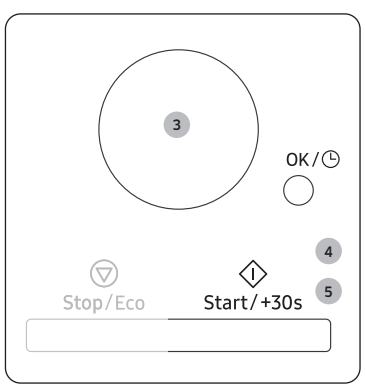
Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře.
Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**.



2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte otočením **Volič**. Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/ Hodiny)**.



3. Zvolte velikost porce otáčením **Volič**. (Pokyny si prosím vyhledejte na následující stránce)

4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**
Výsledek:
- Spustí se rozmrazování.
- Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.

5. Dalším stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)** rozmrazování dokončíte.
Výsledek:
1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

Kód/ Potravina	Velikost porce (g)	Pokyny
1 Maso	200–1500	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2 Drůbež	200–1500	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3 Ryby	200–1500	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 60 minut odstát.
4 Zelenina	200–1500	Mraženou zeleninu rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Po zvukovém signálu mraženou zeleninu otočte nebo promíchejte. Tento program je vhodný pro všechny druhy mražené zeleniny. Nechte 5 až 20 minut odstát.
5 Pečivo	200–1500	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 30 minut odstát.

Používání trouby

Použijte funkce udržování teploty

Funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat.

POZNÁMKA

- Čas funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je nastavena na 99 minut.
- Maximální doba **Keep Warm (Udržování teploty)** je 99 minut.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm (Udržování teploty)**.



2. Stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**.
   Výsledek: Zobrazí se 99 minut.
   - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**.

POZNÁMKA

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

Používání funkce odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře. Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



Po dokončení čištění stiskněte tlačítko **Deodorization (Odstranění pachu)**. Ihned po stisknutí tlačítka **Deodorization (Odstranění pachu)** automaticky začne operace. Po dokončení trouba čtyřikrát pípne.

POZNÁMKA

Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)** se tato doba prodlouží o 30 sekund.

POZNÁMKA

Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

Použití funkce Zámek

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.

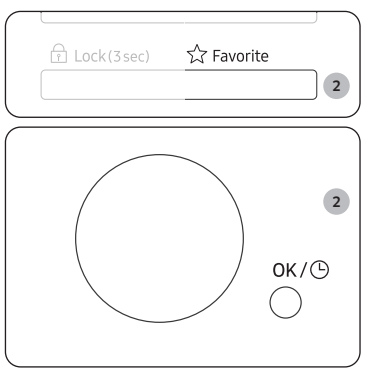


1. Stiskněte tlačítko **Lock (3 sec) (Zámek (3 sekundy))** na 3 sekundy.
   Výsledek:
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „L“.

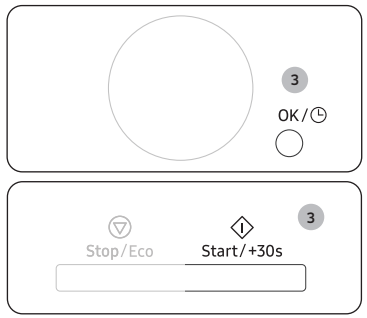
   
2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko **Lock (3 sec) (Zámek (3 sekundy))**.
   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Používání oblíbených funkcí

Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.
Můžete uložit dvě různá nastavení.



1. Nastavte program vaření jako obvykle (doba vaření a výkonový stupeň) a v případě potřeby se znovu podívejte na stránku ohřevu/vaření.
2. Stiskněte tlačítko **Favorite (Oblíbený)** a poté otáčením **Volič** zvolte program, který chcete uložit.
   P1: První nastavení
   P2: Druhé nastavení



3. Stisknutím tlačítka **OK/Clock (OK/Hodiny)** nastavení dokončíte. Nebo stisknutím tlačítka **Start/+30s (Spustit/+30s)** program okamžitě spustíte.
   Výsledek: Vaše nastavení je nyní uloženo v paměti trouby.

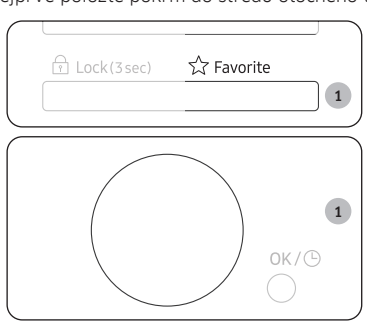
POZNÁMKA

Příklad: Chcete-li uložit mikrovlnný režim, výkon 600 W a 3 minuty jako P1.

1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.
2. Nastavte výkon 600 W otočením **Volič**. Poté stiskněte tlačítko **OK/Clock (OK/Hodiny)**.
3. Otočením **Volič** nastavte dobu vaření na 3 minuty.
4. Stiskněte tlačítko **Favorite (Oblíbený)** a vyberte P1.
5. Stisknutím tlačítka **OK/Clock (OK/Hodiny)** nebo **Start/+30s (Spustit/+30s)** nastavení dokončíte.

Používání oblíbeného nastavení

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Favorite (Oblíbený)** a zvolte program otočením **Volič**.
   P1: První nastavení
   P2: Druhé nastavení

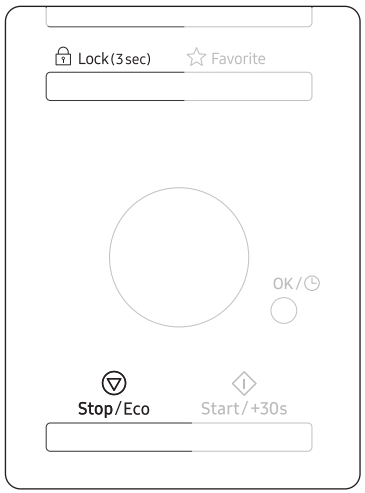
Používání trouby



2. Stiskněte tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**.
   Výsledek: Pokrm se připravuje podle požadavku.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **Lock (3 sec) (Zámek (3 sekundy))** a **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**.
   Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **Lock (3 sec) (Zámek (3 sekundy))** a **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**.
   Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.

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

✓ : Doporučené ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

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

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Míchaná zelenina (Mrkev/hrách/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Míchaná zelenina (Čínský styl)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minut odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

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

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

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

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

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

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

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

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

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev

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

Uspořádání a zakrytí

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

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.
Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

Kojenecké mléko:

Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

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

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

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ruční rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.
Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.
Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.
Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

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

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí maso	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Vepřové steaky	250 g	180	7½-8½
	Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.		
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180	14½-15½
Celé kuře	900 g	180	28-30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát.		
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180	6-7 12-13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	180	6-7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Pečivo			
Bagetky/housky (Každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	180	½-1 2-2½
Toasty nebo sendviče	250 g	180	4½-5
Německý chléb (Pšeničná + žitná mouka)	500 g	180	8-10
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.		

Tipy a triky

Rozehřátí cukernatého medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20-30 sekund při 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozehřátí želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

Vaření glazury / polevy (pro dort a koláče)

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

Vaření džemu

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

Vaření pudinku

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

Opékání mandlových plátků

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

Odstraňování problémů a informační kódy

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**, čímž spustíte provoz.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhraďte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.

Problém	Příčina	Akce
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **Stop/Eco (Stop/Úsporný režim)**.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko **Start/+30s (Spustit/+30s)**, čímž opět spustíte provoz trouby.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.

Problém	Příčina	Akce
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
1. Kape voda. **2.** Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. **3.** V troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.

Informační kód

Informační kód	PŘÍČINA	Akce
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MS23DG4504A*** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MS23DG4504A***
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Mikrovlnný režim	 1250 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 12,2 kg
Úroveň hluku	42 dBA

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Poznámka

Poznámka

Poznámka

Poznámka

SAMSUNG

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

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Sisukord

Ohutussuunised 3

Tähtsad ohutussuunised 3
Üldine ohutus 5
Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud 6
Piiratud garantii 6
Tooterühma määratlus 7
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 7

Paigaldamine 7

Tarvikud 7
Paigalduskoht 8
Pöördalus 8

Hooldus 8

Puhastamine 8
Asendamine (parandamine) 9
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks 9

Ahju funktsioonid 9

Ahi 9
Juhtpaneel 10

Ahju kasutamine 10

Mikrolaineahju tööpõhimõtted 10
Ahju toimivuse kontroll 11
Küpsetamine/soojendamine 11
Aja seadistamine 12
Võimsustase ja aja muutmine 12
Küpsetusaja reguleerimine 13
Küpsetamise katkestamine 13
Energiasäästurežiimi seadistamine 13
Kodune magustoit kasutamine 14
Automaatse küpsetamise funktsioonide kasutamine 16
Kiirsulatamise funktsioonide kasutamine 19
Soojendusfunktsiooni kasutamine 20
Lõhnaeemaldusfunktsioonide kasutamine 20
Lukufunktsioonide kasutamine 21
Lemmiku funktsioonide kasutamine 21
Lemmikseadistuse kasutamiseks 21
Helisignaali väljalülitamine 22

Ahjunõude juhis 22

Küpsetusjuhis 23

Veaotsing ja teabekood 29

Veaotsing 29
Teabekood 31

Tehnilised andmed 32

TÄHTSAD OHUTUSSUUNISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.

HOIATUS: Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, siis ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

HOIATUS: Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

HOIATUS: Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

HOIATUS: Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögialal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

Ärge kasutage seda seadet muudel otstarvetel peale toidu valmistamise. Rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu. Seadet on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud kasutusviisil. Ärge asetage sellesse seadmesse ega sellele seadmele söövitavaid kemikaale või aurusid. Seda tüüpi ahi on loodud spetsiifiliselt toidu soojendamiseks, valmistamiseks või kuivatamiseks. See ei ole loodud tööstuslikuks ega laboratoorseks kasutamiseks.

Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.

Ohutussuunised

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal (avapinnal) ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

Mikrolaineküpsetuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

Seadmest nõude väljavõtmisel tuleb olla ettevaatlik, et pöördalus ei nihkuks paigast.

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta.

Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusesse.

Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud.
Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi või auru- või kõrgsurvepuhasteid.
Ärge paigaldage ahju: pliidi või tuleohtlike materjalide lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta ega kohta, mis on otseses kokkupuutes päikesevalguse või veega; ega kohta, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.
See ahi tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.
Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehad.
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.
Gaasilekke (propaan, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi. Ärge puudutage toitejuhet.
Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.
Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest.
Ärge toppige ahju avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui ahju satub võõrkehi, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge.
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale.
Veenduge, et toiteallika pinge, sagedus ja voolutugevus vastaksid toote tehnilistes andmetes toodule.
Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafosid.
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge. Veenduge, et juhe oleks objektide vahel või ahju taga.
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.
Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.
Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude ja jookide valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.
Lapsed võivad end ahju vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. Hoidke lapsed ukse avamise/sulgemise ajal eemale.

Ohutussuunised

Mikrolaineahju hoiatus

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel alati ettevaatlik. Jätke joogid alati enne väljavõtmist umbes 20 sekundiks ahju seisma. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal. Pärast kuumutamist segage alati.
Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist.

1. Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.
2. Katke koht puhta, kuiva sidemega.
3. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, et vältida nende kahjustamist.
Ärge kasutage ahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma õli äkilise ülekeemise.

Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms.
Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.
Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.
Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal.
Plahvatusohu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anumaid, pähkleid, tomateid jne.
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. See tekitab tuleohtu. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.
Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.
Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.

Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub ahi 30 minutiks välja. Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui ahi kogemata sisse lülitatakse.
Ahju paigaldamisel järgige selle juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Ärge pange ahju tööle, kui selle uks on lahti. Ärge püüdke muuta turvalukke (uksesulgureid). Ärge sisestage midagi turvaluku avadesse.
- Ärge pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Hoidke uks ja uksetihendid puhtana, puhastades neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva pehme lapiga.
- Ärge pange ahju tööle, kui see on rikkis. Kasutage seda alles siis, kui kvalifitseeritud tehnik on selle parandanud.
  Tähtis: ahju uks peab olema korralikult kinni. Uks ei tohi olla kõver; uksehinged ei tohi olla katki või lahti; uksetihendid ja tihendite pinnad ei tohi olla katki.
- Kõiki muudatusi või parandusi peab tegema ainult kvalifitseeritud tehnik.

Piiratud garantii

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele või tarvikule tekkinud kahju on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

- Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepidemed, välispaneel või juhtpaneel.
- Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

Ahju on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivaid olukordi. Ahju paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.
Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed. B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



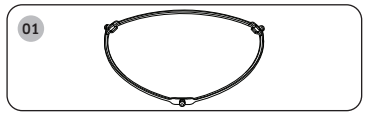
(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)
Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.
Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.
Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakohustuste ja tootespetsiifiliste regulatiivsete kohustuste, nt REACHi kohta, vt meie kestlikkuse lehelt aadressil www.samsung.com

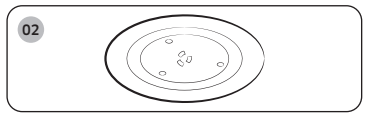
Paigaldamine

Tarvikud

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.



01 **Pöördtugi** tuleb asetada ahju põhja keskele.
Otstarve: Pöördtugi toetab pöördalust.



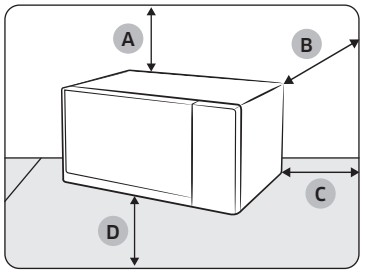
02 **Pöördalus** asetatakse pöördtoele nii, et keskmine fiksaator on ühendatud liitmikuga.
Otstarve: Pöördalust kasutatakse põhilise toiduvalmistuspinnana; selle saab puhastamiseks ahjust hõlpsasti välja võtta.

MÄRKUS

ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördaluseta.

Paigaldamine

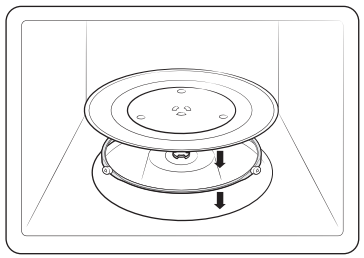
Paigalduskoht



A. 20 cm vaba ruumi ahju kohal
B. 10 cm vaba ruumi ahju taga
C. 10 cm vaba ruumi ahju külgedel
D. 85 cm põrandast

- Valige ahju paigalduskohaks tasane, horisontaalne pind põrandast umbes 85 cm kõrgusel. Pind peab taluma ahju massi.
- Jätke ruumi ventilatsiooniks – vähemalt 10 cm taga ja mõlemal küljel ning 20 cm kohal.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt teise mikrolaineahju või radiaatori lähedusse.
- Veenduge, et toiteallika tehnilised andmed sobiksid mikrolaineahjule. Kasutage vajaduse korral ainult heakskiidetud pikendusjuhtmeid.
- Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

Pöördalus



Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.

Hooldus

Puhastamine

Puhastage ahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist ahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).
Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige ahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

Ahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine

1. Pange tühja ahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahlaga.
2. Kuumutage mikrolaineahju 10 minutit maksimumvõimsusel.
3. Kui tsükkel on lõpule jõudnud, oodake, kuni ahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

⚠ ETTEVAATUST

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib ahju elutsükkel lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett ahju ventilatsiooniavadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni ahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

Asendamine (parandamine)

⚠ HOIATUS

Selles ahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge proovige ahju ise asendada ega remontida.

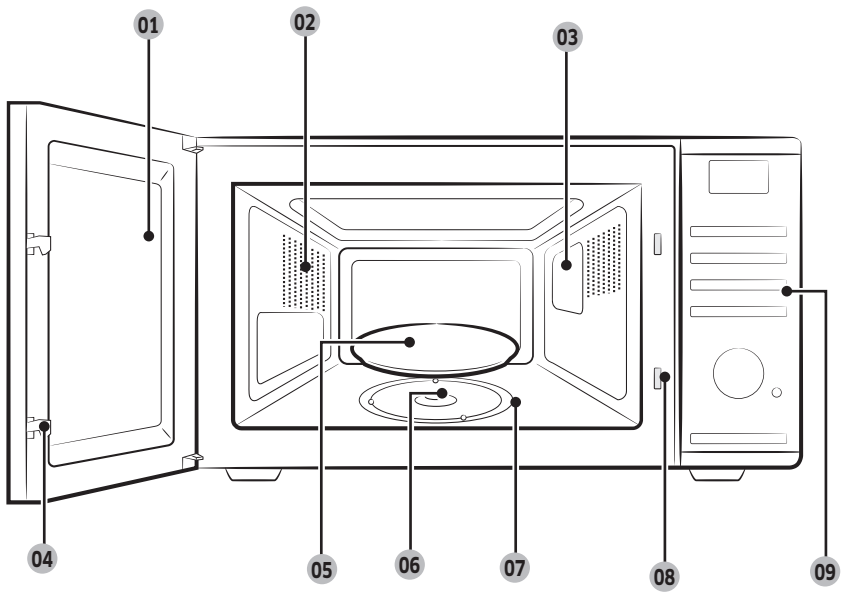
- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või uksega, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohalikku teeninduskeskusse.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohalikku teeninduskeskusse. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme ahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

- Kui te ei plaani ahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige ahi kuiva tolmuvabasse kohta. Ahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada ahju toimivust.

Ahju funktsioonid

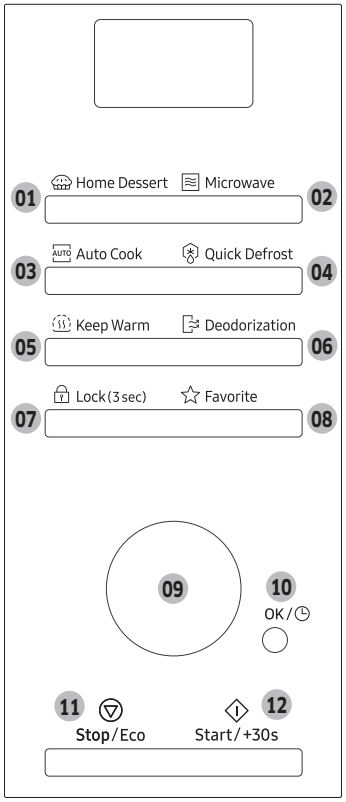
Ahi



01 Luuk
02 Ventilatsiooniavad
03 Tuli
04 Ukse sulgurid
05 Pöördalus
06 Liitmik
07 Pöördtugi
08 Turvaluku avad
09 Juhtpaneel

Ahju funktsioonid

Juhtpaneel



01 Nupp Home Dessert (Kodune magustoit)
02 Nupp Microwave (Mikrolained)
03 Nupp Auto Cook (Automaatne küpsetamine)
04 Nupp Quick Defrost (Kiirsulatamine)
05 Nupp Keep Warm (Soojenda)
06 Nupp Deodorization (Lõhnaeemaldus)
07 Nupp Lock (3 sec) (Lukk (3 s))
08 Nupp Favorite (Lemmik)
09 Valikunupp (kaal/portsjon/aeg)
10 Nupp OK/Clock (OK/Kell)
11 Nupp Stop/Eco (Stop/Öko)
12 Nupp Start/+30s

Ahju kasutamine

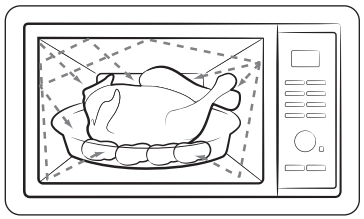
Mikrolaineahju tööpõhimõtted

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetilised lained; vabanev energia võimaldab toitu keeta või uuesti soojendada ilma vormi või värvust muutmata.

Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks;
- soojendamiseks;
- küpsetamiseks.

Toiduvalmistamise põhimõte.



1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahju õõnsuses ja jaotuvad ühtlaselt, kui toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu valmib toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Toiduvalmistamise aeg on erinev olenevalt kasutatavast nõust ja toidu omadustest:
   - Kogus ja tihedus
   - Veesisaldus
   - Algtemperatuur (külmutatud või mitte)

MÄRKUS

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani;
- toidu ühtlane temperatuur.

Ahju toimivuse kontroll

Järgmine lihtne toiming võimaldab teil kontrollida, et teie ahi on töökorras. Kahtluse korral lugege jaotist „Veaotsing" lk 29 kuni 31.

MÄRKUS

Ahi peab olema ühendatud sobivasse seinakontakti. Ahju pöördalus peab olema õiges asendis. Kui kasutate maksimaalsest väiksemat võimsustaset (100 % – 800 W), siis võtab vee keetmine kauem aega.

Ahjuukse avamiseks tõmmake käepidet ukse üla- või alaservas.
Asetage pöördalusele klaas vett. Sulgege uks.



Vajutage nuppu **Start/+30s** ning määrake aeg 4 või 5 minutit, vajutades vastava arvu kordi nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Ahi kuumutab vett 4 või 5 minutit. Siis peaks vesi keema.

Küpsetamine/soojendamine

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

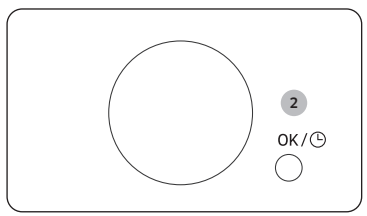
MÄRKUS

- Enne ahju juurest lahkumist kontrollige ALATI küpsetusseadeid.
- **Mikrolaineahju** maksimaalne tööaeg on 99 minutit.

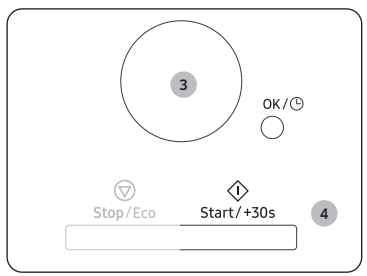
Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks. Ärge kunagi lülitage mikrolaineahju sisse, kui see on tühi.



1. Vajutage nuppu **Microwave (Mikrolained)**.
   Tulemus: Kuvatakse 800 W (küpsetamise maksimumvõimsus) tähised:
   (Mikrolaineahju režiim)



2. Vajaliku võimsuse valimiseks keerake **valikunuppu**. (Vaadake võimsustasemete tabelit.) Ja siis vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**.



3. Küpsetusaja seadmiseks keerake **valikunuppu**.
   Tulemus: Kuvatakse küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
   Tulemus: Ahju tuli süttib ning pöördalus hakkab pöörlema. Küpsetamine algab ja kui see on lõppenud, siis.
   1) Ahi piiksub neli korda.
   2) Lõpu meeldetuletuse signaal piiksub kolm korda (igas minutis ühe korra).
   3) Praegune kellaaeg kuvatakse uuesti.

Ahju kasutamine

Aja seadistamine

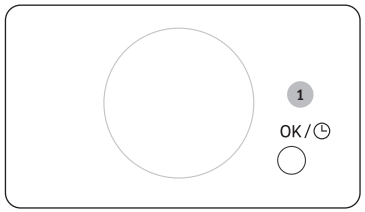
Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88“ ja seejärel „12:00“.

Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega näidatakse kas 24-tunnises või 12-tunnises süsteemis. Kell tuleb seadistada:

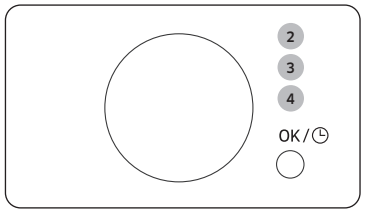
- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- pärast voolukatkestust.

MÄRKUS

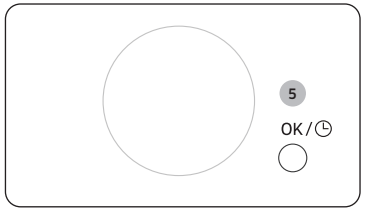
Ärge unustage suveajalt talveajale üleminekul ja vastupidi kella lähtestada.



1. Vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**



2. 24-tunnise või 12-tunnise süsteemi määramiseks keerake **valikunuppu**. Ja siis vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**
3. Tunni valimiseks keerake **valikunuppu**. Ja siis vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**
4. Minutite valimiseks keerake **valikunuppu**.



5. Kui kuvatud on õige aeg, vajutage kella käivitamiseks nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**.
   Tulemus: Ajal, mil te mikrolaineahju ei kasuta, kuvatakse kellaaeg.

Võimsustase ja aja muutmine

Võimsustaseme funktsioon võimaldab kohandada hajutatud energia hulka ja seega toidu valmistamiseks või soojendamiseks kuluvat aega olenevalt toidu liigist ja kogusest. Te saate valida kuue võimsustaseme vahel.

Võimsustase	Protsendimäär (%)	Väljund (W)
KÕRGE	100	800
KESKMISELT KÕRGE	75	600
KESKMINE	56	450
KESKMISELT MADAL	38	300
SULATAMINE	23	180
MADAL	13	100

Retseptides ja selles brošüüris nimetatud toiduvalmistamisajad vastavad näidatud konkreetsele võimsustasemele.

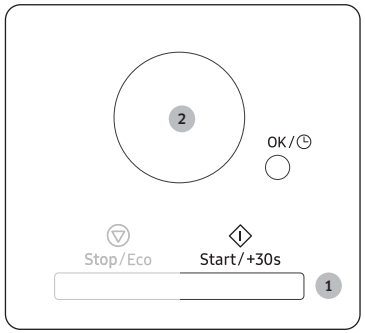
Kui valitud on...	Siis peab küpsetusaeg olema...
Kõrgem võimsustase Väiksem võimsustase	Decrease (Vähenda) Increase (Suurenda)

Küpsetusaja reguleerimine

Saate küpsetusaega suurendada, kui vajutate iga lisatava 30 sekundi kohta ühe korra nuppu **Start/+30s**.

Režiimis Mikrolained, nupu **Start/+30s** vajutamine küpsetusaega.

- Saate küpsetuse edenemist igal ajal kontrollida, kui avate lihtsalt ukse
- Saate järelejäänud küpsetusaega suurendada



Meetod 1

Kui soovite küpsetamise ajal toidu küpsetusaega pikendada, vajutage nuppu **Start/+30s** iga 30 sekundi kohta, mille soovite lisada.

- Näide: Kui soovite lisada kolm minutit, siis vajutage nuppu **Start/+30s** kuus korda.

Meetod 2

Küpsetusaja reguleerimiseks keerake lihtsalt **valikunuppu**.

- Küpsetusaja suurendamiseks keerake paremale, vähendamiseks vasakule.

Küpsetamise katkestamine

Toiduvalmistamise saab igal ajal katkestada, et:

- kontrollida toitu;
- pöörata toidule teine külg või segada seda;
- lasta toidul seista.

Kui soovite küpsetamise peatada...	Siis...
Ajutiselt	Avage uks ja vajutage üks kord nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)**. **Tulemus:** Küpsetamine peatub. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks uuesti ja vajutage nuppu **Start/+30s**.
Täielikult	Vajutage üks kord nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)**. **Tulemus:** Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetamise tühistada, vajutage uuesti nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)**.

Energiasäästurežiimi seadistamine

Ahjul on energiasäästurežiim.



- Vajutage nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)**.
  Tulemus: Näidik on välja lülitatud.
- Energiasäästurežiimi eemaldamiseks avage uks või vajutage nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)** ja näidikul kuvatakse praegune kellaaeg. Ahi on kasutamiseks valmis.

MÄRKUS

Automaatne energiasäästufunktsioon

Kui seade on seadistamise keskel või töötab ajutise peatamistingimusega ja te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell.
Ahju lamp lülitatakse ukse avamise tingimuse korral 5 minuti pärast välja.

Ahju kasutamine

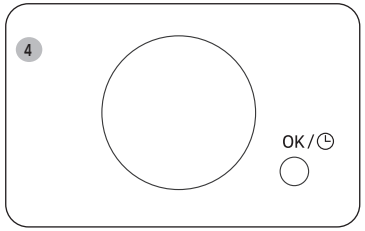
Kodune magustoit kasutamine

Funktsioonil Kodune magustoit on 10 erinevat eelprogrammeeritud küpsetussätet. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.







1. Avage mikrolaineahi käepidemest tõmmates.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Home Dessert (Kodune magustoit)**.
4. Küpsetatava toidu tüübi valimiseks keerake **valikunuppu**, seejärel vajutage **OK**.
   - Lisateabega saate tutvuda jaotises "Kodune magustoit programmi kirjeldus" lk 14–16.
5. Kodune magustoit alustamiseks vajutage **Start/+30s**.
   - Mikrolaineahi küpsetab toitu vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
   - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaal iga 3 minuti tagant.

Järgnevas tabelis on esitatud 10 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku kogused ja asjakohased juhised.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Kodune magustoit programmi kirjeldus

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1	Kreeka pähklitega kook	1 portsjon	**Koostisosad** 120 g jahu, 150 g võid, 100 g musta roosuhkrut, 2 muna, 50 g (hakitud) Kreeka pähkleid, 4 g küpsetuspulbrit
			1. Segage kausis või ja must roosuhkur. **2.** Lisage muna ja segage hoolikalt. **3.** Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist. **4.** Lisage Kreeka pähklid ja segage hoolikalt. **5.** Valage segu määritud pyrex-klaasnõusse (nelinurkne – L22 x S12 x K7 cm). **6.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine Kodune magustoit [1]. **7.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.
2	Banaanikeeks	1 portsjon (6 tk)	**Koostisosad** 3 banaani, 120 g pannkoogisegu, 120 g piima, 1 muna, 2 sl maltoossiirupit.
			1. Hakkige banaanid. **2.** Segage kausis pannkoogisegu, piim, muna ja maltoossiirup. **3.** Lisage banaan ja segage hoolikalt. **4.** Kallake segu kuude pabertopsi. **5.** Pange pabertopsid mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit Kodune magustoit [2]. **6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3	Keeks	1 portsjon	**Koostisosad** 170 g jahu, 50 g võid, 150 g suhkrut, 3 muna, 10 g küpsetuspulbrit
		1. Segage kausis või ja suhkur. **2.** Lisage muna ja segage hoolikalt. **3.** Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist. **4.** Asetage segu õlitatud klaasnõusse (ümmargune). **5.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine Kodune magustoit [3]. **6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	
4	Ameerika pähkli-šokolaadikook (brownie)	1 portsjon	**Koostisosad** 90 g jahu, pool tassi (sulatatud) võid, 230 g suhkrut, 2 muna, 40 g kakaopulbrit
		1. Segage kausis või, lahtiklopitud munad ja suhkur. **2.** Lisage jahu, kakaopulber ja jätkake segamist. **3.** Valage segu määritud pyrex-klaasnõusse (nelinurkne – L22 x S12 x K7 cm). **4.** Pange kauss mikrolaineahju ja valige Automaatne küpsetamine Kodune magustoit [4]. **5.** Pärast küpsetamist laske 20–30 minutit seista.	

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
5	Munapuding	1 portsjon (3 tk)	**Koostisosad** 250 g piima, 40 g suhkrut, 2 muna
		1. Lööge kaussi lahti kaks muna. Kloppige munad kergelt vispliga läbi. Liigse vahu vältimiseks veenduge, et vispli ots puutub kogu aeg kausipõhja. **2.** Segage teises kausis piim ja suhkur. **3.** Lisage lahtiklopitud munale seda pidevalt segades piim. **4.** Sõeluge munasegu peene sõelaga. Puhastage sõelapõhi spaatliga. Eemaldage lusikaga liigne vaht. **5.** Valage segu keedukreemitopsidesse. **6.** Pange topsid mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [5]. **7.** Pärast küpsemist jahutage külmkapis ning serveerige.	
6	Šokolaaditassikook	1 portsjon	**Koostisosad** 30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 40 g vahukoort, 25 g jahu, 15 g kakaopulbrit, 1,5 g vanilli, 50 g poolmagusaid šokolaadilaaste
		1. Segage tassis või, muna ja vahukoor, kuni need on hästi segunenud. **2.** Lisage jahu ja suhkur ning jätkake segamist. **3.** Lisage kakao, vanill ja segage kergelt. **4.** Segage sisse šokolaadilaastud. **5.** Pange tass (Pyrex 500ml) mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [6]. **6.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	

Ahju kasutamine

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
7	Tassikook	1 portsjon	Koostisosad 30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 50 g jahu, 30 g piima, 6 g vanilli, 3 g mandlipulbrit, 1,5 g küpsetuspulbrit
		1. Segage tassis (Pyrex 500ml) või, muna ja vahukoor, kuni need on hästi segunenud. **2.** Lisage jahu, suhkur ja küpsetuspulber ning jätkake segamist. **3.** Lisage mandlipulber, vanill ja segage kergelt. **4.** Pange tass (Pyrex 500ml) mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [7]. **5.** Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista.	
8	Café latte	1 portsjon	Koostisosad 2 g lahustuvat kohvipulbrit, 50 g vett, 125 g piima
		1. Segage tassis lahustuv kohvipulber ja vesi. **2.** Valage teise tassi piim. **3.** Pange kohvisegu mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [8]. **4.** Kui ahi piiksub, siis võtke tass välja. **5.** Pange piim mikrolaineahju ja vajutage nuppu **Start/+30s**. **6.** Pärast valmimist segage hoolikalt ja serveerige.	
9	Rohelise tee late	1 portsjon	Koostisosad 6 g rohelise tee pulbrit, 15 g suhkrut, 250 g piima
		1. Segage tassis kõik koostisosad. **2.** Pange kruus mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [9]. **3.** Pärast valmimist segage hoolikalt ja serveerige.	
10	Piimatee	1 portsjon	Koostisosad 2 teekotikest musta teed, 60 g vett, 125 g piima
		1. Segage tassis must tee ja vesi. **2.** Valage teise tassi piim. **3.** Pange teesegu mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [10]. **4.** Kui ahi piiksub, siis võtke tass välja. **5.** Pange piim mikrolaineahju ja vajutage nuppu **Start/+30s**. **6.** Pärast valmimist segage hoolikalt ja serveerige.	

Automaatse küpsetamise funktsioonide kasutamine

Automaatse küpsetamise funktsioonil on 18 eelprogrammeeritud küpsetusaega. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.
Portsjoni tüübi kohandamiseks keerake **valikunuppu**.

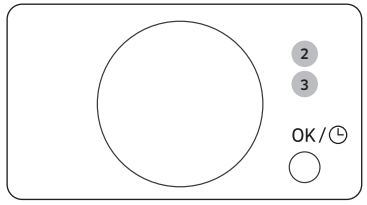
MÄRKUS

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.

Esmalt asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **Auto Cook (Automaatne küpsetamine)**.



2. Soovitud kategooria valimiseks keerake nuppu **Valikunupp**. Seejärel vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**.
3. Küpsetatava toidu tüübi valimiseks keerake valikunuppu. Ja siis vajutage nuppu OK/Clock (OK/Kell).



4. Portsjoni suuruse valimiseks keerake valikunuppu.
- Teatud menüüdel on vaid üks kaaluvalik.
- Koduse magustoidu puhul ei ole vaja kaalu valida.

5. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletuse signaal piiksub kolm korda (igas minutis ühe korra).
3) Praegune kellaaeg kuvatakse uuesti.

Tervislik toiduvalmistamine

Järgnevas tabelis on esitatud 18 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku kogused ja asjakohased juhised. Need programmid töötavad üksnes mikrolaineenergiaga

Kood/Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1 Valmistoit (jahutatud)	350 450	Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolme koostisainega toitudele (nt liha koos kastme, köögiviljade ja lisandiga nagu kartul, riis või pasta). Laske 2–3 minutit seista.
2 Taimetoit (jahutatud)	350 450	Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitudele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega). Laske 2–3 minutit seista.
3 Brokoliõisikud	250	Loputage ja puhastage värske brokkoli ning valmistage õisikud ette. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Kui küpsetuskogus on 250 g, siis lisage 30 ml (2 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista.
4 Porgandiviilud	250	Loputage ja puhastage porgandid ning tehke ühtlased viilud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Kui küpsetuskogus on 250 g, siis lisage 30 ml (2 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista.
5 Rohelised oad	250	Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Kui küpsetuskogus on 250 g, siis lisage 30 ml (2 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista.

Ahju kasutamine

Kood/Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
6 Spinat	150	Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1–2 minutit seista.
7 Maisitõlvik	250	Loputage ja puhastage maisitõlvikud ja asetage ovaalsesse klaaskaussi. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Laske 1–2 minutit seista.
8 Kooritud kartulid	250	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45–60 ml (3–4 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Laske 2–3 minutit seista.
9 Pruun riis	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5–10 minutit seista.
10 Täisteramakaronid	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage 500 ml keevat vett, näpuotsatäis soola ning segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1 minutit seista.
11 Kinoa	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1–3 minutit seista.
12 Bulgur	125	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 2–5 minutit seista.

Kood/Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
13 Kanafileed	300	Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
14 Kalkunifilee	300	Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
15 Värske kalafilee	300	Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista.
16 Värske lõhefilee	300	Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista.
17 Värsked krevetid	250	Loputage krevetid ja asetage keraamilisele plaadile, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1–2 minutit seista.
18 Värske forell	200	Asetage 1 terve kala ahjukindlasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 sl sidrunimahla ning ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.

Kiirsulatamise funktsioonide kasutamine

Kiirsulatamise funktsioonid võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, külmutatud köögivilju ning külmutatud saia- ja leivatooteid. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

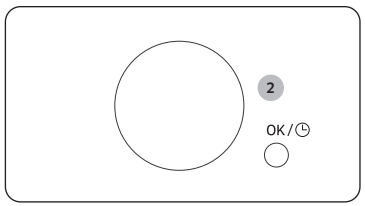
MÄRKUS

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.

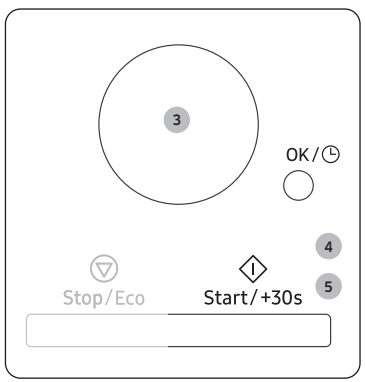
Avage uks. Asetage külmutatud toit keraamilise nõuga pöördaluse keskele.
Sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **Quick Defrost (Kiirsulatamine)**.



2. Küpsetatava toidu tüübi valimiseks keerake **valikunuppu**. Ja siis vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**.



3. Portsjoni suuruse valimiseks keerake **valikunuppu**. (Vt tabelit järgmisel lehel)
4. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
   Tulemus:
   - Sulatamine algab.
   - Ahi teeb sulatamise ajal piiksu, et tuletada meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
5. Sulatamise lõpetamiseks vajutage nuppu **Start/+30s**.
   Tulemus:
   1) Ahi piiksub neli korda.
   2) Lõpu meeldetuletuse signaal piiksub kolm korda (igas minutis ühe korra).
   3) Praegune kellaaeg kuvatakse uuesti.

Alljärgnev tabel sisaldab erinevaid **Kiirsulatamise** programme, serveeritavate portsjonite suurusi, seisuaegu ja asjakohaseid juhiseid. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, köögiviljad ja leiva- või saiatooted tasasele klaasvaagnale või keraamilisele taldrikule.

Kood/Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1 Liha	200-1500	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, pöörake liha ümber. See programm sobib veiseliha, lambaliha, sealiha, lihalõikude, lihaviilude ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
2 Linnuliha	200-1500	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka erinevate kanatükkide sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
3 Kala	200-1500	Katke kalasaba või kogu kala alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
4 Köögiviljad	200-1500	Asetage külmutatud köögiviljad tasasele klaasvaagnale. Kui ahi piiksub, pöörake köögiviljad ümber või segage neid. See programm sobib kõikide külmutatud köögiviljade sulatamiseks. Laske 5-20 minutit seista.
5 Saia- ja leivatooted	200-1500	Asetage sai või leib majapidamispaberile ning keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ahi jääb tööle ja seiskub, kui ukse avate.) See programm sobib igasuguse leiva (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringjalt. See programm sobib igasuguste pärmitainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi muretainatoodete, puuviljade, kreemikookide ega šokolaadiglasuuriga kookide sulatamiseks. Laske 10-30 minutit seista.

Ahju kasutamine

Soojendusfunktsiooni kasutamine

Keep Warm (Soojendusfunktsioon) hoiab toidu enne serveerimist soojana. Kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks enne serveerimist.

MÄRKUS

- Funktsiooni **Keep Warm (Soojenda)** ajaks määrati 99 minutit.
- **Keep Warm (Soojendamise)** maksimaalne tööaeg on 99 minutit.



1. Vajutage nuppu **Keep Warm (Soojenda)**.



2. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
Tulemus: Kuvatakse 99 minutit.
- Toidu soojendamise lõpetamiseks avage uks või vajutage nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)**.

MÄRKUS

- Ärge kasutage seda funktsiooni külma toidu soojendamiseks. See programm on ette nähtud äsja küpsetatud toidu soojendamiseks.
- Toitu pole soovitatav soojendada liiga kaua (rohkem kui 1 tund), kuna see jätkab küpsemist. Soe toit rikneb kiiremini.
- Ärge katke toitu kaane või plastkilega.
- Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Lõhnaeemaldusfunktsioonide kasutamine

Kasutage seda funktsiooni pärast lõhnarikka toidu küpsetamist või kui ahju sees on rohkelt suitsu. Esmalt puhastage ahju sisemus.



Kui olete puhastamise lõpetanud, vajutage nuppu **Deodorization (Lõhnaeemaldus)**. Niipea, kui vajutate nuppu **Deodorization (Lõhnaeemaldus)**, algab tegevus automaatselt. Kui see on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

MÄRKUS

Lõhnade eemaldamise funktsiooni tööajaks on määratud 5 minutit. Aeg pikeneb nupu **Start/+30s** vajutamise korral 30 sekundi kaupa.

MÄRKUS

Lõhnade eemaldamise funktsiooni maksimaalne tööaeg on 15 minutit.

Lukufunktsioonide kasutamine

Teie mikrolaineahi on varustatud eraldi lapselukuprogrammiga, mis võimaldab lukustada ahju nii, et lapsed ega seadet mittetundvad isikud ei saaks seda kogemata tööle panna.

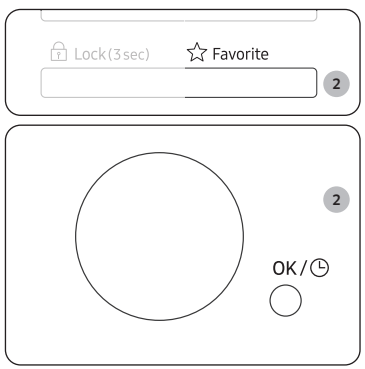


1. Vajutage **Lock (3 sec) (Lukk (3 s))** nuppu 3 sekundit.
   Tulemus:
   - Ahi on lukus (funktsioone ei saa valida).
   - Näidikul kuvatakse „L“.

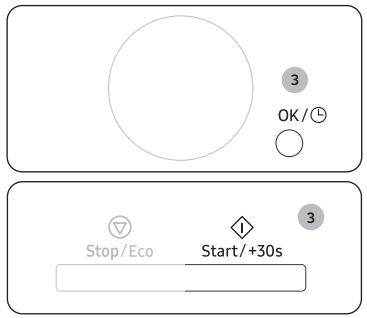
   
2. Ahju luku avamiseks vajutage uuesti **Lock (3 sec) (Lukk (3 s))** nuppu 3 sekundit.
   Tulemus: Ahju saab kasutada tavalisel viisil.

Lemmiku funktsioonide kasutamine

Kui valmistate või soojendate sageli sama tüüpi toitusid, saate salvestada küpsetusajad ja võimsustasemed ahju mällu, et te ei peaks neid iga kord uuesti seadistama.
Saate salvestada kaks erinevat seadistust.



1. Seadistage oma küpsetusprogramm nagu tavaliselt (küpsetusaeg ja võimsustase), vajadusel vaadake uuesti lehekülge Küpsetamine/soojendamine.
2. Vajutage nuppu **Favorite (Lemmik)**, seejärel valige programm, mida soovite salvestada, keerates **valikunuppu**.
   P1 : Esimene seadistus
   P2 : Teine seadistus



3. Seadistamise lõpetamiseks vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**. Või vajutage programmi kohe käivitamiseks nuppu **Start/+30s**.
   Tulemus: Teie seadistused on nüüd salvestatud ahju mällu.

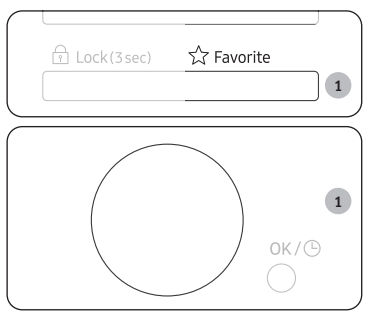
MÄRKUS

Näide : Kui soovite salvestada režiimi Mikrolained, võimsuse 600 W ja 3 minutit seadistusele P1.

1. Vajutage nuppu **Microwave (Mikrolained)**.
2. Võimsuse 600 W seadmiseks keerake **valikunuppu**. Ja siis vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)**.
3. Küpsetusaja seadmiseks 3 minutile keerake **valikunuppu**.
4. Vajutage nuppu **Favorite (Lemmik)**, seejärel valige P1.
5. Seadistamise lõpetamiseks vajutage nuppu **OK/Clock (OK/Kell)** või **Start/+30s**.

Lemmikseadistuse kasutamiseks

Esmalt asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **Favorite (Lemmik)**, seejärel valige programm, keerates **valikunuppu**.
   P1 : Esimene seadistus
   P2 : Teine seadistus

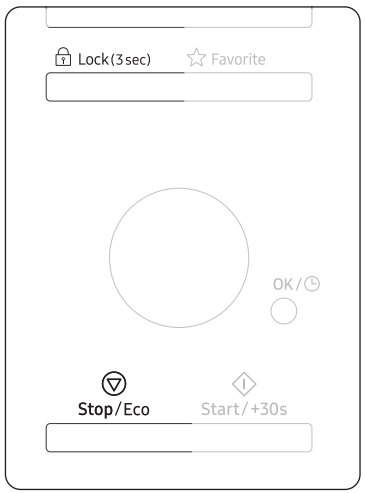
Ahju kasutamine



2. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
   Tulemus: Toit küpsetatakse nagu soovitud.

Helisignaali väljalülitamine

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.



1. Vajutage üheaegselt nuppe **Lock (3 sec) (Lukk (3 s))** ja **Stop/Eco (Stop/Öko)**.
   Tulemus: Ahi ei tee funktsiooni lõpetamise tähistamiseks piiksu.
2. Et lülitada piiksumine uuesti sisse, vajutage uuesti korraga nuppe **Lock (3 sec) (Lukk (3 s))** ja **Stop/Eco (Stop/Öko)**.
   Tulemus: Ahi töötab tavalisel viisil.

Ahjunõude juhis

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „läbistama", ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.

Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.

Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju, võib tekkida kaarleek.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreentopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metalläärega	✗	Võivad põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metalläärt, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Märkused
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
• Nõud	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Külmikukottide sulgurid	✗	
Paber		
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
• Hoiunõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitatav ✓✗ : Kasutage ettevaatlikult ✗ : Ei ole ohutu

Küpsetusjuhis

Mikrolained

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt. Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

Küpsetamine

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toit võib olla kaetud erinevatel viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjukilega.

Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhis

Küpsetusjuhised külmutatud köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Küpsetage kaetult ja kasutage miinimumaega, vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni.
Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Spinat	150 g	600 W	4½–5½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Brokoli	300 g	600 W	9-10
	Juhised Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Herned	300 g	600 W	7½–8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Rohelised oad	300 g	600 W	8-9
	Juhised Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (Porgandid/Herned/ Mais)	300 g	600 W	7½–8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (Hiinapärane)	300 g	600 W	8-9
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2–3 minutit seista.		

Värskete köögiviljade küpsetusjuhis

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 250 g kohta 30–45 ml vett (2–3 sl), v.a kui soovitatakse muud veekogust, vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga- vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Laske ooteajal 3 minutit kaetult seista.

Nõuanne: lõigake värsked köögiviljad võrdse suurusega tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Brokoli	250 g 500 g	800 W	4–4½ 7–7½
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.		
Rooskapsas	250 g	800 W	5½–6½
	Juhised Lisage 60–75 ml (4–5 sl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Porgandid	250 g	800 W	4½–5
	Juhised Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Laske 3 minutit seista.		
Lillkapsas	250 g 500 g	800 W	5–5½ 8½–9
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.		
Suvikõrvits	250 g	800 W	3½–4
	Juhised Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 sl) vett või tükike võid. Küpsetage kergelt. Laske 3 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Baklažaanid	250 g	800 W	3½–4
	Juhised Lõigake baklažaanid õhukesteks viiludeks ja piserdage üle 1 sl sidrunimahlaga. Laske 3 minutit seista.		
Porrulauk	250 g	800 W	4½–5
	Juhised Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Laske 3 minutit seista.		
Seened	125 g 250 g	800 W	1½–2 3–3½
	Juhised Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Sibulad	250 g	800 W	5½–6
	Juhised Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 sl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Paprika	250 g	800 W	4½–5
	Juhised Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. Laske 3 minutit seista.		
Kartulid	250 g 500 g	800 W	4-5 7½–8½
	Juhised Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Laske 3 minutit seista.		
Nuikapsas	250 g	800 W	5–5½
	Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Laske 3 minutit seista.		

Riisi ja pasta küpsetusjuhis

Riis: Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Küpsetage kaetult.
Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta: Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant.
Segage aeg-ajalt nii küpsetamise ajal kui ka pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Valge riis (Eelkeedetud)	250 g	800 W	16-17
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pruun riis (Eelkeedetud)	250 g	800 W	21-22
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Riisisegu (Riis + Metsriis)	250 g	800 W	17-18
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Maisisegu (Riis + Maisiterad)	250 g	800 W	18-19
	Juhised Lisage 400 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Juhised Lisage 1000 ml kuuma vett. Laske 5 minutit seista.		

Küpsetusjuhis

Soojendamine

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisena. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toodete nagu näiteks praetükkide soojendamist, kuna need kipuvad üle küpsema ning ära kuivama enne, kui keskosa üles kuumeneb. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõndasid toite saab soojendada 800 W juures, samas kui teatud toite tuleb soojendada 600 W, 450 W või koguni 300 W juures.
Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad).
Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest).
Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel tasub edaspidiseks meelde jätta selleks kulunud aeg.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2–4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

Vedelike soojendamine

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

Imikutoidu soojendamine

Imikutoit

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt! Laske enne serveerimist 2–3 minutit seista. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.
Soovitatud serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.

Imikupiim

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri.
Soovitatud serveerimistemperatuur: u 37 °C.

Märkus:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.
Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Joogid (Kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800 W	1–1½ 1½–2
	Juhised Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördaluse keskele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Laske 1–2 minutit seista.		
Supp (Jahutatud)	250 g	800 W	3–3½
	Juhised Valage supp sügavasse keraamilisse taldrikusse. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord. Laske 2–3 minutit seista.		
Hautis (Jahutatud)	350 g	600 W	5½–6½
	Juhised Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 2–3 minutit seista.		
Kastmega pasta (Jahutatud)	350 g	600 W	4½–5½
	Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Täidetud pastatooted kastmega (Jahutatud)	350 g	600 W	5-6
	Juhised Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Taldrikutäis toitu (Jahutatud)	350 g	600 W	5½–6½
	Juhised Pange 2–3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Laske 3 minutit seista.		

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg
Imikutoit (Köögiviljad + Liha)	190 g	600 W	30 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista.		
Imikupuder (Teravili + Piim + Puuvili)	190 g	600 W	20 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista.		
Imikupiim	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 50 s – 1 min
	Juhised Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Raputage hoolikalt ja laske 3 minutit seista. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2–3 minutit seista.		

Küpsetusjuhis

Manuaalne sulatamine

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.
Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.
Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.
Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.
Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.
Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.
Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

Nõuanne: lapikud toidud sulavad paremini kui suurema läbimõõduga toidud ning väikeste koguste sulatamiseks kulub vähem aega kui suurte. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes –18 kuni –20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Liha			
Veisehakkliha	250 g 500 g	180 W	6½–7½ 10-12
Sealihalõigud	250 g	180 W	7½–8½
	Juhised Asetage liha lamedale keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–25 minutit seista.		
Linnuliha			
Kanatükid	500 g (2 tk)	180 W	14½–15½
Terve kana	900 g	180 W	28-30
	Juhised Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 15–40 minutit seista.		
Kala			
Kalafilee	250 g (2 tk) 400 g (4 tk)	180 W	6-7 12-13
	Juhised Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–15 minutit seista.		
Puuviljad			
Marjad	250 g	180 W	6-7
	Juhised Jaotage puuviljad ühtlaselt lamedale ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Laske 5–10 minutit seista.		
Saia- ja leivatooted			
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	2 tk 4 tk	180 W	½–1 2–2½
Röstsai/võileib	250 g	180 W	4½–5
Saksa leib (nisujahu + rukkijahu)	500 g	180 W	8-10
	Juhised Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5–20 minutit seista.		

Näpunäited ja nipid

Suhkrustunud mee sulatamine

Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse.
Kuumutage 20–30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

Želatiini sulatamine

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette.
Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse.
Kuumutage 1 minut 300 W juures.
Segage pärast sulamist.

Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega.
Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½–4½ minutit 800 W juures, kuni glasuur/vaap on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

Moosi valmistamine

Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse.
Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Kuumutage kaetuna 10–12 minutit 800 W juures.
Segage valmistamise ajal mitu korda. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse.
Laske kaane all 5 minutit seista.

Pudingi/keedukreemi valmistamine

Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Kuumutage kaetuna 6½ kuni 7½ minutit 800 W juures.
Segage valmistamise ajal hoolikalt mitu korda.

Mandlilaastude pruunistamine

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule.
Pruunistamisel 3½–4½ minutit 600 W juures segage mitu korda.
Laske 2–3 minutit ahjus seista. Kasutage väljavõtmisel kindaid!

Veaotsing ja teabekood

Veaotsing

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust.	Kuivatage välispind.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Kellaaega ei kuvata.	Energiasäästufunktsioon on aktiveeritud.	Lülitage energiasäästufunktsioon välja.
Ahi ei tööta.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
	Luugi avamismehhanismil on võõrkeha.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
Ahi seiskub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata.	Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks nuppu **Start/+30s**.

Veaotsing ja teabekood

Probleem	Põhjus	Toiming
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Ahi on küpsetanud pikka aega.	Laske ahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Proovite ahju käitada, ilma et selles oleks toitu.	Asetage toit ahju.
	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut.	Kasutage ahju jaoks eraldi elektrikontakti.
Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja ahi ei tööta.	Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli.	Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada.
Ahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Ahju peal on esemeid.	Eemaldage ahjult kõik esemed.
Luuki ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on jäänud luugi ja ahju sisepinna vahele.	Puhastage ahi ja seejärel avage uks.

Probleem	Põhjus	Toiming
Kuumutamine ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toitu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitäis vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Valmistate korraga liiga suurt kogust toitu.	Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti.
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti.	Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege uks ja avage see uuesti või vajutage nuppu **Stop/Eco (Stop/Öko)**.
	Sisetuli on määrdunud.	Puhastage ahju sisemus ja kontrollige uuesti.
Küpsetamise ajal kõlab piiksumist.	Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata.	Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks jälle nuppu **Start/+30s**.
Ahi ei ole loodis.	Ahi on paigaldatud ebatasasele pinnale.	Paigaldage ahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale.
Küpsetamise ajal tekivad sädemed.	Ahju-/sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid.	Ärge kasutage metallnõusid.

Probleem	Põhjus	Toiming
Toite ühendamisel hakkab ahi kohe tööle.	Luuk pole korralikult suletud.	Sulgege luuk ja kontrollige uuesti.
Ahjult saab elektrit.	Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud.	Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud.
1. Vesi tilgub. **2.** Uksepraost väljub auru. **3.** Vesi jääb ahju.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole ahju talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.
Heledus ahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole ahju talitlushäire.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Ahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes kolm minutit pärast küpsetamise lõpetamist.	See pole ahju talitlushäire.

Probleem	Põhjus	Toiming
Pöördalus		
Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise.	Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas.	Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti.
Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal.	Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülgi.	Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid.
Pöördalus koliseb pöörlemise ajal ja teeb müra.	Ahju põhja on kinni jäänud toidujääke.	Eemaldage ahju põhja kinni jäänud toidujäägid.

Teabekood

Teabekood	PÕHJUS	Toiming
C-d0	Juhtnuppe vajutatakse üle 10 sekundi.	Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Kui viga ilmneb uuesti, lülitage mikrolaineahi 30 sekundiks välja ja proovige uuesti seadistada. Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGi klienditeeninduskeskusega.

MÄRKUS

Kui väljapakutud abinõu ei kõrvalda probleemi, pöörduge SAMSUNGi lähima klienditeeninduskeskuse poole.

Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Nii tehnilisi andmeid kui ka kasutusjuhiseid võidakse seetõttu muuta ilma ette teatamata.

Mudel	MS23DG4504A***
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz AC
Energiatarve Microwave (Mikrolained)	 1250 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W – 6 taset (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x K x S) Välismõõtmed Ahju õõnsus	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Mass Neto	 Ligikaudu 12,2 kg

* See toode sisaldab valgusallikat, mille energiatõhususe klass on <G>.

Märkmed

Märkmed

Märkmed

Märkmed

SAMSUNG

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo vadovas

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Turinys

Saugos instrukcijos 3

Svarbūs saugos nurodymai 3
Bendrieji saugos nurodymai 5
Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę 6
Ribota garantija 6
Gaminių grupės apibrėžimas 6
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos) 6

Montavimas 7

Priedai 7
Įrengimo vieta 7
Sukamoji lėkštė 7

Priežiūra 8

Valymas 8
Dalių keitimas (remontas) 8
Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės 8

Krosnelės funkcijos 9

Krosnelė 9
Valdymo skydelis 9

Krosnelės naudojimas 10

Mikrobangų krosnelės veikimo principas 10
Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia 10
Gaminimas / šildymas 11
Laiko nustatymas 11
Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas 12
Gaminimo trukmės reguliavimas 12
Valgio gaminimo sustabdymas 13
Energijos taupymo režimo nustatymas 13
Kaip naudotis Home Dessert (Naminis desertas) 13
Automatinio gaminimo funkcijų naudojimas 16
Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas 18
Šilumos palaikymo funkcijų naudojimas 19
Kvapų naikinimo funkcijų naudojimas 20
Užrakto funkcijų naudojimas 20
Mėgstamų funkcijų naudojimas 20
Kaip naudoti mėgstamą parametrą 21
Garso signalo išjungimas 21

Virtuvės reikmenų vadovas 22

Valgio gaminimo vadovas 23

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai 29

Gedimų diagnostika 29
Informacinis kodas 31

Techninės specifikacijos 31

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

ĮSPĖJIMAS. Jei durų sandarikliai pažeisti, krosnelės negalima naudoti iki ją sutaisys kompetentingas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

ĮSPĖJIMAS. Vaikams be priežiūros naudotis krosnele leiskite tik gerai išaiškinę, kaip saugiai naudotis krosnele ir kokį pavojų kelia neteisingas jos naudojimas.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Jis neturėtų būti naudojamas tokiose vietose:

- parduotuvių virtuvėse, biuruose ar kitokioje darbo aplinkoje;
- ūkiniuose pastatuose;
- viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašaus pobūdžio gyvenamosiose aplinkose;
- nakvynės ir pusryčių paslaugų teikimo vietose.

Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Šildant maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose jie gali užsidegti, todėl atidžiai stebėkite krosnelę.

Nenaudokite šio prietaiso kitiems tikslams nei maisto ruošimui.

Džiovinant drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą vadove. Į šį prietaisą arba ant jo nedėkite korozinių cheminių medžiagų ir neleiskite garų. Šio tipo krosnelės yra specialiai sukurtos maistui šildyti, gaminti ar džiovinti. Jos nėra skirtos pramoniniam ar laboratoriniam naudojimui.

Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus

Saugos instrukcijos

krosnelę.

Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos maisto apnašas.

Jei krosnelėje nepalaikoma švara, jos paviršiai gali susigadinti, o tai gali sumažinti prietaiso ilgaamžiškumą ir sukelti pavojingą situaciją.

Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant stalviršio (atskiro), ji neturi būti dedama į spintelę.

Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti maistui ir gėrimams skirtų metalinių indų.

Išimdami iš prietaiso indus elkitės atsargiai, kad nepasislinktų sukamoji lėkštė.

Šio prietaiso negalima valyti garo purškikliais.

Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.

Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus.

Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Krosnelė turi būti padėta reikiamame aukštyje ir padėtyje, kad būtų patogu prieiti prie jos ertmės ir valdiklių.

Prieš pirmą kartą naudojant krosnelę, ją reikėtų 10-čiai minučių įjungti su vandeniu.

Jei krosnelė skleidžia keistus garsus, degėsių kvapą arba dūmus, tuoj pat ištraukite maitinimo laido kištuką ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.

Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

Bendrieji saugos nurodymai

Bet kokius pakeitimus ar remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuoti asmenys.
Nedėkite į mikrobangų krosnelę maisto ar gėrimų uždarytuose induose.
Nevalykite krosnelės benzolu, skiedikliu, spiritu ar gariniais bei aukšto slėgio plautuvais.
Nestatykite krosnelės šalia šildytuvų ar degių medžiagų, drėgnose, riebaluotose ar dulkėtose vietose, neapsaugotuose nuo tiesioginių saulės spindulių ar vandens, kur galimi dujų nuotėkiai ar ant nelygių paviršių.
Šią krosnelę būtina tinkamai įžeminti pagal vietinius ir valstybinius standartus.
Sausa šluoste reguliariai valykite pašalines medžiagas nuo maitinimo kištuko gnybtų ir kontaktų.
Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.
Esant dujų protėkiui (propano, suskystintų naftos dujų ir pan.) iš karto užtikrinkite vėdinimą. Nelieskite maitinimo laido.
Nelieskite maitinimo laido drėgnomis rankomis.
Neišjunkite veikiančios krosnelės ištraukdami maitinimo laidą.
Nekiškite pirštų ar pašalinių medžiagų. Jei į krosnelę pateko pašalinių medžiagų, ištraukite maitinimo laidą ir kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
Saugokite krosnelę nuo didelio slėgio arba smūgių.
Nestatykite krosnelės ant trapių daiktų.
Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka gaminio specifikacijas.
Tvirtai įkiškite maitinimo laido kištuką į sieninį lizdą. Nenaudokite šakotuvų, ilginamųjų laidų ar elektros transformatorių.
Nekabinkite maitinimo laido ant metalinių objektų. Įsitikinkite, kad laidas yra tarp objektų arba už krosnelės.
Nenaudokite sugedusio maitinimo kištuko, pažeisto maitinimo laido ar klibančio sieninio lizdo. Jei maitinimo kištukai ar laidai yra pažeisti, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.
Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų ar ant krosnelės durelių.
Ant krosnelės.nepurkškite lakiųjų medžiagų, pvz., insekticidų.
Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Alkoholio garai gali liestis su karštomis krosnelės dalimis, todėl būkite atsargūs šildydami maistą ar gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio.
Vaikai gali atsitrenkti arba prispausti savo pirštus durelėmis. Atidarant / uždarant dureles vaikai turi laikytis atokiai.

Įspėjimai dėl mikrobangų krosnelės

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą su gėrimu reikia būti atsargiems. Prieš išimant gėrimus, jie visada turi pastovėti bent 20 sekundžių. Jei reikia, pamaišykite šildymo metu. Visuomet pamaišykite po šildymo.
Jei apsiplikėte, laikykitės šių pirmosios pagalbos nurodymų:
1. nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių;
2. apriškite švariu sausu tvarsčiu;
3. netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais.
Kad nesugadintumėte dėklo ar grotelių, nedėkite jų į vandenį iškart po gaminimo.
Nenaudokite krosnelės aliejuje keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra yra nekontroliuojama. Karštas aliejus gali staiga išbėgti.

Atsargumo priemonės naudojant krosnelę

Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus. Nenaudokite metalinių indų, indų auksu arba sidabru apdailintais kraštais, iešmų ir pan.
Pašalinkite vielos raiščius. Galimas elektros lankas.
Nenaudokite krosnelės popieriui ar drabužiams džiovinti.
Mažam maisto kiekiui šildyti rinkitės trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.
Laikykite maitinimo laidą ir maitinimo kištuką atokiai nuo vandens ir šilumos šaltinių.
Kad išvengtumėte sprogimo pavojaus, nešildykite nenuluptų ar kietai virtų kiaušinių. Nešildykite orui nepraleidžiančių arba vakuuminių talpyklų, riešutų, pomidorų ir kt.
Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Tai sukelia gaisro pavojų. Krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.
Imdami indą iš krosnelės visada mūvėkite virtuvines pirštines.
Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.
Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.
Nejunkite krosnelės, kai ji tuščia. Saugos sumetimais krosnelė po 30 minučių išsijungs savaime.
Patartina krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.
Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus atstumus. (Žr.„Mikrobangų krosnelės įrengimas“.)
Būkite atsargūs, kai jungiate kitus elektros prietaisus į lizdus, esančius prie krosnelės.

Saugos instrukcijos

Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- Nesinaudokite krosnele neuždarę durelių. Nesugadinkite saugos užraktų (durelių užraktų). Nekiškite nieko į saugos užraktų angas.
- Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Durelės ir jų sandarinimo paviršiai turi būti švarūs: po kiekvieno naudojimo nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.
- Nejunkite krosnelės, kai ji sugedusi. Galima naudoti tik techninės priežiūros specialisto sutaisytą krosnelę.
  Svarbu. Krosnelės durelės turi gerai užsidaryti. Durelės neturi būti išlenktos; durelių vyriai neturi būti sulaužyti ar netvirtai laikytis; durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai neturi būti pažeisti.
- Pataisymus ir remonto darbus gali atlikti tik techninės priežiūros specialistas.

Ribota garantija

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui ar priedui padaryta dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

- Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
- Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, sukabintuvas ar grotelės arba jų trūksta.

Krosnelę naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą šiame naudotojo vadove. Šioje instrukcijoje pateikiami perspėjimai ir svarbios saugos instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo krosnelę yra jūsų pačių atsakomybė.
Šie naudojimo nurodymai taikomi įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, taip pat gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei turite kokių nors klausimų ar abejonių, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos svetainėje www.samsung.com.
Ši krosnelė skirta tik maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių ar pagalvių. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant krosnelę.
Kad nesugadintumėte krosnelės paviršiaus ir išvengtumėte pavojingų situacijų, krosnelė visada turi būti švari ir tinkamai prižiūrima.

Gaminių grupės apibrėžimas

Šis gaminys yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.
B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslais.

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



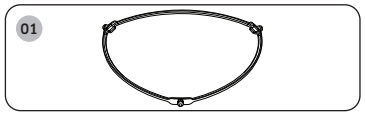
(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)
Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.
Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.
Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

Informacijos apie „Samsung“ aplinkos apsaugos ir produktų reguliavimo įsipareigojimus, pvz., REACH, rasite mūsų tvarumo svetainėje, pasiekiamoje per www.samsung.com

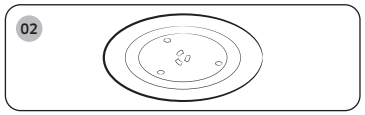
Montavimas

Priedai

Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.



01 **Sukamasis žiedas**, dedamas krosnelės viduje.
Tikslas: Sukamasis žiedas laiko sukamąją lėkštę.

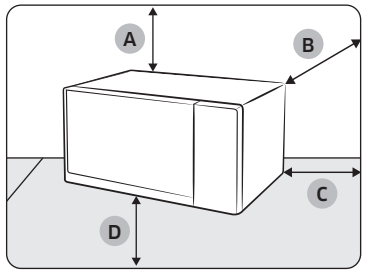


02 **Sukamoji lėkštė**, dedama ant sukamojo žiedo ir ties viduriu pritaisoma prie jungiamosios movos.
Tikslas: Sukamoji lėkštė yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; ją galima lengvai išimti norint nuvalyti.

PASTABA.

NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamosios lėkštės.

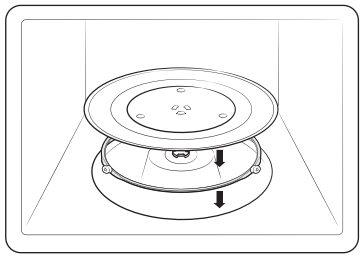
Įrengimo vieta



A. 20 cm virš
B. 10 cm už
C. 10 cm šone
D. 85 cm nuo grindų

- Pasirinkite plokščią ir lygų paviršių apie 85 cm virš grindų. Paviršius turi atlaikyti krosnelės mikrobangų krosnelės svorį.
- Palikite vietos vėdinimui – ne mažiau kaip 10 cm nuo galinės sienelės ir iš abiejų pusių bei 20 cm iš viršaus.
- Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie kitų mikrobangų krosnelių ar radiatorių.
- Laikykitės šios mikrobangų krosnelės elektros maitinimo specifikacijų. Jei būtina, naudokite tik tinkamus ilginamuosius laidus.
- Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

Sukamoji lėkštė



Iš krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamoji lėkštė sukasi laisvai.

Priežiūra

Valymas

Reguliariai valykite krosnelę, kad ant krosnelės ar jos viduje nesikauptų nešvarumų. Taip pat atkreipkite ypatingą dėmesį į dureles, durelių sandariklius, sukamąją lėkštę ir sukamąjį žiedą (tik atitinkamuose modeliuose).
Jei durelės neatsidaro arba neužsidaro sklandžiai, iš pradžių patikrinkite, ar ant durų sandariklių nesusikaupė nešvarumų. Muiluotame vandenyje išmirkyta minkšta šluoste nuvalykite krosnelės vidų ir išorę. Praplaukite ir gerai nusausinkite.

Įsisenėjusių ir blogą kvapą skleidžiančių nešvarumų šalinimas iš krosnelės vidaus

1. Kai krosnelė tuščia, sukamosios lėkštės viduryje pastatykite puodelį atskiestų citrinų sulčių.
2. Kaitinkite krosnelę 10 minučių didžiausia galia.
3. Ciklui pasibaigus palaukite, kol krosnelė atvės. Tada atverkite dureles ir išvalykite valgio gaminimo kamerą.

⚠ PERSPĖJIMAS.

- Durelės ir durelių sandarikliai turi būti švarūs. Įsitikinkite, kad durelės sklandžiai atsiveria ir užsiveria. Priešingu atveju krosnelės tinkamumo naudoti laikas gali būti trumpesnis.
- Elkitės atsargiai, kad į krosnelės vėdinimo angas nepatektų vandens.
- Valydami nenaudokite abrazyvinių ar cheminių medžiagų.
- Kiekvienąkart panaudoję krosnelę palaukite, kol krosnelė atvės, ir švelniu plovikliu nuvalykite valgio gaminimo kamerą.

Dalių keitimas (remontas)

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šios krosnelės viduje nėra dalių, kurias būtų galima pakeisti. Nebandykite patys keisti dalių ar remontuoti krosnelės.

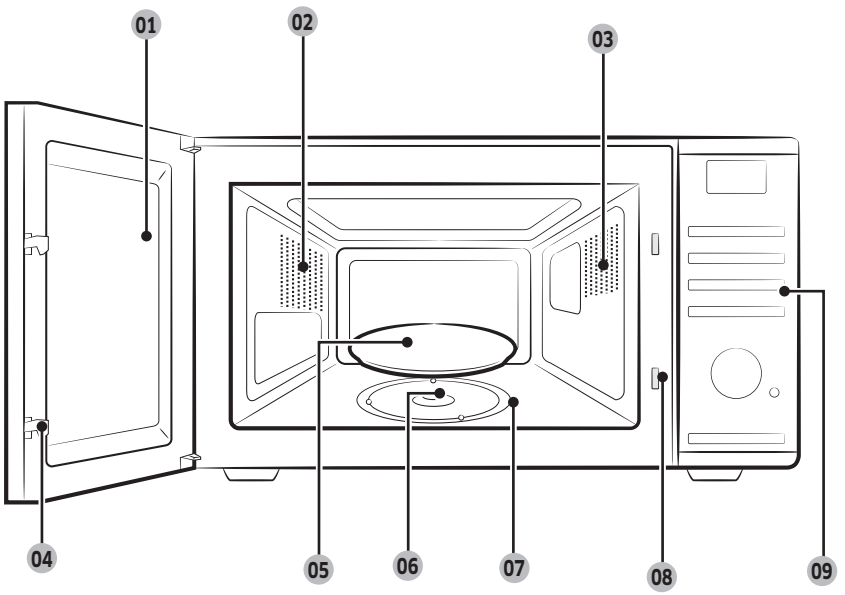
- Jei iškilo problemų dėl vyrių, sandariklių ir (arba) durelių, kreipkitės techninės pagalbos į kvalifikuotą specialistą arba vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
- Norėdami pakeisti lemputę, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą. Nekeiskite jos patys.
- Jei iškilo problemų dėl išorinio krosnelės korpuso, pirmiausia atjunkite maitinimo laidą iš maitinimo šaltinio, tada kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės

- Jei ilgesnį laiką nenaudosite krosnelės, atjunkite maitinimo laidą ir perkelkite krosnelę į sausą vietą, nuo kurios nuvalytos dulkės. Krosnelės viduje besikaupiančios dulkės ir nešvarumai gali turėti įtakos krosnelės veikimui.

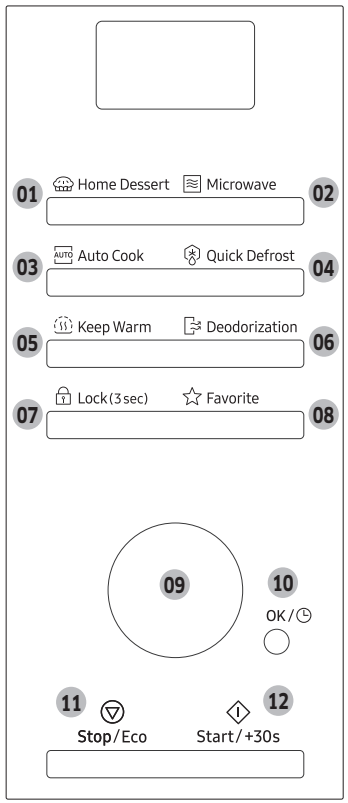
Krosnelės funkcijos

Krosnelė



01 Durelės
02 Vėdinimo angos
03 Apšvietimas
04 Durelių užraktai
05 Sukamoji lėkštė
06 Jungiamoji mova
07 Sukamasis žiedas
08 Saugos blokavimo angos
09 Valdymo skydelis

Valdymo skydelis



01 Mygtukas Home Dessert (Naminis desertas)
02 Mygtukas Microwave (Mikrobangos)
03 Mygtukas Auto Cook (Automatinis gaminimas)
04 Mygtukas Quick Defrost (Greitasis atšildymas)
05 Mygtukas Keep Warm (Šilumos palaikymas)
06 Mygtukas Deodorization (Kvapų naikinimas)
07 Mygtukas Lock (3sec) (Užraktas (3 s))
08 Mygtukas Favorite (Mėgstamas)
09 Sukamoji rankenėlė (masės / porcijos / laiko)
10 Mygtukas OK/Clock (Gerai / Laikrodis)
11 Mygtukas Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)
12 Mygtukas Start/+30s (Pradėti / +30 s)

Krosnelės naudojimas

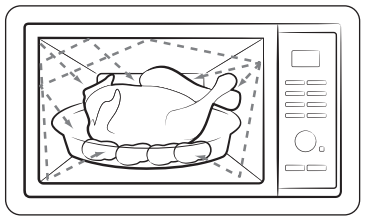
Mikrobangų krosnelės veikimo principas

Mikrobangos – tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; jų išskiriama energija skirta gaminti arba šildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.

Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- atšildyti;
- pašildyti;
- gaminti valgį.

Valgio gaminimo principas.



1. Magnetrono gaminamos mikrobangos atsispindi ertmėje ir tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamosios lėkštės. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.
2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tada valgis toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.
3. Valgio gaminimo trukmė įvairi – ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent nuo:
   - kiekio ir tankio;
   - vandens kiekio;
   - pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų).

PASTABA.

Kadangi vidurinioji valgio dalis pagaminama sklaidantis karščiui, net ir ištraukus valgį iš krosnelės jis ir toliau verda ar kepa. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šiame vadove, siekiant užtikrinti:

- valgis bus gaminamas tolygiai iki pat vidurio;
- vienodą viso patiekalo temperatūrą.

Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia

Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų krosnelė veikia tinkamai. Jei abejojate, žr. skyrių „Gedimų diagnostika“ 29–31 psl.

PASTABA.

Krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sienos maitinimo lizdą. Į krosnelę turi būti įdėta sukamoji lėkštė. Jeigu nustatyta ne didžiausia galima galia (100 proc.– 800 W), vanduo užverda per ilgesnį laiką.

Atidarykite krosnelės dureles patraukdami rankenėlę durelių viršuje arba apačioje.
Ant sukamosios lėkštės padėkite stiklinę vandens. Uždarykite dureles.



Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)** ir nustatykite 4 arba 5 minutes, paspausdami mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)** atitinkamą kartų skaičių.

Rezultatas: Krosnelė šildys vandenį 4 arba 5 minutes.
Tada vanduo turėtų pradėti virti.

Gaminimas / šildymas

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.

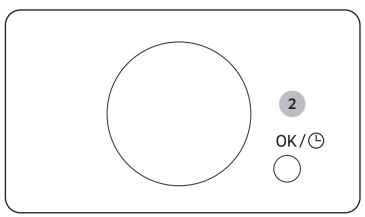
PASTABA.

- Prieš palikdami krosnelę be priežiūros VISADA patikrinkite gaminimo parametrus.
- Didžiausia galima mygtuku **Microwave (Mikrobangos)** pasirinkti naudojimo trukmė yra 99 minutės.

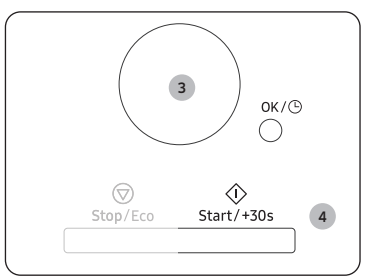
Atidarykite dureles. Padėkite maisto sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles. Kai mikrobangų krosnelė tuščia, niekada jos nejunkite.



1. Paspauskite mygtuką **Microwave (Mikrobangos)**.
   Rezultatas: 800 W (didžiausios maisto gaminimo galios) parodymai teikiami taip:
   (mikrobangų režimas)



2. Pasirinkite atitinkamą galingumą sukdami **sukamąją rankenėlę**. (Žr. galingumo lentelę.) Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.



3. Nustatykite gaminimo laiką, sukdami **sukamąją rankenėlę**.
   Rezultatas: Rodoma maisto gaminimo trukmė.
4. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   Rezultatas: Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamoji lėkštė. Pradedama gaminti maistą, o operacijai pasibaigus, įvyksta toliau nurodyti veiksmai.
   1) Krosnelė 4 kartus pypteli.
   2) Priminimo apie pabaigą signalas 3 kartus pypteli (kas minutę vieną kartą).
   3) Vėl rodomas laikrodis.

Laiko nustatymas

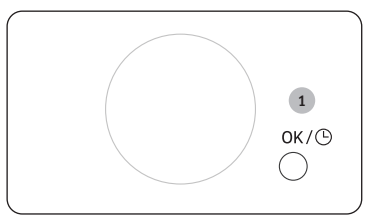
Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „88:88“, o po to „12:00“.

Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

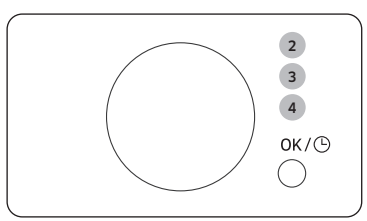
- pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę;
- po maitinimo trikties.

PASTABA.

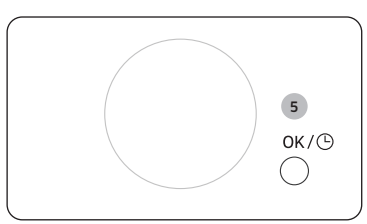
Pereidami nuo vasaros laiko prie žiemos ir atvirkščiai, nepamirškite laikrodžio nustatyti iš naujo.



1. Paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.



2. Nustatykite 24 arba 12 valandų formatą sukdami **sukamąją rankenėlę**. Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.
3. Nustatykite valandą, sukdami **sukamąją rankenėlę**. Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.
4. Nustatykite minutes, sukdami **sukamąją rankenėlę**.



5. Kai rodomas teisingas laikas, paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**, kad paleistumėte laikrodį.
   Rezultatas: Laikrodis rodomas nesinaudojant mikrobangų krosnele.

Krosnelės naudojimas

Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas

Galios lygio funkcija leidžia pritaikyti skleidžiamos energijos kiekį ir laiką, kuris yra reikalingas maistui gaminti ar pašildyti, atsižvelgiant į jo rūšį ir kiekį. Galite pasirinkti iš šešių galios lygių.

Galingumas	Procentai (%)	Išvestis (W)
DIDELIS	100	800
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	75	600
VIDUTINIS	56	450
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	38	300
ATŠILDYMAS	23	180
MAŽAS	13	100

Receptuose ir šioje knygelėje nurodoma valgio gaminimo trukmė atitinka nurodytą konkretų galios lygį.

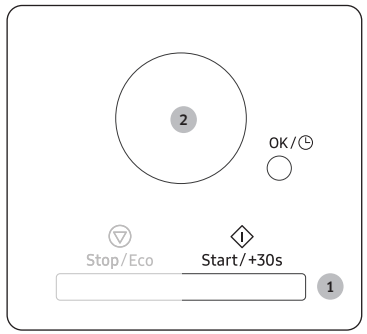
Pasirinkus	Maisto gaminimo trukmė
Aukštesnis maitinimo lygis Mažesnis maitinimo lygis	Decreased (Sumažinti) Increased (Padidinti)

Gaminimo trukmės reguliavimas

Padidinti maisto gaminimo trukmę galite vieną kartą spustelėdami mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)** ir kiekvieną kartą spustelėjus bus pridėta 30 sekundžių.

Veikiant režimams „Microwave“ (mikrobangų krosnelė), paspaudus mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)** padidinama maisto gaminimo trukmė.

- Patikrinkite, kaip maistas ruošiamas – bet kuriuo metu tiesiog atidarykite dureles.
- Padidinkite maisto gaminimo trukmės likutį



1 būdas

Norėdami maisto gaminimo trukmę padidinti maisto gaminimo metu, vieną kartą paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pridėtumėte 30 sekundžių.

- Pavyzdys. Norėdami pridėti tris minutes, paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)** šešis kartus.

2 būdas

Reguliuokite maisto gaminimo laiką tik sukdami **sukamąją rankenėlę**.

- Norėdami padidinti maisto gaminimo trukmę, sukite dešinėn, o norėdami sumažinti – kairėn.

Valgio gaminimo sustabdymas

Gaminimą galite bet kada sustabdyti, kad galėtumėte:
- patikrinti valgį;
- apversti valgį arba pamaišyti;
- palikti jį krosnelėje.

Norėdami sustabdyti maisto gaminimą	Atlikite šiuos veiksmus
Laikinai	Atverkite dureles arba vieną kartą paspausite mygtuką **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)**. **Rezultatas:** Maisto gaminimas sustabdomas. Norėdami atnaujinti gaminimą, vėl uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
Visiškai	Vieną kartą paspauskite mygtuką **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)**. **Rezultatas:** Maisto gaminimas sustabdomas. Jei maisto gaminimo parametrus norite atšaukti, dar kartą paspauskite **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)**.

Energijos taupymo režimo nustatymas

Krosnelėje įdiegtas energijos taupymo režimas.



- Paspauskite mygtuką **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)**.
  Rezultatas: Ekranas išjungiamas.
- Norėdami išjungti energijos taupymo režimą, atidarykite dureles arba paspauskite mygtuką **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)** ir ekrane bus rodomas laikrodis. Krosnelė parengta naudoti.

PASTABA.

Automatinė energijos tausojimo funkcija

Jei prietaisui pradėjus taikyti parametrus arba veikti laikino sustabdymo režimu nepasirinksite jokios funkcijos, funkcija bus atšaukta, o po 25 minučių bus rodomas laikrodis.
Atidarius dureles, krosnelės lemputė bus išjungta po 5 minučių.

Kaip naudotis Home Dessert (Naminis desertas)

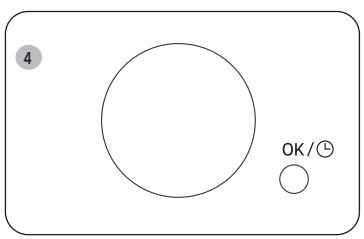
Home Dessert (Naminis desertas) funkcija turi 10 programuojamų gaminimo nuostatų. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.



1. Patraukite rankeną, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite mygtuką **Home Dessert (Naminis desertas)**.



4. Pasirinkite gaminamo maisto tipą sukdami **sukamąją rankenėlę** ir paspauskite **OK (Gerai)**.
   - Daugiau informacijos žr. skyrių "Home Dessert (Naminis desertas) programos aprašas" psl.14–16.



5. Paspauskite **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pradėtumėte Home Dessert (Naminis desertas).
   - Mikrobangų krosnelė gamins maistą pagal pasirinktą iš anksto suprogramuotą nuostatą.
   - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

Krosnelės naudojimas

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 10 užprogramuotų valgio gaminimo parinkčių.

⚠ **PERSPĖJIMAS.**

Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Home Dessert (Naminis desertas) programos aprašas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1	Graikinių riešutų pyragas	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 120 g miltų, 150 g sviesto, 100 g juodojo cukraus, 2 kiaušiniai, 50 g susmulkintų graikinių riešutų, 4 g kepimo miltelių
		1. Dubenyje išsukite sviestą su juoduoju cukrumi. **2.** Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. **3.** Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius. **4.** Maišydami toliau sudėkite graikinius riešutus. **5.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį kepimo indą (stačiakampį 22 pločio x 12 gylio x 7 aukščio cm). **6.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [1]. **7.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	
2	Bananų duonelė	1 porcija (6 vnt.)	**Sudedamosios dalys** 3 bananai, 120 g mišinio blyneliams, 120 g pieno, 1 kiaušinis, 2 valg. š. salyklo sirupo
		1. Supjaustykite bananus. **2.** Dubenyje sumaišykite mišinį blyneliams, pieną, kiaušinį ir salyklo sirupą. **3.** Sudėkite bananus ir gerai išmaišykite. **4.** Supilkite tešlą į 6 popierinius puodelius. **5.** Įdėkite popierinius puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [2]. **6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	
3	Biskvitas	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 170 g miltų, 50 g sviesto, 150 g cukraus, 3 kiaušiniai, 10 g kepimo miltelių
		1. Dubenyje išsukite sviestą ir cukrų. **2.** Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. **3.** Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius. **4.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį indą (apskritą). **5.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [3]. **6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	
4	Braunis	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 90 g miltų, ½ puodelio (ištirpinto) sviesto, 230 g cukraus, 2 kiaušiniai, 40 g kakavos miltelių
		1. Dubenyje sumaišykite sviestą, išplaktus kiaušinius ir cukrų. **2.** Toliau maišydami sudėkite miltus ir kakavos miltelius. **3.** Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį kepimo indą (stačiakampį 22 pločio x 12 gylio x 7 aukščio cm). **4.** Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [4]. **5.** Baigę gaminti, palaukite 20–30 minutes.	

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
5	Kiaušininis pudingas	1 porcija (3 vnt.)	**Sudedamosios dalys** 250 g pieno, 40 g cukraus, 2 kiaušiniai
		1. Į dubenį įmuškite du kiaušinius. Lengvai suplakite kiaušinius vieline šluotele. Laikykite šluotelę palei dubens dugną, kad nesusidarytų per daug putų. **2.** Kitame dubenyje sumaišykite pieną ir cukrų. **3.** Toliau plakdami supilkite pieną į kiaušinius. **4.** Perkoškite kiaušinių mišinį smulkiu sieteliu. Nugramdykite sietelio dugną mentele. Šaukštu nugriebkite nuo paviršiaus putas. **5.** Supilkite mišinį į puodelius kremui. **6.** Įdėkite puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [5]. **7.** Baigę gaminti atšaldykite ir patiekite.	
6	Šokoladinis pyragas puodelyje	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 40 g riebios grietinėlės, 25 g miltų, 15 g kakavos miltelių, 1,5 g vanilės, 50 g pusiau saldžių šokolado drožlių
		1. Puodelyje gerai sumaišykite sviestą, kiaušinį ir grietinėlę. **2.** Toliau maišydami suberkite miltus. **3.** Suberkite kakava ir vanilę, ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė. **4.** Įmaišykite šokolado drožles. **5.** Įdėkite puodelį (stiklinį 500 ml) į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [6]. **6.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
7	Pyragas puodelyje	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 50 g miltų, 30 g pieno, 6 g vanilės, 3 g migdolų miltelių, 1,5 g kepimo miltelių
		1. Puodelyje (stikliniame 500 ml) gerai sumaišykite sviestą, kiaušinį ir pieną. **2.** Toliau maišydami suberkite miltus, cukrų ir kepimo miltelius. **3.** Suberkite migdolų miltelius ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė. **4.** Įdėkite puodelį (stiklinį 500 ml) į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [7]. **5.** Baigę gaminti, palaukite 2–3 minutes.	
8	Latė	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 2 g tirpios kavos miltelių, 50 g vandens, 125 g pieno
		1. Puodelyje sumaišykite tirpios kavos miltelius ir vandenį. **2.** Į kitą puodelį supilkite pieną. **3.** Įdėkite kavos mišinį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [8]. **4.** Po pyptelėjimo puodelį išimkite. **5.** Įdėkite pieną į mikrobangų krosnelę ir paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**. **6.** Baigę gaminti, gerai išmaišykite ir patiekite.	
9	Žaliosios arbatos latė	1 porcija	**Sudedamosios dalys** 6 g žaliosios arbatos, 15 g cukraus, 250 g pieno
		1. Visus ingredientus sumaišykite puodelyje. **2.** Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [9]. **3.** Baigę gaminti, gerai išmaišykite ir patiekite.	

Krosnelės naudojimas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
10	Arbata su pienu	1 porcija	Sudedamosios dalys 2 maišeliai juodosios arbatos, 60 g vandens, 125 g pieno
			1. Puodelyje užpilkite juodosios arbatos maišelius vandeniu. **2.** Į kitą puodelį supilkite pieną. **3.** Įdėkite arbatos mišinį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite Home Dessert (Naminis desertas) [10]. **4.** Po pyptelėjimo puodelį išimkite. **5.** Įdėkite pieną į mikrobangų krosnelę ir paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**. **6.** Baigę gaminti, gerai išmaišykite ir patiekite.

Automatinio gaminimo funkcijų naudojimas

Funkcijos **Auto Cook (Automatinis gaminimas)** turi 18 skirtingų tipų programuojamą gaminimo trukmę. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.
Pakoreguoti porcijos tipą galite sukdami **sukamąją rankenėlę**.

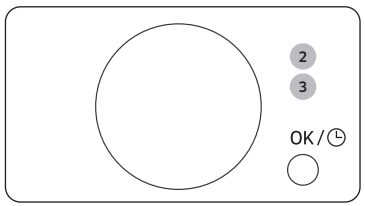
PASTABA.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėje pritaikytus ruošti receptus.

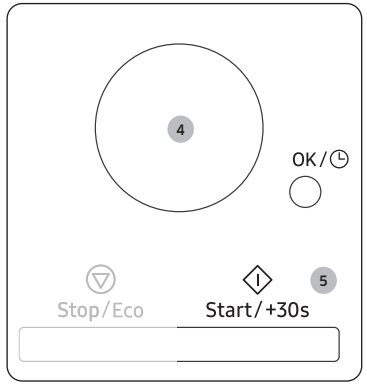
Pirmiausia padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.



1. Paspauskite mygtuką **Auto Cook (Automatinis gaminimas)**.



2. Sukite **Sukamoji rankenėlė**, kad pasirinktumėte pageidaujamą kategoriją. Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai/Laikrodis)**.
3. Pasirinkite gaminamo maisto tipą sukdami **sukamąją rankenėlę.** Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.



4. Pasirinkite porcijos dydį, sukdami sukamąją rankenėlę.
- Priklausomai nuo pasirinkto meniu, gali būti prieinama tik viena svorio parinktis.
- Naminis desertas nereikia pasirinkti svorio.

5. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
Rezultatas: Maistas gaminamas pagal pasirinktą suprogramuotą parametrą.
1) Krosnelė 4 kartus pypteli.
2) Priminimo apie pabaigą signalas 3 kartus pypteli (kas minutę vieną kartą).
3) Vėl rodomas laikrodis.

Sveiko maisto gaminimas

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 18 užprogramuotų valgio gaminimo parinkčių. Šios programos vykdomos tik mikrobangų energija

Kodas / maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1 Pusgaminiai (atvėsinti)	350 450	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai). Palaukite 2–3 minutes.
2 Vegetariškas maistas (atvėsinti)	350 450	Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 2 sudedamųjų dalių (pvz., makaronai su padažu arba ryžiai su daržovėmis). Palaukite 2–3 minutes.
3 Brokoliai	250	Nuplaukite ir nuvalykite šviežius brokolius ir paruoškite žiedynus. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukš.) vandens, jei gaminate 250 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.
4 Supjaustytos morkos	250	Supjaustykite nuplautas ir nuskustas morkas vienodais griežinėliais. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukš.) vandens, jei gaminate 250 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.
5 Žaliosios pupelės	250	Nuplaukite ir nuvalykite žaliąsias pupeles. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukš.) vandens, jei gaminate 250 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.
6 Špinatai	150	Nuplaukite ir nuvalykite špinatus. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Vandens nepilkite. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1–2 minutes.
7 Kukurūzų burbuolės	250	Nuplaukite ir nuvalykite kukurūzų burbuoles ir sudėkite į ovalų stiklinį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę. Palaukite 1–2 minutes.
8 Nuskustos bulvės	250	Nuplaukite ir nuskuskite bulves, supjaustykite vienodo dydžio griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 45–60 ml (3–4 valg. šaukštus) vandens. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Palaukite 2–3 minutes.
9 Rudi ryžiai	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 5–10 minutes.
10 Pilno grūdo makaronai	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite 500 ml verdančio vandens, žiupsnelį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite, o po to nupilkite vandenį. Palaukite 1 minute.
11 Bolivinė balanda	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 1–3 minutes.
12 Bulgur	125	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 2–5 minutes.

Krosnelės naudojimas

Kodas / maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
13 Vištos krūtinėlė	300	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
14 Kalakuto krūtinėlė	300	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
15 Šviežios žuvies filė	300	Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes.
16 Šviežia lašišos filė	300	Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes.
17 Šviežios krevetės	250	Nuplaukite krevetes, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1–2 minutes.
18 Šviežias upėtakis	200	Įdėkite 1 žuvį į krosnelei pritaikytą lėkštę. Įberkite žiupsnelį druskos, apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių, įberkite žolelių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.

Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas

Funkcija **Quick Defrost (Greitasis atšildymasleidžia)** atšildyti mėsą, paukštieną, žuvis, šaldytas daržoves ir šaldytą duoną. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai. Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

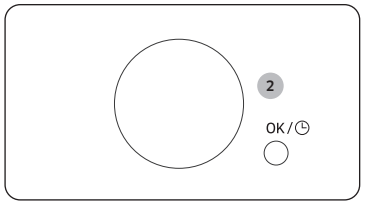
PASTABA.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

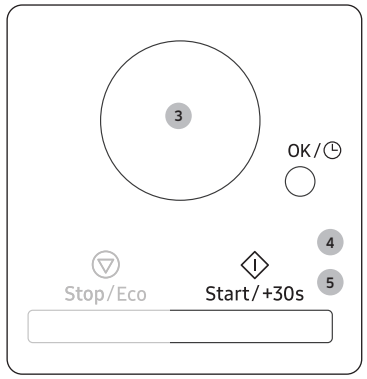
Atidarykite dureles. Padėkite keraminį indą su šaldytu maistu sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.



1. Paspauskite mygtuką **Quick Defrost (Greitasis atšildymas)**.



2. Pasirinkite gaminamo maisto tipą sukdami **sukamąją rankenėlę**. Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.



3. Pasirinkite porcijos dydį, sukdami **sukamąją rankenėlę**. (Žr. kitame puslapyje pateiktą lentelę)
4. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   Rezultatas:
   - Pradedamas atšildymas.
   - Vykstant atšildymo operacijai krosnelė pypteli, primindama apversti maistą.
5. Kad užbaigtumėte atšildymą, dar kartą paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   Rezultatas:
   1) Krosnelė 4 kartus pypteli.
   2) Priminimo apie pabaigą signalas 3 kartus pypteli (kas minutę vieną kartą).
   3) Vėl rodomas laikrodis.

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios **Greitasis atšildymas** programos, valgio kiekis, laukimo laikas ir atitinkamos instrukcijos. Prieš atšildydami nuimkite bet kokias pakavimo medžiagas. Padėkite mėsą, paukštieną, žuvis, daržoves ar duoną ant plokščio stiklinio indo ar keraminės lėkštės.

Kodas / maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1 Mėsa	200–1500	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui. Palaukite 20–60 minutes.
2 Paukštiena	200–1500	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustytai vištai ir vištienos porcijoms. Palaukite 20–60 minutes.
3 Žuvis	200–1500	Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnelei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė. Palaukite 20–60 minutes.
4 Daržovės	200–1500	Išdėliokite šaldytas daržoves tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Kai krosnelė supypsės, apverskite arba pamaišykite šaldytas daržoves. Ši programa tinka visų rūšių šaldytoms daržovėms. Palaukite 5–20 minutes.
5 Duona	200–1500	Padėkite duoną horizontaliai ant popierinio rankšluosčio ir apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik krosnelė pypteli. (Krosnelė veikia, kol atidarote dureles.) Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat – bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandeles išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mieliniams pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisių ir grietinėlės pyragams, taip pat pyragams su šokolado pabarstukais. Palaukite 10–30 minutes.

Šilumos palaikymo funkcijų naudojimas

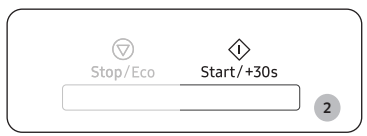
Keep Warm (Šilumos palaikymas) funkcija palaiko maisto šilumą, kol jis bus patiektas. Naudokite šią funkciją, kad išlaikytumėte maistą šiltą, kol jis bus parengtas patiekti.

PASTABA.

- Funkcijos **Keep Warm (Šilumos palaikymas)** laikas bus nurodomas kas 99 minučių.
- Didžiausia galima mygtuku **Keep Warm (Šilumos palaikymas)** pasirinkti naudojimo trukmė yra 99 minučių.



1. Paspauskite mygtuką **Keep Warm (Šilumos palaikymas)**.



2. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   Rezultatas: Rodoma 99 minučių.
   - Norėdami sustabdyti maisto šildymą, atidarykite dureles arba paspauskite mygtuką **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)**.

Krosnelės naudojimas

PASTABA.

- Nenaudokite šios funkcijos, norėdami pašildyti šaltą maistą. Šios ką tik pagaminto maisto šilumos išlaikymo programos.
- Nerekomenduojame maisto šilto laikyti labai ilgai (ilgiau nei 1 valandą), nes gaminimo procesas bus tęsiamas toliau. Šiltas maistas greičiau genda.
- Neuždenkite dangteliais ar plastikine plėvele.
- Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Kvapų naikinimo funkcijų naudojimas

Naudokite šią funkciją pagaminę kvapnų maistą arba kai krosnelės viduje susidaro daug dujų.
Pirmiausia išvalykite krosnelės vidų.



Baigę valyti, paspauskite mygtuką **Deodorization (Kvapų naikinimas)**. Paspaudus mygtuką **Deodorization (Kvapų naikinimas)**, operacija prasidės automatiškai. Jai pasibaigus, krosnelė supypsės keturis kartus.

PASTABA.

Funkcijos Deodorization (Kvapų naikinimas) laikas bus nurodomas kaip 5 minutės. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, trukmė pailgės 30 sekundžių.

PASTABA.

Didžiausia galima kvapų naikinimo trukmė yra 15 minučių

Užrakto funkcijų naudojimas

Jūsų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti“ mikrobangų krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis.



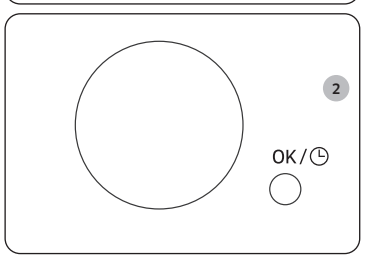
1. Paspauskite mygtuką **Lock (3sec) (Užraktas (3 s))** ir palaikykite 3 sekundes.
   Rezultatas:
   - Krosnelė užrakinama (negalima pasirinkti jokių funkcijų).
   - Ekrane rodoma L.

   
2. Kad atrakintumėte krosnelę, spauskite mygtuką **Lock (3sec) (Užraktas (3 s))** ir palaikykite 3 sekundes.
   Rezultatas: Krosnele galima naudotis įprastai.

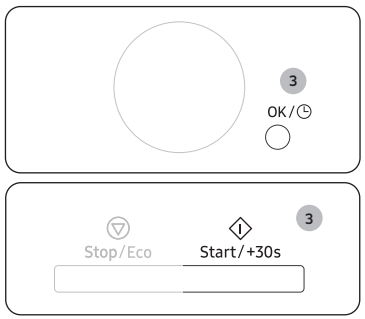
Mėgstamų funkcijų naudojimas

Jei dažnai gaminate arba šildote tos pačios rūšies patiekalus, maisto gaminimo trukmę ir galios lygius galite išsaugoti krosnelės atmintyje, kad kiekvieną kartą nereikėtų jų nustatyti iš naujo.
Galite išsaugoti du skirtingus parametrus.





1. Kaip įprasta, nustatykite gaminimo programą (maisto gaminimo trukmę ir galios lygį); jei reikia, dar kartą žr. puslapį „Gaminimas / šildymas“.
2. Paspauskite mygtuką **Favorite (Mėgstamas)**, tada pasirinkite norimą išsaugoti programą sukdami **sukamąjį ratuką**.
   P1 : Pirmoji nuostata
   P2 : antras parametras



3. Paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**, kad baigtumėte nustatymą. Arba paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad programą paleistumėte nedelsiant.
   Rezultatas: Parametrai bus išsaugoti krosnelės atmintyje.

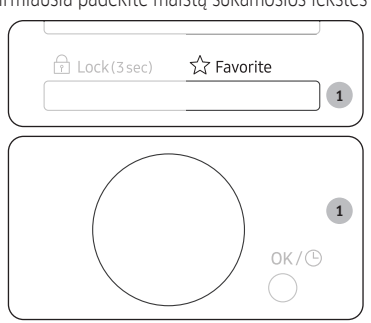
PASTABA.

Pavyzdys : Jei norite išsaugoti režimą Microwave (mikrobangų režimas), parinkite 600 W galią ir 3 minučių trukmę parametrui P1.

1. Paspauskite mygtuką **Microwave (Mikrobangos)**.
2. Nustatykite 600 W galingumą, sukdami **sukamąją rankenėlę**. Tada paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**.
3. Nustatykite 3 minučių gaminimo laiką, sukdami **sukamąją rankenėlę**.
4. Paspauskite mygtuką **Favorite (Mėgstamas)**, tada pasirinkite P1.
5. Paspauskite mygtuką **OK/Clock (Gerai / Laikrodis)**, arba **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad baigtumėte nustatymą.

Kaip naudoti mėgstamą parametrą

Pirmiausia padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.



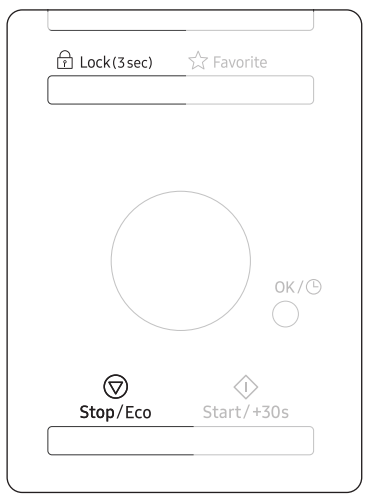
1. Paspauskite mygtuką **Favorite (Mėgstamas)**, tada pasirinkite programą sukdami **sukamąjį ratuką**.
   P1 : Pirmoji nuostata
   P2 : antras parametras



2. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**.
   Rezultatas: Maistas bus paruoštas taikant nurodytus parametrus.

Garso signalo išjungimas

Garso signalą galima bet kada išjungti.



1. Paspauskite **Lock (3sec) (Užraktas (3 s))** ir **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)** vienu metu.
   Rezultatas: Krosnelė nepypteli, nurodydama, kad funkcija atlikta.
2. Norėdami vėl įjungti garso signalą, paspauskite mygtuką **Lock (3sec) (Užraktas (3 s))** ir **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)** vienu metu.
   Rezultatas: Krosnelė veikia įprastai.

Virtuvės reikmenų vadovas

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.

Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis.

Pateiktoje lentelėje išvardijamos įvairios virtuvės reikmenų rūšys ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Aliuminio folija	✓✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes.
Porcelianiniai ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistireninių puodelių talpyklos	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-virtuvės reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stikliniai indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirbtas popierius	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai		
• Talpyklos	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymosi.

✓ : Rekomenduojama ✓✗ : Naudoti atsargiai ✗ : Nesaugu

Valgio gaminimo vadovas

Mikrobangos

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą – ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.
Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

Kulinarija

Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje

Virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai praeiti pro juos, kad būtų pasiektas didžiausias veiksmingumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantysis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metaliniuose induose.

Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje

Daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba šaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujinės viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant

Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti skirtingais būdais, pvz., keramine lėkšte, plastikiniu dangteliu ar mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti maistine plėvele.

Laukimo laikas

Baigę gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

Šaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.
Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Špinatai	150 g	600	4½–5½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Brokoliai	300 g	600	9-10
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Žirneliai	300 g	600	7½–8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Žaliosios pupelės	300 g	600	8-9
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Daržovių mišinys (Morkos / Žirneliai / Kukurūzai)	300 g	600	7½–8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		
Daržovių mišinys (Kinų Stiliaus)	300 g	600	8-9
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2–3 minutes.		

Valgio gaminimo vadovas

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml šalto vandens (2–3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis, žr. lentelę. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką– žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: Supjaustykite šviežias daržoves į panašaus dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau jos bus paruoštos.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Brokoliai	250 g 500 g	800	4–4½ 7–7½
	Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.		
Briuseliniai kopūstai	250 g	800	5½–6½
	Nurodymai Įpilkite 60–75 ml (4–5 valg. šaukštus) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Morkos	250 g	800	4½–5
	Nurodymai Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais. Palaukite 3 minutes.		
Žiedinis kopūstas	250 g 500 g	800	5–5½ 8½–9
	Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.		
Cukinijos	250 g	800	3½–4
	Nurodymai Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės. Palaukite 3 minutes.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Baklažanai	250 g	800	3½–4
	Nurodymai Supjaustykite baklažanus mažais griežinėliais ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Palaukite 3 minutes.		
Porai	250 g	800	4½–5
	Nurodymai Supjaustykite porus į storus griežinėlius. Palaukite 3 minutes.		
Grybai	125 g 250 g	800	1½–2 3–3½
	Nurodymai Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite. Palaukite 3 minutes.		
Svogūnai	250 g	800	5½–6
	Nurodymai Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Pipirai	250 g	800	4½–5
	Nurodymai Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais. Palaukite 3 minutes.		
Bulvės	250 g 500 g	800	4-5 7½–8½
	Nurodymai Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais. Palaukite 3 minutes.		
Ropė	250 g	800	5–5½
	Nurodymai Supjaustykite ropes mažais kubeliais. Palaukite 3 minutes.		

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai. Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu – gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę.
Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.
Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai gali būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai. Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę.
Gamindami ir vėliau kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o paskui nupilkite vandenį.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	800	16-17
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	800	21-22
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti ryžiai (ryžiai ir laukiniai ryžiai)	250 g	800	17-18
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti grūdai (ryžiai ir grūdai)	250 g	800	18-19
	Nurodymai Įpilkite 400 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Makaronai	250 g	800	11-12
	Nurodymai Įpilkite 1 000 ml karšto vandens. Palaukite 5 minutes.		

Šildymas

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros (nuo +18 iki +20 °C), o atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų, – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.
Rekomendacijas žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis jo kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).
Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklinę lazdelę.
Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).
Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.
Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.
Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra taptų vienoda.
Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.

Valgio gaminimo vadovas

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

Skysčių pašildymas

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra taptų vienoda. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo, turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklinę lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

Kūdikių maisto šildymas

Kūdikių maistas

Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite!
Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2–3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą.
Patartina, kad kūdikiui tiekiamo maisto temperatūra būtų 30-40 °C.

Kūdikių pienas

Supilkite pieną į sterilų stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Patartina, kad pieno temperatūra būtų apie 37 °C.

Pastaba:

Kūdikių maistą reikia tikrinti ypač atidžiai, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Skysčių ir maisto pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 bokalas)	800	1–1½ 1½–2
	Nurodymai Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / didelį puoduką sukamosios lėkštės viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite. Palaukite 1–2 minutes.		
Sriuba (atvėsinta)	250 g	800	3–3½
	Nurodymai Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą. Palaukite 2–3 minutes.		
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	350 g	600	5½–6½
	Nurodymai Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 2–3 minutes.		
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600	4½–5½
	Nurodymai Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite. Palaukite 3 minutes.		
Įdaryti makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600	5-6
	Nurodymai Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 3 minutes.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Patiekalas lėkštėje (atvėsintas)	350 g	600	5½–6½
	Nurodymai Sudėkite iš 2–3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Palaukite 3 minutes.		

Kūdikių maisto ir pieno pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Laikas
Kūdikių maistas (daržovės ir mėsa)	190 g	600	30 sekundžių
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes.		
Kūdikių košė (grūdai, pienas ir vaisiai)	190 g	600	20 sekundžių
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes.		
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300	30–40 sek. nuo 50 sek.iki 1 min.
	Nurodymai Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2–3 minutes.		

Neautomatinis atšildymas

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.
Šaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raištelius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.
Šaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau išdarinėkite mėsą.
Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.
Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliumininės folijos lapais.
Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.
Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo atšildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: Plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo –18 iki –20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Mėsa			
Jautienos faršas	250 g 500 g	180	6½–7½ 10-12
Kiaulienos kepsniai	250 g	180	7½–8½
	Nurodymai Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–25 minutes.		
Paukštiena			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 vnt.)	180	14½–15½

Valgio gaminimo vadovas

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Neišdarinėta višta	900 g	180	28-30
	Nurodymai Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, o visą vištą – krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 15–40 minutes.		
Žuvis Žuvies filė	250 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	180	6-7 12-13
	Nurodymai Šaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–15 minutes.		
Vaisiai Uogos	250 g	180	6-7
	Nurodymai Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens). Palaukite 5–10 minutes.		
Duona Bandelės (kiekviena apie 50 g) Skrudinta duona / sumuštinis Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	2 vnt. 4 vnt. 250 g 500 g	180 180 180	½–1 2–2½ 4½–5 8-10
	Nurodymai Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamosios lėkštės viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5–20 minutes.		

Patarimai ir gudrybės

Susicukravusio medaus lydymas

20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą.
Pakaitinkite 20–30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

Drebučių lydymas

Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį.
Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį karščiui atsparų dubenį.
Šildykite 1 minutę 300 W galia.
Kai ištirps, išmaišykite.

Glajaus gaminimas (pyragams ir dideliems tortams)

Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens.
Gaminkite neuždengę stikliniame karščiui atspariame dubenyje nuo 3½ iki 4½ min., naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

Uogienės gaminimas

600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Kepkite uždengtą 10–12 minučių 800 W galia.
Kepimo metu keletą kartų išmaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

Pudingo / kremo gaminimas

Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml), laikydamiesi gamintojų nurodymų, ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Kepkite uždengtą 6½–7½ minutės 800 W galia.
Kepimo metu keletą kartų gerai išmaišykite.

Migdolų gabalėlių skrudinimas

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje.
3½–4½ minutės skrudindami 600 W galia keletą kartų išmaišykite.
Prieš patiekdami palikite krosnelėje 2–3 minutes. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Gedimų diagnostika

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Bendra		
Neįmanoma tinkamai nuspausti mygtukų.	Tarp mygtukų galėjo įstrigti pašalinių medžiagų.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
	Modeliams su jutikliniais mygtukais: Krosnelės išorinėje pusėje yra drėgmės.	Nuvalykite drėgmę nuo išorinio paviršiaus.
	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Nerodomas laikas.	Nustatyta „Eco“ (energijos tausojimo) funkcija.	Išjunkite „Eco“ funkciją.
Krosnelė neveikia.	Netiekiamas maitinimas.	Užtikrinkite, kad būtų tiekiamas maitinimas.
	Atidarytos durelės.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
	Durelių saugaus atidarymo mechanizmas padengtas pašaline medžiaga.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
Veikianti krosnelė išsijungia.	Naudotojas atidarė dureles, kad apverstų maistą.	Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad įjungtumėte krosnelę.
Krosnelei veikiant išsijungia maitinimas.	Krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką nei įprastai.	Jei krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką, leiskite jai atvėsti.
	Neveikia ventiliatorius.	Paklausykite, ar veikia ventiliatorius.
	Mėginama įjungti krosnelę neįdėjus į ją maisto.	Įdėkite į krosnelę maisto.
	Nepakanka erdvės krosnelei vėdintis.	Vėdinimo reikmėms krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Prie to paties lizdo prijungti keli kištukai.	Krosnelei reikia numatyti vieną atskirą lizdą.
Pasigirsta pokštelėjimas, o krosnelė neveikia.	Pokštelėjimas pasigirsta, jei gaminamas maistas uždaroje pakuotėje ar naudojamas indas su dangteliu.	Nenaudokite sandarių talpyklų, nes gaminimo metu išsiplečiant jų turiniui jos gali sprogti.
Veikimo metu krosnelės išorinė pusė pernelyg įkaista.	Nepakanka erdvės krosnelei vėdintis.	Vėdinimo reikmėms krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Ant krosnelės padėta daiktų.	Nuimkite nuo krosnelės visus daiktus.
Neįmanoma tinkamai atidaryti durelių.	Tarp durelių ir krosnelės vidaus įstrigo maisto likučių.	Nuvalykite krosnelę, tada atidarykite dureles.

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Problema	Priežastis	Sprendimas
Netinkamai šildomas maistas naudojant „Warm“ (pašildymo) funkciją.	Krosnelė neveikia, gaminama per daug maisto arba naudojami netinkami virtuvės reikmenys.	Įdėkite vieną mikrobangoms atsparų puodelį vandens ir paleiskite krosnelę 1–2 minutėms, kad įsitikintumėte, kad vanduo yra šildomas. Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą. Naudokite indą su plokščiu dugnu.
Neveikia atitirpinimo funkcija.	Gaminama per daug maisto.	Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą.
Vidaus apšvietimas yra neryškus arba neįsijungia.	Durelės ilgą laiką buvo paliktos praviros.	Vidinė lemputė gali išsijungti automatiškai, jei suaktyvinta „Eco“ funkcija. Užverkite ir dar kartą atverkite dureles arba paspauskite mygtuką **Stop/Eco (Stabdyti / Ekon.)**.
	Vidinė lemputė padengta pašaline medžiaga.	Nuvalykite krosnelės vidų ir patikrinkite dar kartą.
Gaminimo metu pasigirsta pyptelėjimas.	Jei naudojama Automatinis gaminimas funkcija, pyptelėjimas reiškia, kad atitirpinant atėjo laikas apversti maistą.	Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką **Start/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad vėl įjungtumėte krosnelę.
Krosnelė stovi nelygiai.	Krosnelė pastatyta ant nelygaus paviršiaus.	Įsitikinkite, kad krosnelė pastatyta ant lygaus ir tvirto paviršiaus.
Maisto gaminimo metu krosnelėje kibirkščiuoja.	Su krosnelės / atitirpinimo funkcija naudojami metaliniai indai.	Nenaudokite metalinių indų.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Prijungus maitinimą, krosnelė pradeda veikti iš karto.	Netinkamai uždarytos durelės.	Uždarykite dureles ir patikrinkite dar kartą.
Krosnelė skleidžia elektros iškrovas.	Maitinimas arba maitinimo lizdas netinkamai įžemintas.	Užtikrinkite, kad maitinimas ir maitinimo lizdas būtų tinkamai įžeminti.
1. Varva vanduo. **2.** Pro durelių plyšį skleidžiami garai. **3.** Vanduo lieka krosnelėje.	Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų, priklausomai nuo maisto. Tai nėra krosnelės gedimas.	Leiskite krosnelei atvėsti, tada nuvalykite ją sausu rankšluosčiu.
Kinta ryškumas krosnelės viduje.	Ryškumas keičiasi priklausomai nuo išeinamosios galios pokyčių pagal naudojamą funkciją.	Išeinamosios galios pokyčiai gaminimo metu nėra gedimas. Tai nėra krosnelės gedimas.
Gaminimas baigtas, bet ventiliatorius vis dar veikia.	Krosnelei išvėdinti ventiliatorius vis dar veikia apie 3 minutes po maisto gaminimo.	Tai nėra krosnelės gedimas.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Sukamoji lėkštė		
Besisukdama sukamoji lėkštė išeina iš savo vietos arba nustoja suktis.	Nėra sukamojo žiedo arba jis netinkamai įstatytas.	Įstatykite sukamąjį žiedą, tada bandykite dar kartą.
Besisukdama sukamoji lėkštė kliūna.	Sukamasis žiedas netinkamai įstatytas, šildoma per daug maisto arba indas yra per didelis ir paliečia krosnelės vidaus sieneles.	Sumažinkite maisto kiekį ir nenaudokite per didelių indų.
Sukdamasis sukamasis žiedas barška ir skleidžia triukšmą.	Krosnelės apačioje įstrigo maisto likučių.	Pašalinkite krosnelės apačioje įstrigusius maisto likučius.

Informacinis kodas

Informacinis kodas	PRIEŽASTIS	Sprendimas
C-d0	Valdymo mygtukai yra paspausti ilgiau kaip 10 sekundžių.	Nuvalykite klavišus ir patikrinkite, ar ant paviršiaus šalia klavišo nėra vandens. Jei problema pasikartoja, išjunkite mikrobangų krosnelę 30 sekundžių ir bandykite nustatyti ją iš naujo. Jei pranešimas pasikartoja, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

PASTABA.

Jei šiuo sprendimu nepavyksta išspręsti problemos, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

Techninės specifikacijos

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

Modelis	MS23DG4504A***
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz AC
El. energijos suvartojimas Microwave (Mikrobangos)	 1250 W
Išėjimo galia	100 W / 800 W – 6 lygiai (IEC-705)
Eksploatavimo dažnis	2450 MHz
Matmenys (P x A x G) Išorė Krosnelės vidus	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Tūris	23 litrai
Svoris Grynasis	 Apie 12,2 kg

* Šiame gaminyje naudojamas <G> energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

Pastaba

Pastaba

Pastaba

Pastaba

SAMSUNG

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams, siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, suremontuoti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ TINKLALAPYJE
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Saturs

Drošības norādījumi 3

Svarīgi drošības norādījumi 3
Vispārējā drošība 5
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā 6
Ierobežota garantija 6
Produktu grupas definīcija 7
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm) 7

Uzstādīšana 7

Papildpiederumi 7
Uzstādīšanas vieta 8
Rotējošā pamatne 8

Apkope 8

Tīrīšana 8
Nomaiņa (remonts) 9
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu 9

Krāsns funkcijas 9

Krāsns 9
Vadības panelis 10

Krāsns lietošana 10

Kā mikroviļņu krāsns darbojas 10
Krāsns pareizas darbības pārbaude 11
Gatavošana/uzsildīšana 11
Laika iestatīšana 12
Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti 12
Gatavošanas laika pielāgošana 13
Gatavošanas pārtraukšana 13
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana 13
Home Dessert (Mājas deserts) izmantošana 14
Automātiskās gatavošanas funkciju izmantošana 16
Ātrās atkausēšanas funkciju izmantošana 19
Siltuma saglabāšanas funkciju izmantošana 20
Dezodorācijas funkciju izmantošana 20
Bloķēšanas funkciju izmantošana 21
Izlases funkciju izmantošana 21

Trauku lietošanas norādes 22

Izlases iestatījuma lietošana 22
Signalizācijas izslēgšana 22

Ēdiena gatavošanas norādes 23

Traucējummeklēšana un informācijas kodi 29

Traucējummeklēšana 29
Informācijas kods 31

Tehniskie dati 32

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;
- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Izmantojiet šo ierīci tikai ēdiena gatavošanai. Apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku. Izmantojiet šo ierīci tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts rokasgrāmatā. Neievietojiet šajā ierīcē vai uz tās kodīgas ķīmiskās vielas vai tvaikus. Šī tipa krāsns ir īpaši izstrādāta pārtikas produktu uzsildīšanai, gatavošanai vai kaltēšanai. Tā nav paredzēta lietošanai rūpniecībā vai laboratorijā.

Ja no ierīces parādās (izplatās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

Drošības norādījumi

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Regulāri tīriet krāsni un satīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas savukārt var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūžu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda virsmas (savrup stāvoši), un to nav paredzēts ievietot skapītī.

Ēdieniem un dzērieniem paredzēti metāliskie trauki nav piemēroti izmantošanai, gatavojot ar mikroviļņiem.

Jāievēro piesardzība, lai trauku izņemšanas laikā netiktu pārvietota rotējošā pamatne.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamos apdraudējumus.

Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Šī krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai varētu viegli piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes krāsns 10 minūtes jādarbina ar tajā ievietotu trauku ar ūdeni, un tikai tad varat sākt izmantot krāsni.

Ja krāsns rada neparastu skaņu, izdala deguma smārdu vai dūmus, nekavējoties atvienojiet barošanas kabeļa spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu.

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.

Vispārējā drošība

Jebkādu ierīces pārveidošanu vai remontu drīkst veikt tikai kvalificēts darbinieks.
Nesildiet mikroviļņu krāsnī pārtikas produktus vai šķidrumus slēgtos traukos.
Netīriet krāsni ar benzīnu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.
Neuzstādiet krāsni līdzās sildītājam vai ugunsnedrošiem materiāliem, mitrās, eļļainās vai putekļainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules gaismas vai ūdens iedarbībai, un vietās, kur var rasties gāzes noplūde, kā arī uz nelīdzenas virsmas.
Šī krāsns ir pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts normatīviem.
Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas terminālim un kontaktpunktiem visus svešķermeņus.
Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.
Ja radusies gāzes noplūde (propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu.
Nepieskarieties strāvas vadam.
Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām.
Neizslēdziet krāsni, atvienojot barošanas kabeļa spraudni krāsns darbības laikā.
Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsnī ir iekļuvuši svešķermeņi, atvienojiet barošanas kabeli un sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.
Nepakļaujiet krāsni pārmērīgam spiedienam un triecieniem.
Nenovietojiet krāsni uz trausliem priekšmetiem.
Pārliecinieties, ka sienas kontaktligzdas spriegums, frekvence un strāvas specifikācijas atbilst izstrādājuma specifikācijām.
Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus.
Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliecinieties, ka barošanas kabelis atrodas starp novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns.
Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai vaļīgu sienas kontaktligzdu. Ja radušies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.
Nelejiet un nesmidziniet ūdeni uz krāsns.
Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz krāsns durtiņām.
Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.
Neglabājiet krāsnī ugunsnedrošus materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgi, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols.
Bērni var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni.

Drošības norādījumi

Brīdinājums par mikroviļņiem

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc vienmēr uzmanieties, ņemot ārā trauku. Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.
Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

1. Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
2. Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
3. Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Lai izvairītos no paliktņa vai restīšu bojājumiem, neievietojiet paliktni vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.
Neizmantojiet krāsni taukainu produktu cepšanai, jo krāsnī ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas vari izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

Izmantojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsnīs piemērotus piederumus. Neizmantojiet metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus utt.
Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.
Neizmantojiet krāsni papīra vai drēbju žāvēšanai.
Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.
Nenovietojiet strāvas vadu un strāvas kontaktdakšu ūdens vai karstuma avotu tuvumā.
Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet krāsnī olas ar čaumalu vai veselas, cieti novārītas olas.
Nesildiet hermētiskus vai vakuuma iepakojuma traukus, riekstus čaumalās, tomātus utt.
Nepārklājiet ventilācijas atveres ar audumu vai papīru. Tas var izraisīt ugunsgrēku. Krāsns var pārkarst un automātiski izslēgties un palikt izslēgta, līdz tā būs pietiekami atdzisusi.
Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.
Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.
Atverot durtiņas, stāviet pietiekami lielā attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.
Nedarbiniet tukšu krāsni. Drošības dēļ krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns tiek nejauši iedarbināta.
Uzstādiet krāsni saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. (Skatiet sadaļu "Mikroviļņu krāsns uzstādīšana".)
Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektroierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durtiņām. Nemēģiniet sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus). Neievietojiet nekādus priekšmetus bloķēšanas drošības atverēs.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.
- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.
  Svarīgi: Krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliektas, tām nedrīkst būt salauztas vai vaļīgas eņģes, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.
- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

Ierobežota garantija

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces vai piederumu bojājumi notikuši klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamos apstākļus un situācijas. Jūs esat atbildīgi par pārdomātu rīcību, piesardzību un uzmanību krāsns uzstādīšanas, apkopes un izmantošanas laikā.
Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs neuzņemsies atbildību par zaudējumiem, kas radušies neatbilstīgas vai nepareizas krāsns izmantošana dēļ.
Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietošanās un bīstamām situācijām, vienmēr uzturiet krāsns virsmu tīru.

Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.
B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



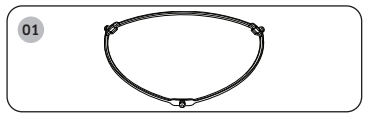
(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)
Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.
Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.
Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung apņemšanos attiecībā uz vidi, kā arī izstrādājumu reglamentējošajām prasībām (piemēram REACH), apmeklējiet mūsu ilgtspējības lapu, kas ir pieejama vietnē www.samsung.com

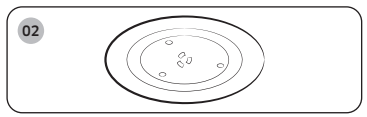
Uzstādīšana

Papildpiederumi

Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



01 **Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns vidusdaļā.
Nolūks. Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



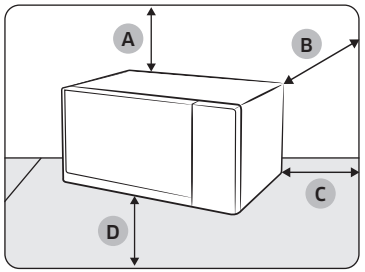
02 **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar vidusdaļu pie savienotāja.
Nolūks. Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.

PIEZĪME

NELIETOJIET mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

Uzstādīšana

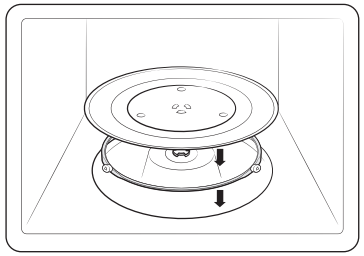
Uzstādīšanas vieta



A. 20 cm virspusē
B. 10 cm aizmugurē
C. 10 cm sānos
D. 85 cm no grīdas

- Izvēlieties uzstādīšanai plakanu, līmenisku virsmu aptuveni 85 cm augstumā virs grīdas. Virsmai ir jāspēj noturēt krāsns svaru.
- Atbilstošai ventilācija jānodrošina brīva vieta vismaz 10 cm no aizmugurējās sienas un abiem sāniem, un 20 cm uz augšu no ierīces.
- Neuzstādiet krāsni karstā vai mitrā vietā, piemēram, līdzās citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet krāsns barošanas parametrus. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

Rotējošā pamatne



Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.

Apkope

Tīrīšana

Regulāri tīriet krāsni, lai nepieļautu netīrumu uzkrāšanos uz krāsns vai tās iekšpusē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).
Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdenī samitrinātu mīkstu drānu, lai notīrītu gan krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

Lai notīrītu piekaltušus traipus ar nepatīkamu aromātu krāsns iekšpusē

1. Tukšā krāsnī rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Pēc karsēšanas cikla uzgaidiet, līdz krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

⚠ **UZMANĪBU!**

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārliecinieties, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā var tikt saīsināts krāsns darbmūžs.
- Esiet piesardzīgi un nelejiet ūdeni krāsns ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras krāsns lietošanas reizes izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot krāsnij atdzist.

Nomaiņa (remonts)

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šajā krāsnī nav nevienas detaļas, kuras nomaiņu drīkst veikt lietotājs. Nemēģiniet patstāvīgi veikt detaļu nomaiņu vai krāsns remontu.

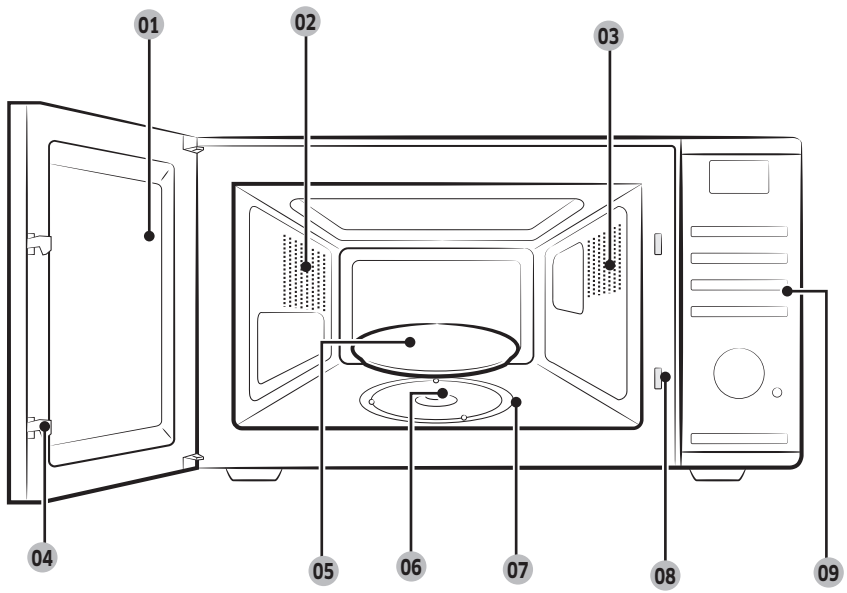
- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja ir bojāts krāsns ārējais korpuss, vispirms atvienojiet barošanas kabeli no barošanas avota un pēc tam sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.

Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

- Ja ilgstoši neizmantosiet krāsni, atvienojiet barošanas kabeli un pārvietojiet krāsni uz sausu vietu, kur nav putekļu. Putekļu un mitruma uzkrāšanās krāsnī var ietekmēt krāsns veiktspēju.

Krāsns funkcijas

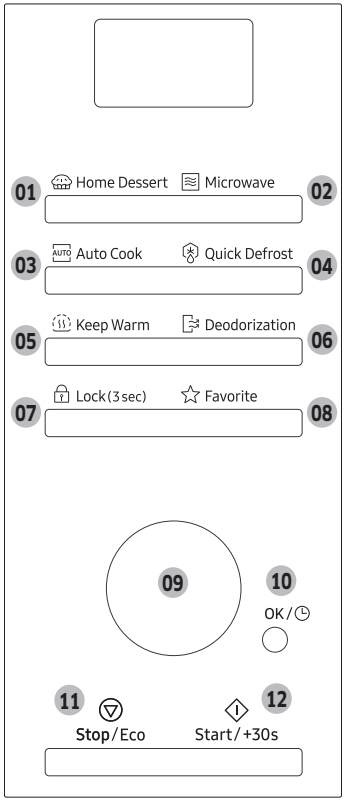
Krāsns



01 Durtiņas
02 Ventilācijas atveres
03 Apgaismojums
04 Durtiņu fiksatori
05 Rotējošā pamatne
06 Savienotājs
07 Rotējošais riņķis
08 Bloķēšanas drošības atveres
09 Vadības panelis

Krāsns funkcijas

Vadības panelis



01 Poga Home Dessert (Mājas deserts)
02 Poga Microwave (Mikroviļņi)
03 Poga Auto Cook (Automātiskā gatavošana)
04 Poga Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)
05 Poga Keep Warm (Siltuma saglabāšana)
06 Poga Deodorization (Dezodorācija)
07 Poga Lock (3sec) (Bloķēt (3 sek.))
08 Poga Favorite (Izlase)
09 Grozāmā poga (svars/porcija/laiks)
10 Poga OK/Clock (Labi/Pulkstenis)
11 Poga Stop/Eco (Apturēt/Eko)
12 Poga Start/+30s (Sākt/+30 s)

Krāsns lietošana

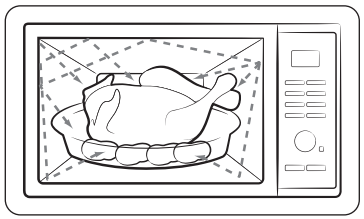
Kā mikroviļņu krāsns darbojas

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Uzsildītu
- Gatavotu

Gatavošanas princips.



1. Krāsns iekšienē esošā magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.
3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
   - Apjoma un blīvuma
   - Ūdens satura
   - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

PIEZĪME

Tā kā ēdiena vidusdaļa tiek pagatavota siltumatdeves procesa dēļ, gatavošana turpinās arī pēc ēdiena izņemšanas no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā.
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru.

Krāsns pareizas darbības pārbaude

Zemāk aprakstītās vienkāršās darbības sniedz iespēju jebkurā laikā pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns darbojas pareizi. Ja jums ir šaubas, skatiet sadaļu "Traucējummeklēšana" 29–31. lpp.

PIEZĪME

Krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai sienas kontaktligzdai. Krāsnī jānovieto rotējošā pamatne. Ja netiek izmantots maksimālas jaudas līmenis (100 % – 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.

Atveriet krāsns durtiņas, pavelkot rokturi durtiņu augšpusē vai apakšpusē.
Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi. Aizveriet durtiņas.



Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)** un iestatiet laiku uz 4 vai 5 minūtēm, nospiežot pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)** attiecīgo reižu skaitu.

Rezultāts. Krāsns sildīs ūdeni 4 vai 5 minūtes. Pēc tam ūdenim jābūt vārošam.

Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

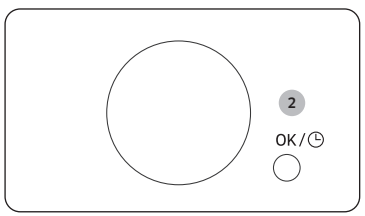
PIEZĪME

- Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.
- Maksimālais **Microwave (Mikroviļņi)** laiks ir 99 minūtes.

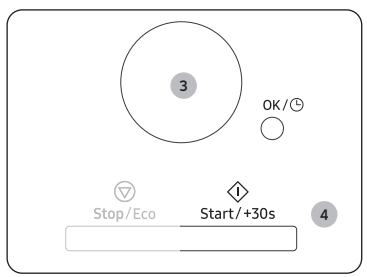
Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes vidusdaļā. Aizveriet durtiņas. Nekādā gadījumā neieslēdziet mikroviļņu krāsni, kad tā ir tukša.



1. Nospiediet pogu **Microwave (Mikroviļņi)**.
   Rezultāts. Tiks parādīta 800 W (maksimālā gatavošanas jauda) indikācija:
   (mikroviļņu režīms)



2. Izvēlieties atbilstošo jaudas līmeni, pagriežot **grozāmo pogu**. (Skatiet jaudas līmeņu tabulu.) Un pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.



3. Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot **grozāmo pogu**.
   Rezultāts. Tiks parādīts gatavošanas laiks.
4. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.
   Rezultāts. Iedegsies krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāks griezties. Sāksies gatavošana. Kad tā būs pabeigta, notiks tālāk norādītais.
   1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
   2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
   3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.

Krāsns lietošana

Laika iestatīšana

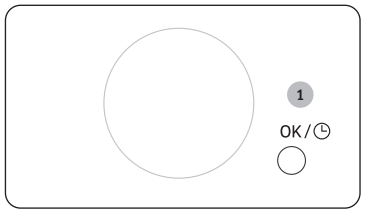
Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88" un tad „12:00".

Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var iestatīt 24 h vai 12 h formātā. Pulkstenis jāiestata:

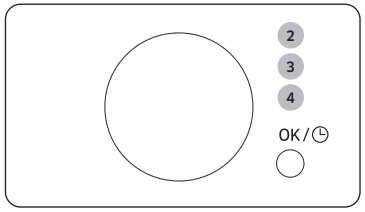
- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

PIEZĪME

Neaizmirstiet atiestatīt pulksteni, kad pārslēdzaties uz vasaras un ziemas laiku.



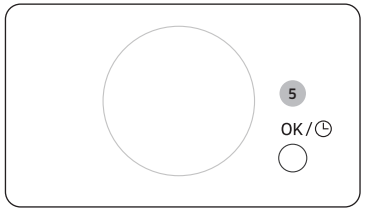
1. Nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.



2. Iestatiet 24 h vai 12 h formātu, pagriežot **grozāmo pogu**. Un pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.

3. Pagrieziet **grozāmo pogu,** lai iestatītu stundu. Un pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.

4. Pagrieziet **grozāmo pogu,** lai iestatītu minūti.



5. Kad tiek parādīts pareizais laiks, nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**, lai pulkstenis sāktu darboties.

Rezultāts. Laiks tiek rādīts, kad neizmantojat mikroviļņu krāsni.

Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti

Jaudas līmeņa izvēles funkcija ļauj jums pielāgot ēdiena absorbētās enerģijas apjomu, tādējādi pielāgojot laiku, kāds nepieciešams, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, balstoties uz tā veidu un apjomu. Jūs varat izvēlēties vienu no sešiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Procentuālā attiecība (%)	Izvade (W)
AUGSTS	100	800
VIDĒJI AUGSTS	75	600
VIDĒJS	56	450
VIDĒJI ZEMS	38	300
ATKAUSĒŠANA	23	180
ZEMS	13	100

Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laika iestatījumi atbilst konkrētajam norādītajam jaudas līmenim.

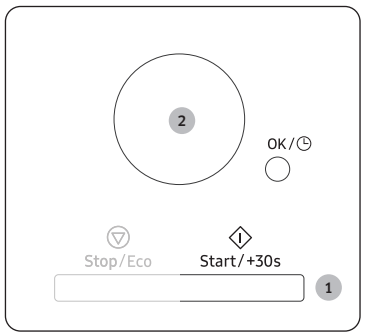
Ja atlasīsiet...	Tad gatavošanas laiks būs...
Augstāku jaudas līmeni Zemāku jaudas līmeni	Samazināšana Palielināšana

Gatavošanas laika pielāgošana

Jūs varat palielināt gatavošanas laiku, nospiežot pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai katrā nospiešanas reizē pievienotu 30 sekundes.

Režīmā Microwave (Mikroviļņi), nospiežot pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, gatavošanas laiks tiek palielināts.

- Jebkurā brīdī pārbaudiet gatavošanas norisi, vienkārši atverot durtiņas
- Palieliniet atlikušo gatavošanas laiku



1. metode

Lai gatavošanas laikā palielinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai katrā nospiešanas reizē pievienotu 30 sekundes.

- Piemērs: Lai pievienotu trīs minūtes, nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)** sešas reizes.

2. metode

Vienkārši **grozāmās pogas** pagriešana, lai regulētu gatavošanas laiku.

- Lai palielinātu gatavošanas laiku, pagrieziet pa labi, un lai samazinātu gatavošanas laiku, pagrieziet pa kreisi.

Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu uz otru pusi vai samaisītu to
- Ļautu ēdienam nostāvēties

Lai pārtrauktu gatavošanu...	Rīkojieties šādi...
Īslaicīgi	Atveriet durtiņas vai vienu reizi nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**. **Rezultāts.** Gatavošana tiks apturēta. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz aizveriet durtiņas un nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.
Pilnībā	Vienu reizi nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**. **Rezultāts.** Gatavošana tiks apturēta. Ja vēlaties atcelt gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.

Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Krāsnij ir enerģijas taupīšanas režīms.



- Nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.
  Rezultāts. Displejs izslēgsies.
- Lai izslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas vai nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**. Pēc tam displejā tiks parādīts pašreizējais laiks. Krāsns ir gatava lietošanai.

PIEZĪME

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ja neizvēlēsieties nevienu funkciju, iestatot ierīci vai tai esot īslaicīgas apturēšanas stāvoklī, funkcija tiks atcelta, un pulkstenis tiks parādīts pēc 25 minūtēm.

Krāsns spuldze tiks izslēgta, kad durtiņas būs atvērtas 5 minūtes.

Krāsns lietošana

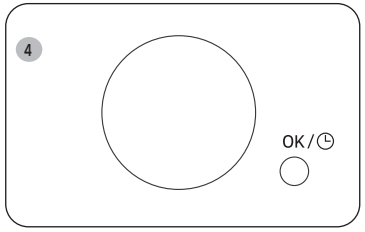
Home Dessert (Mājas deserts) izmantošana

Režīmā Home Dessert (Mājas deserts) ir 10 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

⚠ **UZMANĪBU!**

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.







1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Home Dessert (Mājas deserts)**.
4. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, pagriežot **grozāmo pogu**, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
   - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Programmas Home Dessert (Mājas deserts) apraksts" 14 līdz 16. lpp.
5. Nospiediet **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai sāktu Home Dessert (Mājas deserts).
   - Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
   - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 10 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām.

⚠ **UZMANĪBU!**

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Programmas Home Dessert (Mājas deserts) apraksts

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1	Valriekstu biskvītkūka	1 porcija	Sastāvdaļas 120 g miltu, 150 g sviesta, 100 g melnā cukura, 2 olas, 50 g smalcinātu valriekstu, 4 g cepamā pulvera
			1. Bļodā ievietojiet sviestu un melno cukuru. **2.** Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. **3.** Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. **4.** Pievienojiet valriekstus un kārtīgi samaisiet. **5.** Ielejiet maisījumu ietaukotā stikla Pyrex bļodā (taisnstūra tipa P22 x D12 x A7 cm). **6.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [1]. **7.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
2	Banānu maize	1 porcija (6 gab.)	Sastāvdaļas 3 banāni, 120 g pankūku maisījuma, 120 g piena, 1 ola, 2 ēdamkarotes iesala sīrupa
			1. Sasmalciniet banānu. **2.** Bļodā iepildiet pankūku maisījumu, pienu, olu, iesala sīrupu. **3.** Pievienojiet banānus un kārtīgi samaisiet. **4.** Iepildiet maisījumu 6 papīra krūzītēs. **5.** Ievietojiet papīra krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [2]. **6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3	Biskvītkūka	1 porcija	Sastāvdaļas 170 g miltu, 50 g sviesta, 150 g cukura, 3 olas, 10 g cepamā pulvera
		1. Bļodā ievietojiet sviestu un cukuru. **2.** Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. **3.** Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. **4.** Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla traukā (apļa tipa). **5.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [3]. **6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
4	Brūniņi	1 porcija	Sastāvdaļas 90 g miltu, ½ krūze kausēta sviesta, 230 g cukura, 2 olas, 40 g kakao pulvera
		1. Bļodā iepildiet sviestu, sakultas olas un cukuru. **2.** Pievienojiet miltus, kakao pulveri un turpiniet maisīt. **3.** Ielejiet maisījumu ietaukotā stikla Pyrex bļodā (taisnstūra tipa P22 x D12 x A7 cm). **4.** Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [4]. **5.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 20–30 minūtes.		

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
5	Olu pudiņš	1 porcija (3 gab.)	Sastāvdaļas 250 g piena, 40 g cukura, 2 olas
		1. Pārsitiet divas olas un iepildiet saturu bļodā. Nedaudz saputojiet olas ar zvanveida putotāju. Neļaujiet putotāja uzgalim atvirzīties no bļodas apakšas, lai neveidotos pārāk daudz putu. **2.** Otrā bļodā iepildiet pienu un cukuru. **3.** Pievienojiet pienu sakultajām olām, vienlaikus putojot maisījumu. **4.** Izkāsiet olu maisījumu cauri smalkam sietam. Izskrāpējiet sieta apakšdaļu ar lāpstiņu. Ar karoti noņemiet no virsmas putas (ja tādas ir). **5.** Iepildiet maisījumu sinepju trauciņos. **6.** Ievietojiet trauciņus mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [5]. **7.** Pēc gatavošanas atdzesējiet un pasniedziet.		
6	Šokolādes kūka	1 porcija	Sastāvdaļas 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 40 g saldā krējuma, 25 g miltu, 15 g kakao pulvera, 1,5 g vaniļas, 50 g pussaldu šokolādes skaidiņu
		1. Krūzē iepildiet sviestu, olu, krējumu un kārtīgi samaisiet. **2.** Pievienojiet miltus, cukuru un turpiniet maisīt. **3.** Pievienojiet kakao, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. **4.** Iemaisiet šokolādes skaidiņas. **5.** Ievietojiet krūzi (Pyrex 500 ml) mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [6]. **6.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		

Krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
7	"Krūzes" kūka	1 porcija	Sastāvdaļas 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 50 g miltu, 30 g piena, 6 g vaniļas, 3 g mandeļu pulvera, 1,5 g cepamā pulvera
		1. Krūzē (Pyrex 500 ml) iepildiet sviestu, olu, pienu un kārtīgi samaisiet. **2.** Pievienojiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. **3.** Pievienojiet mandeļu pulveri, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. **4.** Ievietojiet krūzi (Pyrex 500 ml) mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [7]. **5.** Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.	
8	Café Latte	1 porcija	Sastāvdaļas 2 g šķīstošās kafijas pulvera, 50 g ūdens, 125 g piena
		1. Krūzē samaisiet kafijas pulveri un ūdeni. **2.** Otrā krūzē iepildiet pienu. **3.** Ievietojiet kafijas maisījumu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [8]. **4.** Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi. **5.** Ievietojiet mikroviļņu krāsnī pienu un nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**. **6.** Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.	
9	Zaļās tējas Latte	1 porcija	Sastāvdaļas 6 g zaļās tējas pulvera, 15 g cukura, 250 g piena
		1. Iepildiet krūzē visas sastāvdaļas un samaisiet. **2.** Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [9]. **3.** Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet un pasniedziet.	
10	Tēja ar pienu	1 porcija	Sastāvdaļas 2 melnās tējas maisiņi, 60 g ūdens, 125 g piena
		1. Samaisiet krūzē melnās tējas maisiņus ar ūdeni. **2.** Otrā krūzē iepildiet pienu. **3.** Ievietojiet tējas maisījumu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Home Dessert (Mājas deserts) [10]. **4.** Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi. **5.** Ievietojiet mikroviļņu krāsnī pienu un nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**. **6.** Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.	

Automātiskās gatavošanas funkciju izmantošana

Režīms **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)** ietver 18 ieprogrammētus gatavošanas laika iestatījumus. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.
Jūs varat pielāgot porcijas veidu, pagriežot **grozāmo pogu**.

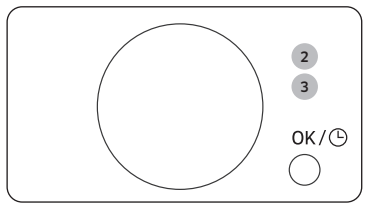
PIEZĪME

Izmantojiet tikai mikroviļņu drošus traukus.

Vispirms novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes vidusdaļā un aizveriet durtiņas.



1. Nospiediet pogu **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)**.



2. Pagrieziet pogu **Grozāmo pogu**, lai atlasītu vajadzīgo kategoriju. Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.
3. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, pagriežot **grozāmo pogu**. Un pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.



4. Atlasiet porcijas lielumu, pagriežot grozāmo pogu.
   - Atkarībā no atlasītās izvēlnes izvēlei var būt pieejama tikai viena svara opcija.
   - Svars nav jāizvēlas funkcijai Mājas deserts.
5. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.

   Rezultāts. Ēdiens tiks gatavots atbilstoši izvēlētajam ieprogrammētajam iestatījumam.

   1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
   2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
   3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.

Veselīga gatavošana

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 18 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām. Šīs programmas darbojas tikai ar mikroviļņu enerģiju

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādes
1 Lietošanai gatavs ēdiens (atdzesēts)	350 450	Uzlieciet uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām – kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
2 Veģetārs ēdiens (atdzesēts)	350 450	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem., spageti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem). Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
3 Brokoļu galviņas	250	Noskalojiet un notīriet svaigus brokoļus un sagatavojiet galviņas. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
4 Šķēlēs sagriezti burkāni	250	Noskalojiet un notīriet burkānus un sagatavojiet vienādas šķēlītes. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
5 Zaļie zirnīši	250	Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (2 ēdamkaroti) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.

Krāsns lietošana

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādes
6 Spināti	150	Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla bļodā ar vāku. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
7 Kukurūzas vālītes	250	Noskalojiet un notīriet kukurūzas vālītes un ievietojiet tās ovālā stikla traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
8 Nomizoti kartupeļi	250	Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pievienot 45–60 ml (3–4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.
9 Brūnie rīsi	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 5–10 minūtes.
10 Pilngraudu makaroni	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pielejiet 500 ml vāroša ūdens, pievienojiet šķipsniņu sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Ļaujiet nostāvēties 1 minūtes.
11 Kvinoja	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 1–3 minūtes.
12 Bulgurs	125	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 2–5 minūtes.
13 Vistu krūtiņas	300	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
14 Tītara krūtiņas	300	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
15 Svaiga zivs fileja	300	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
16 Svaiga laša fileja	300	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
17 Svaigas garneles	250	Noskalojiet garneles un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.
18 Svaiga forele	200	Novietojiet 1 veselu svaigu zivi krāsnij piemērotā traukā. Pievienojiet šķipsnu sāls, vienu ēdamkaroti citronu sulas un zaļumus. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

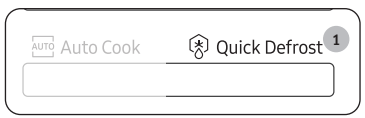
Ātrās atkausēšanas funkciju izmantošana

Quick Defrost (Ātrā atkausēšana) funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, saldētus dārzeņus un saldētu maizi. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

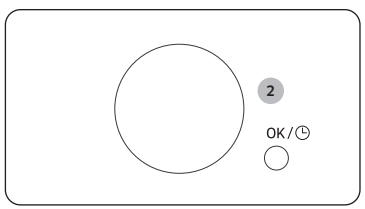
PIEZĪME

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

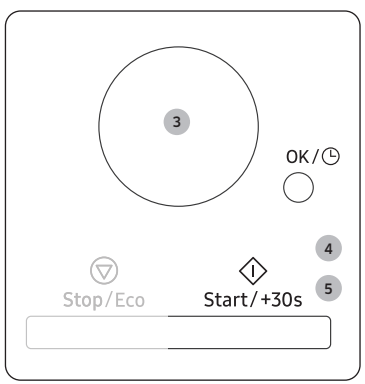
Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durtiņas.



1. Nospiediet pogu **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)**.



2. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, pagriežot **grozāmo pogu**. Un pēc tam nospiediet pogu **OK/ Clock (Labi/Pulkstenis)**.



3. Atlasiet porcijas lielumu, pagriežot **grozāmo pogu**. (Skatīt tabulu nākamajā lapā)
4. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.
   Rezultāts.
   - Tiks sākta atkausēšana.
   - Atkausēšanas laikā atskanēs skaņas signāli, lai atgādinātu, ka ēdiens jāapgriež otrādi.
5. Vēlreiz nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai pabeigtu atkausēšanu.
   Rezultāts.
   1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
   2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
   3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.

Zemāk tabulā ir norādītas dažādas režīma **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)** programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un attiecīgi norādījumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu, dārzeņus un maizi uz sekla stikla trauka vai keramikas šķīvja.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādes
1 Gaļa	200–1500	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
2 Mājputnu gaļa	200-1500	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
3 Zivis	200-1500	Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20–60 minūtes.
4 Dārzeņi	200-1500	Vienmērīgi izkārtojiet saldētos dārzeņus uz sekla stikla trauka. Apgrieziet saldētos dārzeņus uz otru pusi vai samaisiet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota visa veida saldētiem dārzeņiem. Ļaujiet nostāvēties 5–20 minūtes.
5 Maize	200-1500	Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra dvieļa gabaliņa un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. (Krāsns turpina darboties, un tiek apturēta, kad atverat durtiņas.) Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10–30 minūtes.

Krāsns lietošana

Siltuma saglabāšanas funkciju izmantošana

Funkcija **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** uztur ēdienu siltu līdz tā pasniegšanai. Izmantojiet šo funkciju, lai saglabātu ēdienu siltu līdz tā pasniegšanai.

PIEZĪME

- Funkcijas **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** norādītais darbības laiks ir 99 minūtes.
- Maksimālais **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** laiks ir 99 minūtes.



1. Nospiediet pogu **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)**.



2. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.
   Rezultāts. Tiks parādītas 99 minūtes.
   - Lai apturētu ēdiena sildīšanu, atveriet durvis vai nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.

PIEZĪME

- Neizmantojiet šo funkciju, lai atkārtoti uzsildītu jau atdzisušu ēdienu. Šīs programmas ir paredzētas nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai.
- Nav ieteicams saglabāt ēdienu siltu pārāk ilgi (vairāk nekā 1 stundu), jo tas turpinās gatavoties. Silts ēdiens ātrāk bojājas.
- Nepārklājiet ar vāku vai plastmasas plēvi.
- Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Dezodorācijas funkciju izmantošana

Izmantojiet šo funkciju pēc aromātisku ēdienu gatavošanas vai kad plīts iekšpusē ir daudz dūmu.

Vispirms notīriet plīts iekšpusi.



Kad esat pabeidzis tīrīšanu, nospiediet pogu **Deodorization (Dezodorācija)**. Tiklīdz nospiedīsit pogu **Deodorization (Dezodorācija)**, darbība tiks sākta automātiski. Kad tā tiek pabeigta, krāsns četras reizes nopīkst.

PIEZĪME

Funkcijas Dezodorācija norādītais darbības laiks ir 5 minūtes. Tas palielinās par 30 sekundēm, nospiežot pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.

PIEZĪME

Maksimālais dezodorācijas laiks ir 15 minūtes.

Bloķēšanas funkciju izmantošana

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar specializētu bērnu drošības programmu, kas ļauj "bloķēt" krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina krāsns lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.



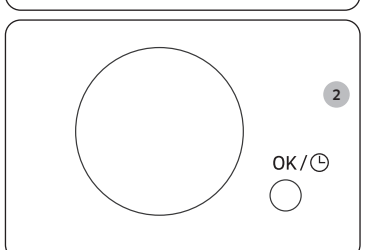
1. Nospiediet pogu **Lock (3sec) (Bloķēt (3 sek.))** 3 sekundes.
   Rezultāts.
   - Krāsns tiks bloķēta (nevar izvēlēties funkcijas).
   - Displejā tiks parādīts "L".

   
2. Lai atbloķētu krāsni, turiet pogu **Lock (3sec) (Bloķēt (3 sek.))** nospiestu 3 sekundes.
   Rezultāts. Krāsni var izmantot kā parasti.

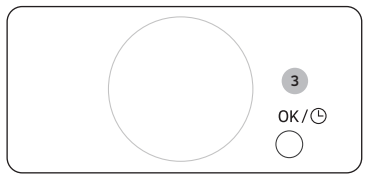
Izlases funkciju izmantošana

Ja bieži gatavojat vai sildāt vienus un tos pašus ēdienus, varat saglabāt gatavošanas laikus un jaudas līmeņus krāsns atmiņā, lai katru reizi nevajadzētu tos atiestatīt.
Varat saglabāt divus dažādus iestatījumus.





1. Iestatiet gatavošanas programmu kā parasti (gatavošanas laiku un jaudas līmeni) un, ja nepieciešams, vēlreiz skatiet lapu Gatavošana/ uzsildīšana.
2. Nospiediet pogu **Favorite (Izlase)** un pēc tam izvēlieties programmu, ko saglabāt, pagriežot **grozāmo pogu**.
   P1 : Pirmais iestatījums
   P2 : Otrais iestatījums





3. Lai pabeigtu iestatīšanu, nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**. Vai nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai sāktu programmu tūlīt.
   Rezultāts. Jūsu iestatījums tagad ir saglabāts krāsns atmiņā.

PIEZĪME

Piemērs : Ja vēlaties saglabāt mikroviļņu režīmu, iestatiet 600 W lielu jaudu un 3 minūtes iestatījumā P1.

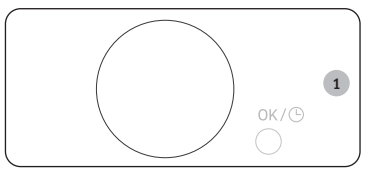
1. Nospiediet pogu **Microwave (Mikroviļņi)**.
2. Iestatiet 600 W lielu jaudu, pagriežot **grozāmo pogu**. Un pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.
3. Iestatiet 3 minūšu gatavošanas laiku, pagriežot **grozāmo pogu**.
4. Nospiediet pogu **Favorite (Izlase)** un pēc tam atlasiet P1.
5. Lai pabeigtu iestatīšanu, nospiediet pogu **OK (Labi) (Pulkstenis)** vai **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.

Krāsns lietošana

Izlases iestatījuma lietošana

Vispirms novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes vidusdaļā un aizveriet durtiņas.





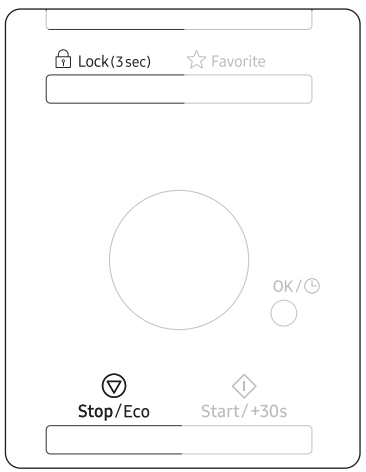
1. Nospiediet pogu **Favorite (Izlase)** un pēc tam izvēlieties programmu, pagriežot **grozāmo pogu**.
   P1 : Pirmais iestatījums
   P2 : Otrais iestatījums



2. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**.
   Rezultāts. Ēdiens tiek pagatavots atbilstoši iestatījumiem.

Signalizācijas izslēgšana

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.



1. Nospiediet pogu **Lock (3sec) (Bloķēt (3 sek.))** un **Stop/Eco (Apturēt/Eko)** vienlaikus.
   Rezultāts. Neatskan skaņas signāls, lai signalizētu funkcijas beigas.
2. Lai atkal ieslēgtu skaņas signālu, vēlreiz vienlaikus nospiediet pogu **Lock (3sec) (Bloķēt (3 sek.))** un **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.
   Rezultāts. Krāsns darbosies kā parasti.

Trauku lietošanas norādes

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis.

Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.

Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Alumīnija folija	✓✗	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu krāsns sienai vai tiek lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Cepšanas pamatne	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkodu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avīžpapīrs	✗	Vai aizdegties.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls • Šķīvji • Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	 ✗ ✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
Papīrs • Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi • Otrreizējās pārstrādes papīrs	 ✓ ✗	 Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai. Var izraisīt dzirksteļošanu.
Plastmasa • Trauki • Pārtikas plēve • Saldēšanas maisiņi	 ✓ ✓ ✓✗	 Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu. Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika. Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : ieteicams ✓✗ : lietot uzmanīgi ✗ : nedrošs

Ēdiena gatavošanas norādes

Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst dziļi ēdiena iekšienē, jo to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

Gatavošana

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Ēdiena gatavošanas norādes

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Spināti	150 g	600	4½-5½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Brokoļi	300 g	600	9-10
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Zirņi	300 g	600	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Zaļie zirnīši	300 g	600	8-9
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Burkāni/Zirņi/ Kukurūza)	300 g	600	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600	8-9
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums, uz katriem 250 g pielejiet 30-45 ml (2–3 ēdamkarotes) auksta ūdens; skatiet tabulu. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Brokoļi	250 g 500 g	800	4-4½ 7-7½
	Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Briseles kāposti	250 g	800	5½-6½
	Norādes Pievienot 60–75 ml (4–5 ēdamkarotes) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250 g	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250 g 500 g	800	5-5½ 8½-9
	Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kabači	250 g	800	3½-4
	Norādes Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baklažāni	250 g	800	3½-4
	Norādes Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar vienu ēdamkaroti citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Puravi	250 g	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet biezās šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sēnes	125 g 250 g	800	1½-2 3-3½
	Norādes Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sīpoli	250 g	800	5½-6
	Norādes Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Paprika	250 g	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kartupeļi	250 g 500 g	800	4-5 7½-8½
	Norādes Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kolrābis	250 g	800	5-5½
	Norādes Sagrieziet nelielos kubiciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Rīsu un makaronu gatavošanas norādes

Rīsi: izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku ar vāku – gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu.
Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baltie rīsi (Apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800	16-17
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Brūnie rīsi (Apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800	21-22
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie rīsi (Rīsi un savvaļas rīsi)	250 g	800	17-18
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie graudaugi (Rīsi un graudaugi)	250 g	800	18-19
	Norādes Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250 g	800	11-12
	Norādes Pielejiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

Ēdiena gatavošanas norādes

Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs.
Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Jaudas līmeņi un apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni.
Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.
Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas.
Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu).
Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.
Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.
Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.
Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

Bērnu pārtikas sildīšana

Bērnu pārtika:

izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!
Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

Piens mazulim:

ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

Piezīme:

bērnu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus. Uzsildīšanas norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus.

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 tase) 250 ml (1 krūze)	800	1-1½ 1½-2
	Norādes Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes vidusdaļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1–2 minūtes.		
Zupa (Atdzesēta)	250 g	800	3-3½
	Norādes Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Sautējums (Atdzesēts)	350 g	600	5½-6½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Makaroni ar mērci (Atdzesēti)	350 g	600	4½-5½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pildīti makaroni ar mērci (Atdzesēti)	350 g	600	5-6
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Maltīte uz šķīvja (Atdzesēta)	350 g	600	5½-6½
	Norādes Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā redzamos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks
Mazuļu pārtika (Dārzeņi un gaļa)	190 g	600	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Mazuļu putra (Graudaugi, piens un augļi)	190 g	600	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		
Piens mazulim	100 ml 200 ml	300	30–40 sek. no 50 sek. līdz 1 min.
	Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.		

Ēdiena gatavošanas norādes

Manuāla atkausēšana

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.
Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.
Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.
Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.
Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.
Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.
Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms: plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Gaļa			
Maltā liellopu gaļa	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180	7½-8½
	Norādes Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–25 minūtes.		
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180	14½-15½
Vesela vista	900 g	180	28-30
	Norādes Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 15–40 minūtes.		
Zivis			
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	180	6-7 12-13
	Norādes Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–15 minūtes.		
Augļi			
Ogas	250 g	180	6-7
	Norādes Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5–10 minūtes.		
Maize			
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	180	½-1 2-2½
Grauzdiņš/sendvičs	250 g	180	4½-5
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	180	8-10
	Norādes Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5–20 minūtes.		

Padomi un ieteikumi

Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 20-30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

Želantīna kausēšana

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm.
Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā.
Sildiet 1 minūti, izmantojot 300 W.
Pēc kausēšanas samaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens.
Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

Ievārījuma gatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu.
Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10–12 minūtes, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

Pudiņa/mērces gatavošana

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu 6½–7½ minūtes, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi samaisiet.

Mandeļu šķēlīšu apbrūninināšana

Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka.
Apbrūniniet no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W, un apbrūninināšanas laikā vairākas reizes apmaisiet.
Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Traucējummeklēšana

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospiest.	Pogās var būt ieķērušies svešķermeņi.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa.	Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa.
	Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija.	Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju.
Netiek attēlots pašreizējais laiks.	Iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija.	Izslēdziet Eko funkciju.
Krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliecinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Ir atvērtas krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Krāsns tiek apturēta, kad tā darbojas.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai sāktu darbību.

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Krāsns ilgstoši gatavo ēdienu.	Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplatās kāda skaņa.
	Tiek mēģināts darbināt krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet krāsnī ēdienu.
	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Krāsns pieslēgšanai drīkst izmantot tikai vienu kontaktligzdu.
Krāsnij darbojoties, atskan paukšķoša skaņa; krāsns nedarbojas.	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.
Izmantošanas laikā krāsns korpuss pārāk sakarst.	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz krāsns ir novietoti priekšmeti.	Noņemiet visus uz krāsns novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp krāsns durtiņām un iekšpusi ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet krāsni un tad atveriet durtiņas.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Krāsns, iespējams, nedarbojas, jo ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārliecinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Krāsnī ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums.	Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtiņas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un vēlreiz atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet krāsns iekšpusi un tad pārbaudiet vēlreiz.
Gatavošanas laikā atskan pīkstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30 s)**, lai pārstartētu darbību.
Krāsns nav nolīmeņota.	Krāsns ir uzstādīta uz nelīdzenas virsmas.	Pārliecinieties, ka krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Krāsns/atkausēšanas funkcijas laikā izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Pieslēdzot barošanu, krāsns uzreiz ieslēdzas.	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.
No krāsns plūst elektrība.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārliecinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
1. No krāsns pil ūdens. **2.** Caur durtiņu šķirbu izplatās tvaiks. **3.** Krāsns iekšpusē ir ūdens.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par krāsns darbības traucējumiem.	Ļaujiet krāsnij atdzist un pēc tam saslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Mainās krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtuma intensitāte.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas neliecina par krāsns darbības traucējumiem.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu krāsns vēdināšanu, dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas.	Tas neliecina par krāsns darbības traucējumiem.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
Rotējošā pamatne griežoties ķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sieniņām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Rotējošā pamatne griežoties rada troksni.	Krāsns apakšā ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Pilnībā notīriet ēdiena paliekas, kas uzkrājušās krāsns apakšā.

Informācijas kods

Informācijas kods	IEMESLS	Rīcība
C-d0	Vadības pogas ir nospiestas ilgāk par 10 sekundēm.	Nepieciešams notīrīt pogas un pārbaudīt, vai pogu tuvumā vai uz to virsmas nav ūdens. Ja kļūda nepazūd, izslēdziet mikroviļņu krāsni uz 30 sekundēm un mēģiniet vēlreiz. Ja kļūda nepazūd, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

PIEZĪME

Ja ieteiktais risinājums nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

Tehniskie dati

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MS23DG4504A***
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Microwave (Mikroviļņi)	 1250 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P × A × D) Ierīce Krāsns atvērums	 489 x 275 x 377 mm 330 × 211 × 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	 Apm. 12,2 kg

* Šis izstrādājums ietver gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.

Piezīmēm

Piezīmēm

Piezīmēm

Piezīmēm

SAMSUNG

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEIETILPST zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Микровълнова фурна

Ръководство за потребителя

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Съдържание

Инструкции за безопасност 3

Важни инструкции за безопасност 3
Общи указания за безопасност 5
Предпазни мерки при работа с микровълни 6
Ограничена гаранция 6
Дефиниция на продуктова група 7
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот 7

Монтиране 8

Аксесоари 8
Място на монтиране 8
Въртяща се поставка 8

Поддръжка 9

Почистване 9
Смяна (ремонт) 9
Грижа при продължително време на неизползване 9

Функции на фурната 10

Фурна 10
Командно табло 10

Използване на фурната 11

Как работи една микровълнова фурна 11
Проверка дали вашата фурна работи правилно 11
Готвене / Претопляне 12
Задаване на времето 12
Нива на мощност и промяна на времената 13
Настройка на времето за готвене 13
Спиране на готвенето 14
Задаване на режима за пестене на енергия 14
Използване на Home Dessert (Домашни десерти) 14
Използване на функциите Автоматично готвене 17
Използване на функциите за Ускорено размразяване 19
Използване на функцията за запазване на храната топла 20
Използване на функцията обезмирисяване 21
Използване на функцията Lock (Заключване за деца) 21
Използване на функциите за любими настройки 21
Използване на любима настройка 22
Изключване на звуковия сигнал 22

Указател за готварски съдове 23

Ръководство за готвене 24

Отстраняване на неизправности и информационни кодове 30

Отстраняване на неизправности 30
Информационен код 32

Технически спецификации 32

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

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;
- 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.

Не използвайте този уред за други цели освен за готвене. Сушенето на дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар. Използвайте уреда само по предназначение, както е описано в ръководството. Не слагайте корозивни химикали или изпарения в или върху уреда. Този тип фурна е специално проектирана за загряване, готвене или сушене на храна. Не е предназначена за промишлена или лабораторна употреба.

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 нагряване на съда.

Инструкции за безопасност

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 подгряване.

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.

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

Трябва да се внимава да не се размести въртящата се поставка, когато се изваждат съдове от уреда.

Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

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.

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, разредители, 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 захранващия кабел.

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

Не пипайте захранващия кабел с мокри ръце.

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

Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете захранващия 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 захранващия кабел върху метални предмети. Уверете се, че кабелът е между предметите или зад фурната.

Не използвайте повреден щепсел, повреден захранващ 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.

Инструкции за безопасност

Предупреждение за микровълни

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до забавено бурно кипене и затова боравенето със съда да се извършва внимателно. Винаги изчаквайте поне 20 секунди преди боравене. Ако е необходимо, разбъркайте по време на загряване. Винаги разбъркайте 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, той 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 нагрявайте яйца с черупки или твърдо сварени яйца. Не нагрявайте 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.
Разбъркайте 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".)
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 храни 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.
- 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 загрявайте никакви видове плат, нито възглавнички, пълни със зърна. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на фурната.

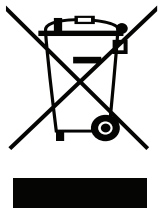
За да избегнете влошаване на повърхността на фурната и опасни ситуации, винаги поддържайте фурната чиста и в добро състояние.

Дефиниция на продуктова група

Този продукт е Група 2 Клас B 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 B 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



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови 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 видови 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 безконтролно 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.

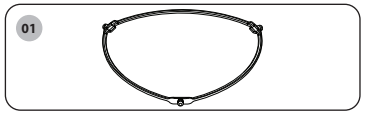
Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се сместват с другите отпадъци на търговското предприятие.

За информация относно ангажиментите на Samsung към опазването на околната среда и специфичните регулаторни задължения, напр. Директивата REACH, посетете страницата ни относно устойчивото развие на www.samsung.com.

Монтиране

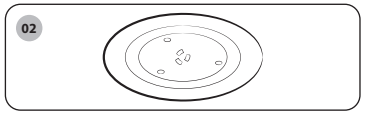
Аксесоари

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.

Цел: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



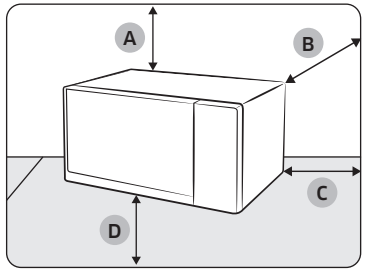
02 **Въртяща се поставка,** за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

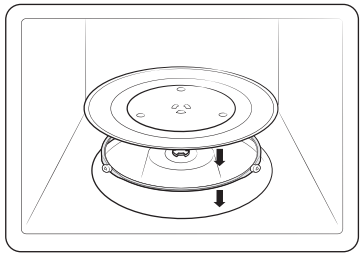
Място на монтиране



A. 20 см отгоре
B. 10 см отзад
C. 10 см от всяка страна
D. 85 см от пода

- 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.

⚠ **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 подменяте или ремонтирате сами фурната.

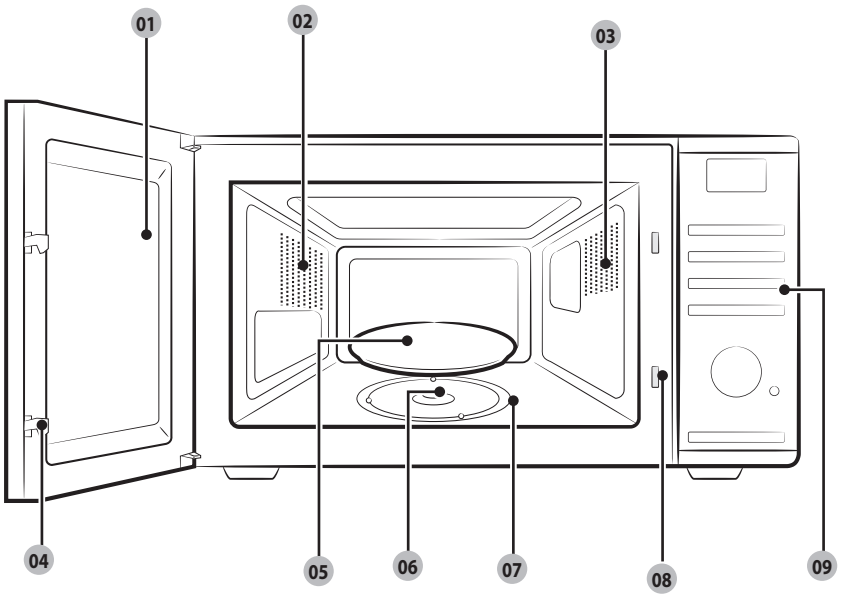
- Ако се натъкнете на проблем с шарнирите, уплътнението и/или вратата, се свържете с квалифициран техник или местен сервизен център на Samsung за техническа помощ.
- Ако искате да смените крушката, се свържете с местен сервизен център на Samsung. Не я сменяйте сами.
- Ако се натъкнете на проблем с външния 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.

Функции на фурната

Фурна



01 Врата

02 Вентилационни отвори

03 Осветление

04 Ключалки на вратата

05 Въртяща се поставка

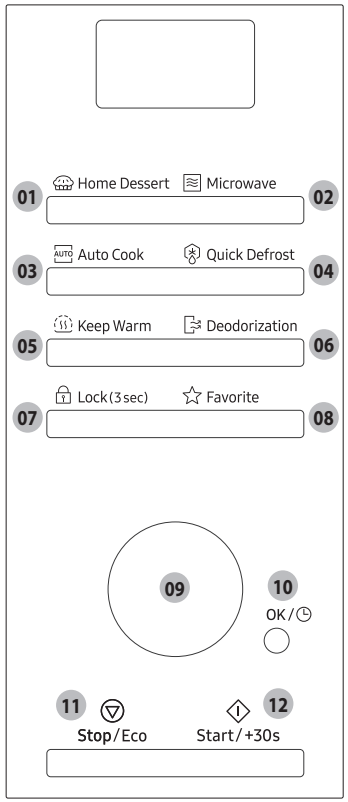
06 Съединител

07 Ролков пръстен

08 Отвори за блокировката за обезопасяване

09 Командно табло

Командно табло



01 Бутон Home Dessert (Домашни десерти)

02 Бутон Microwave (Микровълни)

03 Бутон Auto Cook (Автоматично готвене)

04 Бутон Quick Defrost (Ускорено размразяване)

05 Бутон Keep Warm (Запазете топли)

06 Бутон Deodorization (Обезмирисяване)

07 Бутон Lock (3 sec) (Заключване (3 сек.))

08 Бутон Favorite (Любими)

09 Кръгов селектор (тегло/порция/време)

10 Бутон OK/Clock (OK/Часовник)

11 Бутон Stop/Eco (Стоп/Икономично)

12 Бутон Start/+30s (Старт/+30с)

Използване на фурната

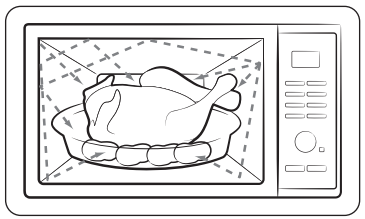
Как работи една микровълнова фурна

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 кухината 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)

ЗАБЕЛЕЖКА

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.

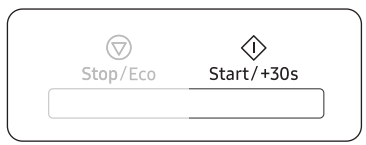
Проверка дали вашата фурна работи правилно

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. **30** до **32**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ стенен 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 или долната 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.

Използване на фурната

Готвене / Претопляне

Следната процедура обяснява как се готви или претопля храна.

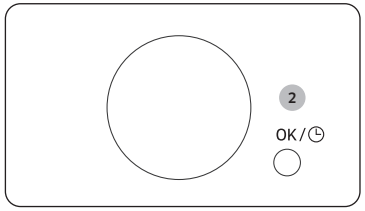
ЗАБЕЛЕЖКА

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

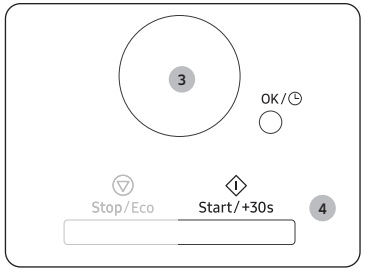
Отворете вратичката. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата. Никога не включвайте микровълновата фурна, когато е празна.



1. Натиснете бутона **Microwave (Микровълни)**.
   Резултат: Показват се индикации 800 W (максимална мощност на готвене):
   ≋ (режим микровълни)



2. Изберете подходящото ниво на мощност, като завъртите **Кръгов селектор**. (Вж. таблицата за нивата на мощност.) И после натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**.



3. Задайте времето за готвене, като завъртите **Кръгов 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.

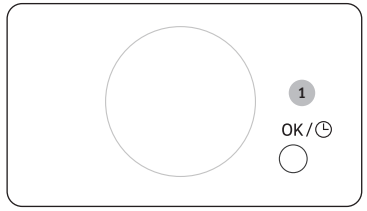
Задаване на времето

Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично "88:88" и после "12:00".
Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 12-часов, или в 24-часов формат. Трябва да сверите часовника:

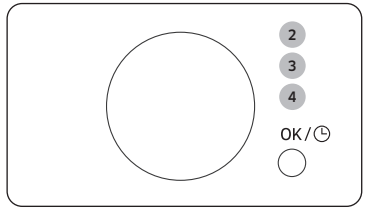
- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

ЗАБЕЛЕЖКА

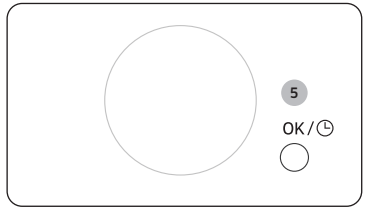
Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.



1. Натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**.



2. Изберете дали времето да се показва в 24-часов или 12-часов формат, като завъртите **Кръгов селектор**. И после натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**.
3. Завъртете **Кръгов селектор**, за да зададете часа. И после натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**.
4. Завъртете **Кръгов селектор**, за да изберете минутите.



5. Когато се покаже точното време, натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**, за да стартирате 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 пригодите 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 (%)	Изх. мощност (W)
ВИСОКО	100	800
СРЕДНО ВИСОКО	75	600
СРЕДНО	56	450
СРЕДНО НИСКО	38	300
РАЗМРАЗЯВАНЕ	23	180
НИСКО	13	100

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

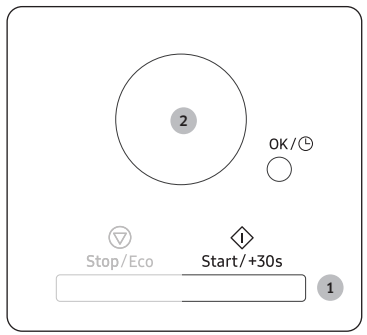
Ако изберете...	Времето за готвене трябва да бъде...
По-високо ниво на мощност	Понижено
По-ниско ниво на мощност	Повишено

Настройка на времето за готвене

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

В режим Microwave (Микровълни), 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 30 секунди, които желаете да се добавят.

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

Метод 2

Просто завъртете **Кръгов селектор**, за да регулирате времето за готвене.

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

Използване на фурната

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/+30c)**.
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 някаква 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.

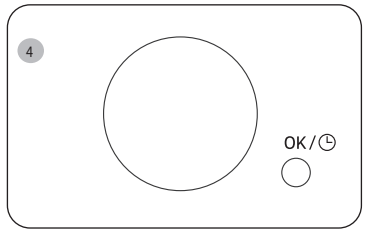
Използване на Home Dessert (Домашни десерти)

Home Dessert (Домашни десерти) има 10 предварително програмирани настройки за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.

⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само контейнери които са подходящи за микровълнова фурна.







1. Натиснете дръжката, за да отворите вратата на микровълновата фурна.
2. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.
3. Натиснете **Home Dessert (Домашни десерти)**.
4. Изберете типа храна, която готвите, като завъртите **Кръговия селектор**, след което натиснете **OK**.
   - За повече информация вижте раздела **"Описание на програмата Home Dessert (Домашни десерти)"** на страници **15** до **17**.
5. Натиснете **Start/+30s (Старт/+30c)**, за да стартирате Home Dessert (Домашни десерти).
   - Микровълновата фурна готви храната според избраната предварително програмирана настройка.
   - Когато готвенето приключи, микровълновата фурна издава звуков сигнал 4 пъти и дисплеят на контролното табло показва текущото време. След това сигналът за напомняне за край издава звуков сигнал веднъж на минута 3 пъти.

Следната таблица представя количествата и подходящите указания за 10 предварително програмирани опции за готвене.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Описание на програмата Home Dessert (Домашни десерти)

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
1	**Орехов кекс**	1 порция	**Съставки** Брашно 120 гр., Масло 150 гр., Черна захар 100 гр., Яйца 2 бр., Орехи (накълцани) 50 гр., Бакпулвер 4 гр.
		1. Смесете маслото и черната захар в купа. **2.** Добавете яйце и разбъркайте добре. **3.** Добавете брашно, бакпулвер и продължете да бъркате. **4.** Добавете орехи и разбъркайте добре. **5.** Изсипете сместа в намазнен съд от огнеупорно стъкло (правоъгълна форма Ш22 x Д12 x В7 см). **6.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [1]. **7.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	
2	**Бананов хляб**	1 порция (6 бр.)	**Съставки** Банан 3 бр., Смес за палачинки 120 гр., Мляко 120 гр., Яйце 1 бр., Малцов сироп 2 с.л.
		1. Накълцайте банана. **2.** Смесете сместа за палачинки, млякото, яйцето и малцовия сироп в купа. **3.** Добавете банан и разбъркайте добре. **4.** Изсипете сместа в 6 хартиени чаши. **5.** Поставете хартиените чаши в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [2]. **6.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	
3	**Пандишпанов кейк**	1 порция	**Съставки** Брашно 170 гр., Масло 50 гр., Захар 150 гр., Яйца 3 бр., Бакпулвер 10 гр.
		1. Смесете маслото и захарта в купа. **2.** Добавете яйце и разбъркайте добре. **3.** Добавете брашно, бакпулвер и продължете да бъркате. **4.** Изсипете сместа в намазнен стъклен съд (кръгла форма). **5.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [3]. **6.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	
4	**Брауни**	1 порция	**Съставки** Брашно 90 гр., Масло (разтопено) ½ чаша, Захар 230 гр., Яйца 2 бр., Какао 40 гр.
		1. Смесете маслото, разбитите яйца и захарта в купа. **2.** Добавете брашно, какао и продължете да бъркате. **3.** Изсипете сместа в намазнен съд от огнеупорно стъкло (правоъгълна форма Ш22 x Д12 x В7 см). **4.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [4]. **5.** Оставете да престои 20-30 минути след готвене.	

Използване на фурната

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
5	**Яйчен пудинг**	1 порция (3 бр.)	**Съставки** Мляко 250 гр., Захар 40 гр., Яйца 2 бр.
		1. Счукайте двете яйца в купа. Леко разбийте яйцата с тел за разбиване. Не оставяйте върха на телта да се отделя от дъното на купата, за да избегнете образуването на твърде много пяна. **2.** Смесете мляко и захар в друга купа. **3.** Добавете млякото към разбитото яйце, докато разбивате сместа. **4.** Пресейте яйчената смес с фина мрежеста цедка. Изстържете дъното на цедката с шпатула. Отстранете цялата пяна на повърхността с лъжица. **5.** Изсипете сместа в чаши за крем. **6.** Поставете чашите в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [5]. **7.** След готвене, охладете и сервирайте.	
6	**Шоколадов кейк в чаша**	1 порция	**Съставки** Масло 30 гр., Захар 60 гр., Яйце 1 бр., Пълномаслена сметана 40 гр., Брашно 25 гр., Какао на прах 15 гр., Ванилия 1,5 гр., Полусладък шоколадов чипс 50 гр.
		1. Смесете маслото, яйцето и сметаната заедно в чаша, докато се смесят добре. **2.** Добавете брашно, захар и продължете да бъркате. **3.** Добавете какаото, ванилията и разбъркайте просто докато се смесят. **4.** Добавете и разбъркайте шоколадовия чипс. **5.** Поставете чашата (от огнеупорно стъкло 500 мл) в микровълновата фурна и изберет-е Home Dessert (Домашни десерти) [6]. **6.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
7	**Кейк в чаша**	1 порция	**Съставки** Масло 30 гр., Захар 60 гр., Яйце 1 бр., Брашно 50 гр., Мляко 30 гр., Ванилия 6 гр., Бадемово брашно 3 гр., Бакпулвер 1,5 гр.
		1. Смесете маслото, яйцето и млякото заедно в чаша (от огнеупорно стъкло 500 мл) , докато се смесят добре. **2.** Добавете брашното, захарта и бакпулвера и продължете да бъркате. **3.** Добавете бадемовото брашно, ванилията и разбъркайте просто докато се смесят. **4.** Поставете чашата (от огнеупорно стъкло 500 мл) в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [7]. **5.** Оставете да престои 2-3 минути след готвене.	
8	**Кафе Лате**	1 порция	**Съставки** Разтворимо кафе на прах 2 гр., Вода 50 гр., Мляко 125 гр.
		1. Смесете кафето на прах и водата в чаша. **2.** Изсипете млякото в друга чаша. **3.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [8]. **4.** Когато чуете звуков сигнал, извадете чашата. **5.** Сложете млякото в микровълновата фурна и натиснете **Start/+30s (Старт/+30с)**. **6.** След като приготвите, разбъркайте всичко добре и сервирайте.	
9	**Зелен чай лате**	1 порция	**Съставки** Зелен чай на прах 6 гр., Захар 15 гр., Мляко 250 гр.
		1. Смесете всички съставки в чаша. **2.** Поставете чашата в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [9]. **3.** След като приготвите, разбъркайте добре и сервирайте.	

Код	Храна	Размер на порцията	Инструкции
10	**Чай с мляко**	1 порция	**Съставки** Пакетчета черен чай 2 бр., Вода 60 гр., Мляко 125 гр.
		1. Смесете пакетчетата черен чай и водата в чаша. **2.** Изсипете млякото в друга чаша. **3.** Поставете купата в микровълновата фурна и изберете Home Dessert (Домашни десерти) [10]. **4.** Когато чуете звуков сигнал, извадете чашата. **5.** Сложете млякото в микровълновата фурна и натиснете **Start/+30s (Старт/+30с)**. **6.** След като приготвите, разбъркайте всичко добре и сервирайте.	

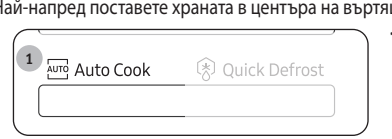
Използване на функциите Автоматично готвене

Функциите на **Auto Cook (Автоматично готвене)** имат 18 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 **Кръгов селектор**.

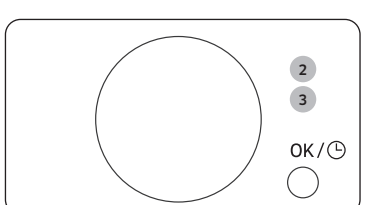
ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

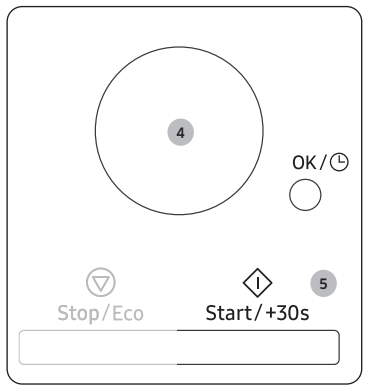
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.



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



2. Завъртете **Кръгов селектор**, за да изберете желаната категория. И после натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник).**
3. Изберете типа храна, която готвите, като завъртите **Кръгов селектор**. И после натиснете бутона **OK/ Clock (OK/Часовник)**.



4. Изберете размера на порцията, като завъртите Кръгов селектор.
- В зависимост от избраното меню може да имате само една опция за тегло, която да изберете.
- Не е нужно да избирате тегло за домашния десерт.

5. 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.

Използване на фурната

Здравословно готвене

Следната таблица представя количествата и подходящите указания за 18 предварително програмирани опции за готвене. Тези програми работят само с микровълнова енергия

Код/храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
1 Готови ястия (Охладени)	350 450	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 Вегетариански ястия (Охладени)	350 450	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.
3 Розички от броколи	250	Измийте и почистете свежо броколи и подгответе стръкчета. 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.
4 Нарязани моркови	250	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.
5 Зелен боб	250	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.
6 Спанак	150	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.
7 Царевица на кочан	250	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.
8 Белени картофи	250	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.
9 Кафяв ориз	125	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.
10 Пълнозърнести макарони	125	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.
11 Киноа	125	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.
12 Булгур	125	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.

Код/храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
13 **Пилешки гърди**	300	Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минута.
14 **Пуешки гърди**	300	Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минута.
15 **Пресни рибни филета**	300	Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
16 **Филе от прясна сьомга**	300	Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
17 **Пресни скариди**	250	Измийте скаридите и ги поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 1-2 минути.
18 **Прясна пъстърва**	200	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. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минута.

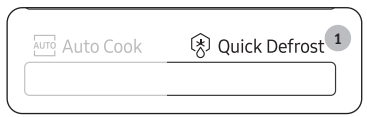
Използване на функциите за Ускорено размразяване

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.

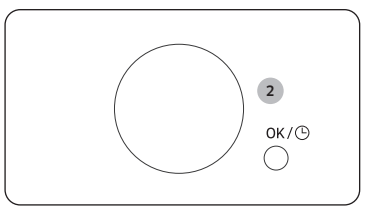
ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте само контейнери които са подходящи за микровълнова фурна.

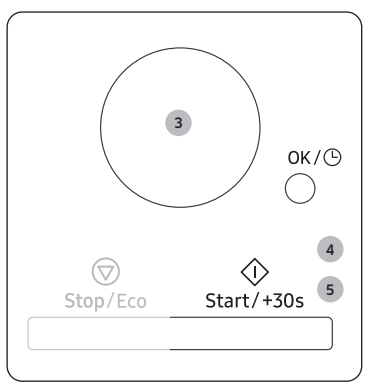
Отворете вратичката. Поставете замразената храна в керамичен съд в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратата.



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



2. Изберете типа храна, която готвите, като завъртите **Кръгов селектор**. И после натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**.



3. Изберете размера на порцията, като завъртите **Кръгов селектор**. (Ввижте таблицата на следващата страница.)
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. Поставяйте месо, птици, риба, зеленчуци и хляб върху плоска стъклена или керамична чиния.

Код/храна	Размер на порцията (гр.)	Инструкции
1 **Месо**	200-1500	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	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	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	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	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 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 сервирани.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Зададеното време на **Keep Warm (Запазете топли)** е 99 минути.
- Максималното време на **Keep Warm (Запазете топли)** е 99 минути.



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



2. Натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30с)**.
   Резултат: Показва се 99-те минути.
   - За да спрете затоплянето на храната, отворете вратичката или натиснете бутона **Stop/Eco (Стоп/Икономично)**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Не използвайте тази функция за претопляне на изстинала храна. Тези програми поддържат топла току-що приготвената храна.
- 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.
- Не покривайте с капак или найлоново фолио.
- Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Използване на функцията обезмирисяване

Използвайте тази функция след готвене на храна със силна миризма или когато вътре във фурната има много дим.

Първо почистете фурната отвътре.



Натиснете бутона **Deodorization (Обезмирисяване)**, след като сте приключили с почистването. Веднага след натискане на бутона **Deodorization (Обезмирисяване)**, операцията ще започне автоматично. Когато приключи, фурната бипва четири пъти.

ЗАБЕЛЕЖКА

Времето на обезмирисяване е зададено на 5 минути. Увеличава се с 30 секунди при всяко натискане на бутона **Start/+30s (Старт/+30с)**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Максималното време за обезмирисяване е 15 минути.

Използване на функцията Lock (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 бутона **Lock (3 sec) (Заключване (3 сек.))** за 3 секунди.

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

   
2. За да отключите фурната, натиснете отново бутона **Lock (3 sec) (Заключване (3 сек.))** за 3 секунди.

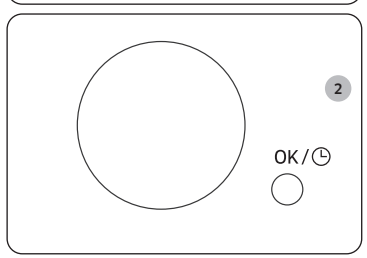
   Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

Използване на функциите за любими настройки

Ако готвите или претопляте често един и същ вид храна, можете да съхраните времето за готвене и нивото на мощността в паметта на фурната, за да не се налага да ги нулирате всеки път.

Можете да съхраните две различни настройки.



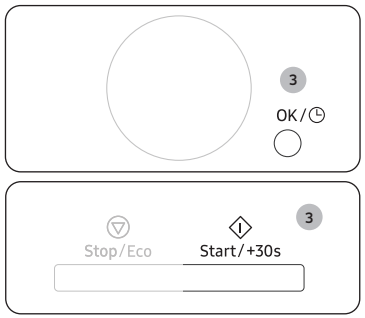


1. Задайте програмата за готвене както обикновено (време за готвене и ниво на мощност), вижте страницата за готвене/претопляне, ако е необходимо.
2. Натиснете бутона **Favorite (Любими)** и изберете програмата, която искате да запазите, като завъртите **Кръговия селектор**.

   P1 : Първа настройка

   P2 : Втора настройка

Използване на фурната



3. Натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**, за да завършите настройката. Или натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30c)**, за да стартирате програмата веднага.
   Резултат: Сега настройката е съхранена в паметта на фурната.

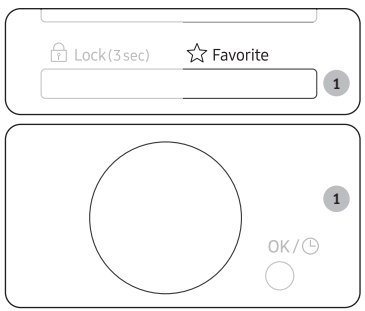
ЗАБЕЛЕЖКА

Например : Ако искате да съхраните режим Microwave (Микровълни), настройте ниво на мощност 600 W за 3 минути в P1.

1. Натиснете бутона **Microwave (Микровълни)**.
2. Задайте нивото на мощност на 600 W, като завъртите **Кръговия селектор**. И после натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)**.
3. Задайте времето за готвене на 3 минути, като завъртите **Кръговия селектор**.
4. Натиснете бутона **Favorite (Любими)** и изберете P1.
5. Натиснете бутона **OK/Clock (OK/Часовник)** или **Start/+30s (Старт/+30c)**, за да завършите настройката.

Използване на любима настройка

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



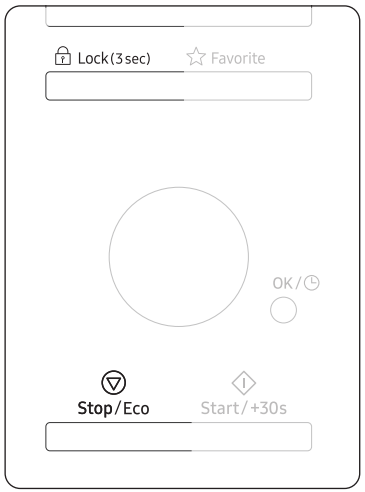
1. Натиснете бутона **Favorite (Любими)** и изберете програмата, като завъртите **Кръговия селектор**.
   P1 : Първа настройка
   P2 : Втора настройка



2. Натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30c)**.
   Резултат: Храната се готви според зададеното.

Изключване на звуковия сигнал

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.



1. Натиснете едновременно бутоните **Lock (3 sec) (Заключване (3 сек.))** 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 **Lock (3 sec) (Заключване (3 сек.))** 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 чинията.

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	✓✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. 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.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Фурна-към-посуда	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова 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.
• Пликове за фризер	✓✗	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 ✓✗ : Използвайте внимателно ✗ : 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	Включване (W)	Време (мин.)
Спанак	150 гр.	600	4½-5½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Броколи	300 гр.	600	9-10
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Грах	300 гр.	600	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Зелен боб	300 гр.	600	8-9
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (Моркови/грах/ царевица)	300 гр.	600	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Оставете да престои 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (Китайски стил)	300 гр.	600	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 гответе, за да получите резултатите, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след гответе. Добавете сол, подправки или масло след гответе. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

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

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

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

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 (W)	Време (мин.)
Бял ориз (Леко сварен)	250 гр.	800	16-17
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Кафяв ориз (Леко сварен)	250 гр.	800	21-22
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Смесен ориз (Ориз + Див ориз)	250 гр.	800	17-18
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Смесени зърна (Ориз + Жито)	250 гр.	800	18-19
	Инструкции Добавете 400 мл студена вода. Оставете да престои 5 минута.		
Макаронени изделия	250 гр.	800	11-12
	Инструкции Добавете 1000 мл гореща вода. Оставете да престои 5 минута.		

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, като се използват 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 нагрява 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 нагряване 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 нагрява равномерно.
Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.
Препоръчваното 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 оставяйте 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. Разбъркайте 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 (W)	Време (мин.)
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 чаша)	800	1-1½ 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 разбъркайте добре. Оставете да престои 1-2 минути.		
Супа (Охладена)	250 гр.	800	3-3½
	Инструкции Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране. Оставете да престои 2-3 минути.		
Задушено (Охладено)	350 гр.	600	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	4½-5½
	Инструкции Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране. Оставете да престои 3 минута.		
Пълнени макаронени изделия със сос (Охладени)	350 гр.	600	5-6
	Инструкции Поставете макаронените изделия с плънка (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 минута.		

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

Претопляне на бебешки храни и мляко

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

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Час
Бебешки храни (Зеленчуци + Месо)	190 гр.	600	30 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.		
Бебешка овесена каша (Овесени ядки + Мляко + Плодове)	190 гр.	600	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.		
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300	30-40 сек. 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.

Поставете 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 загряват 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.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престоят, 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 (W)	Време (мин.)
Месо			
Говежда кайма	250 гр. 500 гр.	180	6½-7½ 10-12
Свински стекове	250 гр.	180	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.		
Птици			
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	180	14½-15½

Храна	Размер на порцията	Включване (W)	Време (мин.)
Цяло пиле	900 гр.	180	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.) 400 гр. (4 бр.)	180	6-7 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	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.)	2 бр. 4 бр.	180	½-1 2-2½
Тостове/сандвичи	250 гр.	180	4½-5
Немски хляб (Пшеничено + ръжено брашно)	500 гр.	180	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.		

Съвети и трикове

Разтопяване на кристализирал мед

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

Разтопяване 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.
Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 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 сладко

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 с капак в продължение на 10-12 минути, като използвате 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/яйчен крем

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 с капак в продължение на 6½ до 7½ минути, като използвате 800 W.
Разбъркайте добре няколко пъти по време на готвене.

Запичане на бадемови резени

Разпростете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния.
Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 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 часът.	Зададена е функцията Eco (Икономично).	Изключете функцията Eco (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 бутона **Start/+30s (Старт/+30с)**, за да стартирате работата.
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.

Проблем	Причина	Действие
Нагряването, 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 загрява. 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 **Stop/Eco (Стоп/ Икономично)**.
	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 пак бутона **Start/+30s (Старт/+30с)**, 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.
1. Капе вода. **2.** Излиза пара през пукнатина на вратичката. **3.** 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.

Отстраняване на неизправности и информационни кодове

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.

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	MS23DG4504A***
Захранване	230 V ~ 50 Hz AC
Консумация на ел. енергия **Microwave (Микровълни)**	 1250 W
Изходна мощност	100 W / 800 W - 6 нива (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Размери (Ш x В x Д) **Външни** **Кухина на фурната**	 489 x 275 x 377 мм 330 x 211 x 324 мм
Обем	23 литра
Тегло **Нето**	 Прибл. 12,2 кг

* Този продукт съдържа светлинен източник на енергия с енергиен клас <G>.

Бележка

Бележка

Бележка

SAMSUNG

Имайте предвид, че гаранцията на Samsung НЕ 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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrovalna pećnica

Korisnički priručnik

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Sadržaj

Sigurnosne upute 3

Važne sigurnosne upute 3
Opća sigurnost 5
Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom 6
Ograničeno jamstvo 6
Definicija grupe proizvoda 7
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad) 7

Montaža 7

Pribor 7
Mjesto montiranja 8
Tanjur 8

Održavanje 8

Čišćenje 8
Zamjena (popravak) 9
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja 9

Značajke pećnice 9

Pećnica 9
Upravljačka ploča 10

Korištenje pećnice 10

Način rada mikrovalne pećnice 10
Provjera ispravnosti rada pećnice 11
Kuhanje/Podgrijavanje 11
Postavljanje vremena 12
Razine snage i variranje vremena 12
Prilagodba vremena kuhanja 13
Zaustavljanje kuhanja 13
Postavke načina rada za štednju energije 13
Upotreba Home Dessert (Domaće slastice) 14
Korištenje značajki za Automatsko kuhanje 16
Korištenje značajke za Brzo odmrzavanje 18
Korištenje značajke Održavanje hrane toplom 19
Korištenje značajkama funkcije osvježavanje 20
Upotreba funkcija zaključavanja 20
Korištenje značajkama funkcije Favoriti 20
Upotreba postavke Favorite (Favoriti) 21

Upute za posuđe 22

Isključivanje zvučnog signala 22

Upute za kuhanje 23

Rješavanje problema i šifre pogrešaka 30

Rješavanje problema 30
Šifra pogreške 32

Tehničke specifikacije 32

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

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 poklopca 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;
- smještaji s noćenjem i doručkom.

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

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

Nemojte koristiti ovaj uređaj u bilo koje druge svrhe osim kuhanja. Sušenje odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala mogu uzrokovati ozljede ili požar. Ovaj uređaj koristite samo za njegovu namjenu opisanu u priručniku. Nemojte stavljati nagrizajuće kemikalije ili pare u ovaj uređaj ili na njega.

Ova vrsta pećnice posebno je namijenjena za podgrijavanje, kuhanje ili sušenje hrane. Nije namijenjena za industrijsku ili laboratorijsku upotrebu.

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.

Sigurnosne upute

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.

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

Izbjegavajte pomicati tanjur pri vađenju posuđa iz uređaja.

Uređaj se ne smije čistiti parom.

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 navršenih 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.

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 isključivati iskopčavanjem kabela za napajanje.
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako su u pećnicu dospjele strane tvari, 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 prikliještiti prste. Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice.

Sigurnosne upute

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 opeklina 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 posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti metalne posude, setove posuđa 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 posuđa 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.
- 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 popravi 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)



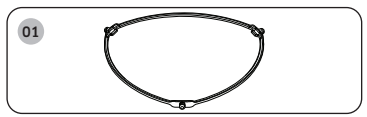
(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog 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 pojedinosti 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.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza u vezi s proizvodom, kao što je REACH, dostupne su na našoj stranici o održivosti na adresi www.samsung.com

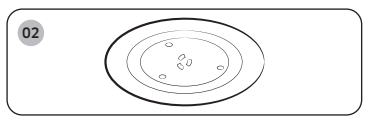
Montaža

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.
Namjena: Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



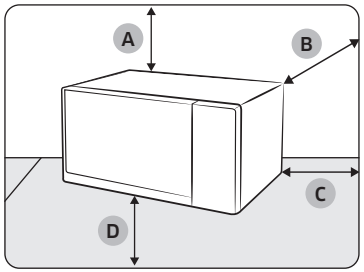
02 **Okretni tanjur,** postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.
Namjena: Okretni tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.

NAPOMENA

NEMOJTE upotrebljavati mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

Montaža

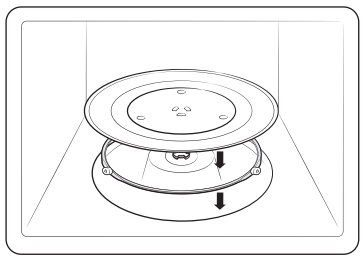
Mjesto montiranja



A. 20 cm iznad
B. 10 cm iza
C. 10 cm s bočne strane
D. 85 cm od poda

- 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 topla 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.

⚠ 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 koristite abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja pećnice upotrijebite blagi deterdžent 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.

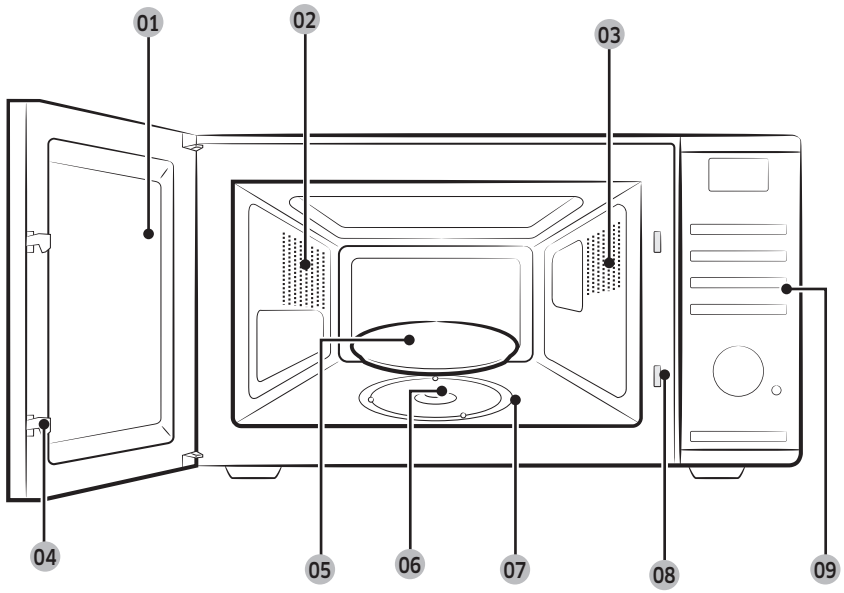
- Ako primijetite problem sa šarkama, brtvama i/ili vratima, obratite se kvalificiranom tehničaru ili lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung za tehničku podršku.
- Ako želite zamijeniti žarulju, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. Nemojte je sami zamijeniti.
- Ako primijetite problem 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.

Značajke pećnice

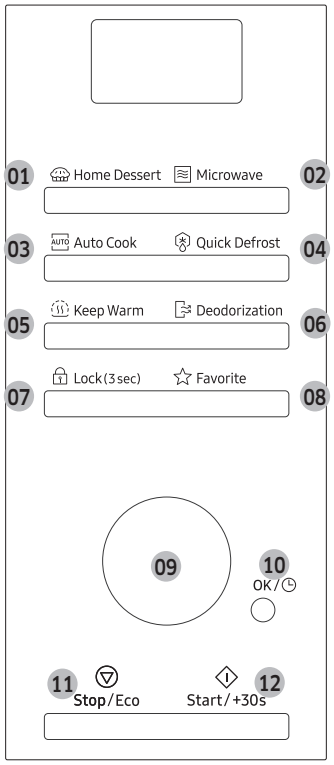
Pećnica



01 Vrata
02 Otvori za ventilaciju
03 Lagano
04 Zasuni vrata
05 Tanjur
06 Utor za tanjur
07 Obruč okretnog mehanizma
08 Sigurnosni otvori za unutarnje zaključavanje
09 Upravljačka ploča

Značajke pećnice

Upravljačka ploča



01 Gumb za Home Dessert (Domaće slastice)
02 Gumb za Microwave (Mikrovalovi)
03 Gumb za Auto Cook (Automatsko kuhanje)
04 Gumb za Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)
05 Gumb za Keep Warm (Održavanje hrane toplom)
06 Gumb za Deodorization (Osvježavanje)
07 Gumb za Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 s))
08 Gumb Favorite (Favoriti)
09 Birač (Težina/Porcija/Vrijeme)
10 Gumb OK/Clock (U redu/Sat)
11 Gumb Stop/Eco (Prekid/Ekološki način rada)
12 Gumb Start/+30s (Početak/+30s)

Korištenje pećnice

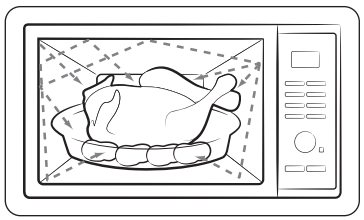
Način rada mikrovalne pećnice

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)

NAPOMENA

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, pogledajte poglavlje s naslovom »Rješavanje problema« na stranici 30 do 32.

NAPOMENA

Pećnicu je potrebno uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Tanjur mora biti na svojemu mjestu u pećnici. Ako ne upotrebljavate maksimalnu razinu snage (100 % – 800 W), trebat će proći više vremena dok voda ne proključa.

Otvorite vrata pećnice povlačeći ručku na gornjoj ili donjoj 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.

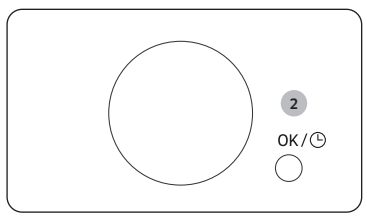
NAPOMENA

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

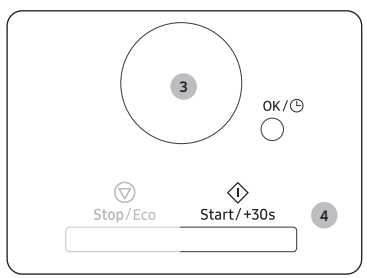
Otvorite vrata. Stavite hranu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata. Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.



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 **OK/Clock (U redu/Sat)**.



3. Postavite vrijeme kuhanja okretanjem gumba **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

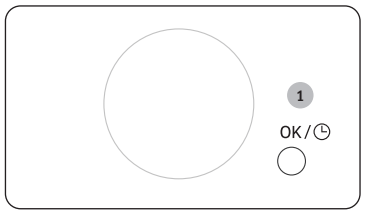
Priključivanjem pećnice u struju na zaslonu će se automatski prikazati »88:88« pa zatim »12:00«.

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

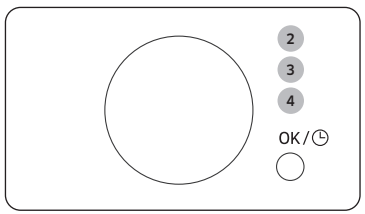
- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

NAPOMENA

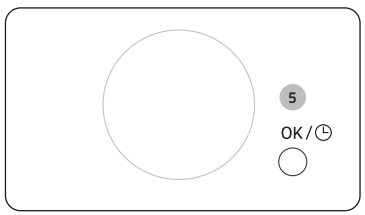
Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.



1. Pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)**.



2. Postavite format vremena od 24 ili 12 sati okretanjem **Birač**. Potom pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)**.
3. Okrenite gumb **Birač** kako biste postavili sat. Potom pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)**.
4. Okrenite gumb **Birač** kako biste postavili minute.



5. Nakon prikazivanja pravog vremena, pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)** 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 (W)
VISOKA	100	800
SREDNJE VISOKA	75	600
SREDNJA	56	450
SREDNJE NISKA	38	300
ODMRZAVANJE	23	180
NISKA	13	100

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

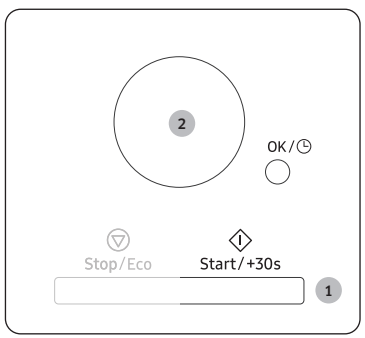
Ako odaberete...	Vrijeme kuhanja trebate...
Višu razinu snage Nižu razinu snage	smanjiti povećati

Prilagodba vremena kuhanja

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

U načinu rada Mikrovalovi, 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 hrane za vrijeme kuhanja, pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** jedanput za svakih 30 sekundi 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

Upotreba Home Dessert (Domaće slastice)

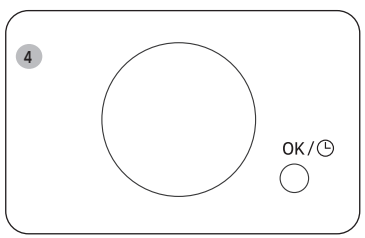
Funkcija Home Dessert (Domaće slastice) ima 10 unaprijed programiranih postavki kuhanja. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja ni razinu snage.

⚠ **OPREZ**

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



1. Povucite ručku kako biste otvorili vrata mikrovalne pećnice.
2. Postavite hranu na sredinu rotirajućeg tanjura i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Home Dessert (Domaće slastice)**.



4. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem gumba **Birač** i potom pritisnite **OK (U REDU)**.
   - Za više informacija, pogledajte »**Opis programa Home Dessert (Domaće slastice)**« poglavlje stranicama **14** do **16**.



5. Pritisnite **Start/+30s (Početak/+30s)** za pokretanje funkcije Home Dessert (Domaće slastice).
   - Mikrovalna pećnica priprema hranu u skladu s odabranim programom.
   - Čim kuhanje završi, mikrovalna pećnica se oglasi s 4 zvučna signala,a kontrolni panel pokazuje trenutno vrijeme. Zatim se signal za krajnji podsjetnik oglasi 3 puta svake minute.

U sljedećoj tablici navedene su količine i odgovarajuće upute o 10 unaprijed programiranih opcija za kuhanje.

⚠ **OPREZ**

Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

Opis programa Home Dessert (Domaće slastice)

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
1	Torta od oraha	1 porcija	**Sastojci** Brašno 120 g, maslac 150 g, smeđi šećer 100 g, jaje 2 kom., orah (nasjeckani) 50 g, prašak za pecivo 4 g
			1. Pomiješajte maslac i smeđi šećer u zdjeli. **2.** Dodajte jaje i dobro promiješajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite miješati. **4.** Dodajte orahe i dobro promiješajte. **5.** Ulijte mješavinu u namašćenu staklenu vatrostalnu posudu (pravokutnog oblika - (Š22 x D12 x V7 cm)). **6.** Stavite posudu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [1]. **7.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 – 3 minute.
2	Kruh od banane	1 porcija (6 komada)	**Sastojci** Banana 3 kom., mješavina za palačinke 120 g, mlijeko 120 g, jaje 1 kom., sirup od slada 2 žlice.
			1. Nasjeckajte bananu. **2.** Pomiješajte smjesu za palačinke, mlijeko, jaje, sladni sirup u posudi. **3.** Dodajte banane i dobro promiješajte. **4.** Smjesu ulijte u 6 papirnatih posudica. **5.** Stavite papirnate posudice u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [2]. **6.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 – 3 minute.

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
3	Biskvit	1 porcija	**Sastojci** Brašno 170 g, maslac 50 g, šećer 150 g, jaja 3 kom., prašak za pecivo 10 g
		1. Pomiješajte maslac i šećer u zdjeli. **2.** Dodajte jaje i dobro promiješajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite miješati. **4.** Smjesu ulijte u namašćenu staklenu posudu (okruglog oblika). **5.** Stavite posudu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [3]. **6.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 – 3 minute.	
4	Brownie kolač	1 porcija	**Sastojci** Brašno 90 g, maslac (rastopljen) 1/2 šalice, šećer 230 g, jaje 2 kom., kakao u prahu 40 g
		1. Pomiješajte maslac, istučena jaja i šećer u zdjeli. **2.** Dodajte brašno, kakao u prahu i nastavite miješati. **3.** Ulijte mješavinu u namašćenu staklenu vatrostalnu posudu (pravokutnog oblika - (Š22 x D12 x V7 cm)). **4.** Stavite posudu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [4]. **5.** Nakon kuhanja, pričekajte 20 – 30 minute.	
5	Puding od jaja	1 porcija (3 komada)	**Sastojci** Mlijeko 250 g, šećer 40 g, jaja 2 komada
		1. Razbijte jaja u posudu. Lagano ih istucite ručnom pjenjačom. Ne odvajajte vrh pjenjače s dna posude kako ne biste stvorili previše pjene. **2.** Pomiješajte mlijeko i šećer u drugoj posudi. **3.** Mlijeku dodajte razmućeno jaje i dalje miješate smjesu. **4.** Smjesu od jaja prosijte finim mrežastim cjedilom. Lopaticom ostružite dno cjedila. Uklonite pjenicu sa površine žlicom. **5.** Smjesu ulijte u posudice za kremu. **6.** Stavite posudice u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [5]. **7.** Nakon kuhanja ohladite i poslužite.	

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
6	Torta od čokolade u šalici	1 porcija	**Sastojci** Maslac 30 g, šećer 60 g, jaje 1 kom., Jaka krema 40 g, brašno 25 g, kakao u prahu 15 g, vanilija 1,5 g, poluslatki čokoladni čips 50 g
		1. Pomiješajte maslac, jaje i vrhnje u šalici dok se dobro ne sjedine. **2.** Dodajte brašno, šećer i nastavite miješati. **3.** Dodajte kakao, vaniliju i miješajte dok se jednostavno ne sjedini. **4.** Umiješajte čips od čokolade. **5.** Stavite šalicu (vatrostalnu, od 500 ml) u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [6]. **6.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 – 3 minute.	
7	Torta sa šalici	1 porcija	**Sastojci** Maslac 30 g, šećer 60 g, jaje 1 kom., Brašno 50 g, mlijeko 30 g, vanilija 6 g, badem u prahu 3 g, prašak za pecivo 1,5 g
		1. Miješajte maslac, jaje i vrhnje u šalici (vatrostalnoj, od 500 ml) dok se dobro ne sjedine. **2.** Dodajte brašno, šećer, prašak za pecivo i nastavite miješati. **3.** Dodajte badem u prahu, vaniliju i miješajte dok se jednostavno ne sjedini. **4.** Stavite šalicu (vatrostalnu, od 500 ml) u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [7]. **5.** Nakon kuhanja, pričekajte 2 – 3 minute.	

Korištenje pećnice

Šifra	Hrana	Veličina porcije	Upute
8	Kava s mlijekom	1 porcija	Sastojci Instant kava u prahu 2 g, voda 50 g, mlijeko 125 g
		1. Pomiješajte kavu u prahu i vodu u šalici. **2.** Ulijte mlijeko u drugu šalicu. **3.** Stavite mješavinu kave u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [8]. **4.** Kada začujete zvučni signal, izvadite šalicu. **5.** Stavite mlijeko u mikrovalnu pećnicu i pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)**. **6.** Nakon kuhanja sve dobro izmiješajte i poslužite.	
9	Zeleni čaj s mlijekom	1 porcija	Sastojci Zeleni čaj u prahu 6 g, šećer 15 g, mlijeko 250 g
		1. Pomiješajte sve sastojke u šalici. **2.** Stavite šalicu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [9]. **3.** Nakon kuhanja dobro izmiješajte i poslužite.	
10	Čaj s mlijekom	1 porcija	Sastojci 2 vrećice crnog čaja, voda 60 g, mlijeko 125 g
		1. Pomiješajte vrećicu crnog čaja i vodu u šalici. **2.** Ulijte mlijeko u drugu šalicu. **3.** Stavite čaj i vodu u mikrovalnu pećnicu i odaberite Home Dessert (Domaće slastice) [10]. **4.** Kada začujete zvučni signal, izvadite šalicu. **5.** Stavite mlijeko u mikrovalnu pećnicu i pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)**. **6.** Nakon kuhanja sve dobro izmiješajte i poslužite.	

Korištenje značajki za Automatsko kuhanje

Funkcija **Auto Cook (Automatsko kuhanje)** ima 18 unaprijed programiranih vremena kuhanja. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja ni razinu snage.
Vrstu porcija podesite okretanjem **Birač**.

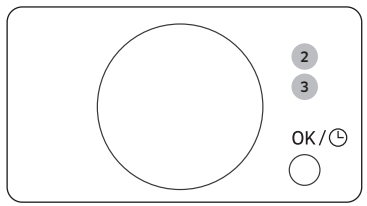
NAPOMENA

Upotrebljavajte samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

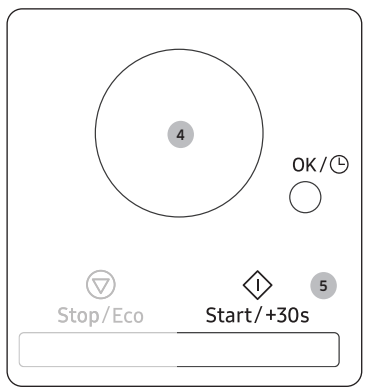
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.



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



2. Okrećite gumb **Birač** kako biste odabrali željenu kategoriju. Potom pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat).**
3. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem gumba **Birač**. Potom pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat).**



4. Odaberite veličinu porcije okretanjem Birač.
- Ovisno o odabranom izborniku, možda ćete imati na raspolaganju samo jednu opciju težine.
- Ne morate odabrati težinu za Kućni desert.

5. 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.

Zdravo kuhanje

U sljedećoj tablici navedene su količine i odgovarajuće upute o 18 unaprijed programiranih opcija za kuhanje. Ti programi rade samo uz mikrovalnu energiju

Šifra/Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
1 Gotov obrok (Hladan)	350	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 minuta.
	450	
2 Vegetarijanski obrok (Hladan)	350	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 minuta.
	450	
3 Komadići brokule	250	Operite i očistite svježu 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 minuta.
4 Mrkva narezana na kriške	250	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 minuta.
5 Grah	250	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 minuta.
6 Špinat	150	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 minuta.
7 Klipovi kukuruza	250	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 minuta.
8 Oguljeni krumpiri	250	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 minuta.
9 Smeđa riža	125	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.
10 Makaroni od cjelovitog brašna	125	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.
11 Quinoa	125	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 minuta.
12 Bulgur	125	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.

Šifra/Hrana	Veličina porcije (g)	Upute
13 Pileća prsa	300	Operite komade piletine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minutu.
14 Pureća prsa	300	Operite komade piletine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. Ostavite da odstoji 2 minutu.
15 Svježi riblji fileti	300	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 minuta.
16 Svježi fileti lososa	300	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 minuta.
17 Svježe kozice	250	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 minuta.
18 Svježa pastrva	200	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 minutu.

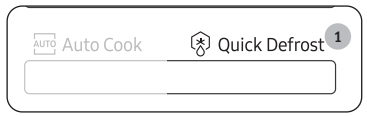
Korištenje značajke za Brzo odmrzavanje

Funkcija **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.

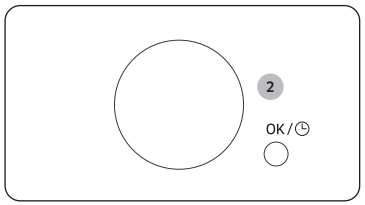
NAPOMENA

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

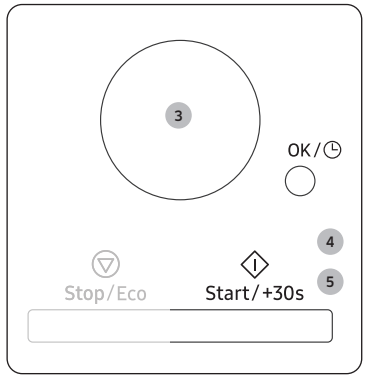
Otvorite vrata. Stavite smrznutu hranu u keramičku posudu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata.



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



2. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem gumba **Birač**. Potom pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)**.



3. Odaberite veličinu porcije okretanjem **Birač**. (Pogledajte tablicu na sljedećoj stranici)
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. 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.

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za funkciju **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 (g)	Upute
1 Meso	200 – 1500	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	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	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	Ravnomjerno rasporedite smrznuto povrće na plitki stakleni tanjur. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ili promiješajte smrznuto povrće. Ovaj je program prikladan za sve vrste smrznutog povrća. Ostavite da odstoji 5 – 20 minuta.
5 Kruh	200 – 1500	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 će nastaviti s kuhanjem i zaustavit će kuhanje kad otvorite vrata.) 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 Održavanje hrane toplom

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.

NAPOMENA

- Vrijeme značajke **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)** postavljeno je na 99 minuta.
- Maksimalno vrijeme za značajku **Keep Warm (Održavanje hrane toplom)** iznosi 99 minuta.



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



2. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)**.
   Rezultat: Prikazuje se 99 minuta.
   - Da biste prekinuli zagrijavanje hrane, otvorite vrata ili pritisnite gumb **Stop/Eco (Prekid/ Ekološki način rada)**.

Korištenje pećnice

NAPOMENA

- Tu funkciju nemojte koristiti za ponovno zagrijavanje hladne hrane. Taj je program namijenjen samo održavanju hrane koja je upravo skuhana toplom.
- Ne preporučujemo predugo održavanje hrane toplom (više od jednog sata) jer će se nastaviti kuhati. Topla hrana se brže kvari.
- Ne pokrivajte poklopcem ili plastičnom folijom za omatanje.
- Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

Korištenje značajkama funkcije osvježavanje

Ovu značajku koristite nakon kuhanja hrane teškog mirisa ili ako se u unutrašnjosti pećnice pojavi dim.

Najprije očistite unutrašnjost pećnice.



Nakon završetka čišćenja pritisnite gumb **Deodorization (Osvježavanje)**. Nakon što pritisnete gumb **Deodorization (Osvježavanje)**, funkcija će se automatski pokrenuti. Po dovršetku pećnica će se oglasiti s četiri zvučna signala.

NAPOMENA

Vrijeme trajanja osvježavanja je postavljeno na 5 minuta. To se vrijeme povećava za 30 sekundi kad god pritisnete gumb **Start/+30s (Početak/+30s)**.

NAPOMENA

Maksimalno vrijeme osvježavanja iznosi 15 minuta.

Upotreba funkcija zaključavanja

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.



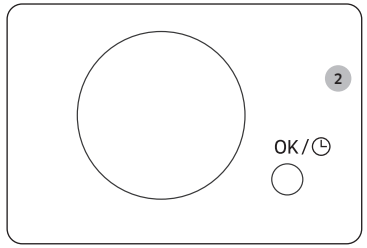
1. Pritisnite gumb **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 s))** na 3 sekunde.
   Rezultat:
   - Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).
   - Na zaslonu se prikazuje »L«.

   
2. Za otključavanje pećnice ponovno pritisnite gumb **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 s))** na 3 sekunde.
   Rezultat: Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.

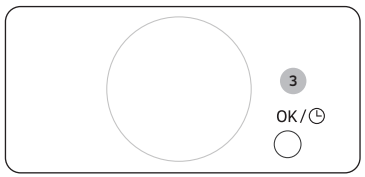
Korištenje značajkama funkcije Favoriti

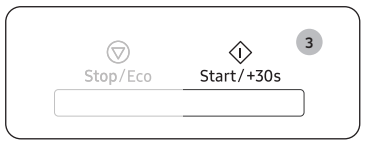
Ako često kuhate ili grijete istu vrstu jela, u memoriju pećnice možete pohraniti vrijeme kuhanja i razinu snage za ta jela, tako da ih ne morate postavljati pri svakoj pripremi.
Možete pohraniti dvije različite postavke.





1. Postavite program kuhanja na uobičajeni način (vrijeme kuhanja i razinu snage), ako je potrebno ponovno pogledajte stranicu s naslovom Kuhanje/Podgrijavanje.
2. Pritisnite gumb **Favorite (Favoriti)** i zatim odaberite program koji želite spremiti okretanjem gumba **Birač**.
   P1 : Prvo postavljanje
   P2 : Drugo postavljanje





3. Pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)** kako biste završili postavljanje. Ili pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** kako bi se program odmah aktivirao.
   Rezultat: Vaša će postavka biti pohranjena u memoriju pećnice.

NAPOMENA

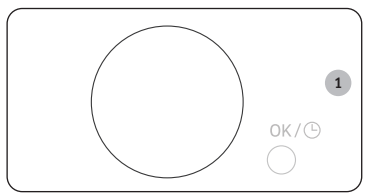
Primjer : Ako želite pohraniti način rada s mikrovalovima, odaberite snagu od 600 W i 3 minute na P1.

1. Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**.
2. Postavite snagu od 600 W okretanjem gumba **Birač**. Potom pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)**.
3. Postavite vrijeme kuhanja na 3 minute okretanjem gumba **Birač**.
4. Pritisnite gumb **Favorite (Favoriti)** i zatim odaberite P1.
5. Pritisnite gumb **OK/Clock (U redu/Sat)** ili **START/+30s (Početak/+30s)** kako biste dovršili postavljanje.

Upotreba postavke Favorite (Favoriti)

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.







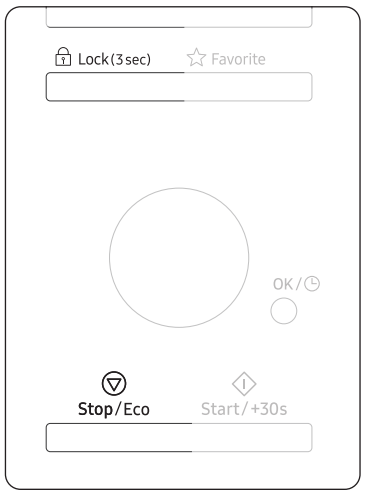
1. Pritisnite gumb **Favorite (Favoriti)** i zatim odaberite program okretanjem gumba **Birač**.
   P1 : Prvo postavljanje
   P2 : Drugo postavljanje

2. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)**.
   Rezultat: Hrana će se kuhati prema po odabranoj postavci.

Značajke pećnice

Isključivanje zvučnog signala

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.



1. Istovremeno pritisnite gumb **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 s)** i gumb **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 **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 s)** 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	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stijenki 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 posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir ili metalni ukrasi	✗	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.

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

✓ : Preporučeno ✓✗ : Pažljivo koristite ✗ : 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

Posuđe za mikrovalno kuhanje:

Posuđe 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 posuđe

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 (W)	Vrijeme (min)
Špinat	150 g	600	4,5 – 5,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Brokula	300 g	600	9 – 10
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Grašak	300 g	600	7,5 – 8,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Grah	300 g	600	8 – 9
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Miješano Povrće (Mrkva/Grašak/ Kukuruz)	300 g	600	7,5 – 8,5
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Miješano Povrće (Kinesko)	300 g	600	8 – 9
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		

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 (W)	Vrijeme (min)
Brokula	250 g 500 g	800	4 – 4,5 7–7,5
	Upute Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Prokulice	250 g	800	5,5 – 6,5
	Upute Dodajte 60–75 ml vode (4–5 žlice). Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Mrkva	250 g	800	4,5 – 5
	Upute Mrkvu narežite na podjednake kolutiće. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Cvjetača	250 g 500 g	800	5 – 5,5 8,5–9
	Upute Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Tikvice	250 g	800	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 minutu.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje (W)	Vrijeme (min)
Patlidžan	250 g	800	3,5 – 4
	Upute Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Poriluk	250 g	800	4,5 – 5
	Upute Poriluk narežite na tanke kriške. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Gljive	125 g 250 g	800	1,5 – 2 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 minutu.		
Luk	250 g	800	5,5 – 6
	Upute Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Paprika	250 g	800	4,5 – 5
	Upute Papriku narežite na male kriške. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Krumpir	250 g 500 g	800	4 – 5 7,5 – 8,5
	Upute Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Koraba	250 g	800	5 – 5,5
	Upute Korabu narežite na male kockice. Ostavite da odstoji 3 minutu.		

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 (W)	Vrijeme (min)
Bijela riža (Oljuštena)	250 g	800	16 – 17
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Smeđa riža (Oljuštena)	250 g	800	21 – 22
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Miješana riža (Riža + Divlja riža)	250 g	800	17 – 18
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Miješano zrnje (Riža + Žito)	250 g	800	18 – 19
	Upute Dodajte 400 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		
Tjestenina	250 g	800	11 – 12
	Upute Dodajte 1000 ml vruće vode. Ostavite da odstoji 5 minutu.		

Upute za posuđe

Podgrijavanje

Mikrovalna pećnica podgrijat 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 stakleni 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 podgrijavanje 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 opekline, 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 bebu:

Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica 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 spriječile opekline. 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	Veličina porcije	Napajanje (W)	Vrijeme (min)
Pića (Kava, Čaj i Voda)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	800	1 – 1,5 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 minuta.		
Juha (Hladna)	250 g	800	3 – 3,5
	Upute Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Pirjano jelo (Hladno)	350 g	600	5,5 – 6,5
	Upute Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Tjestenina s umakom (Hladna)	350 g	600	4,5 – 5,5
	Upute Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Punjena tjestenina s umakom (Hladna)	350 g	600	5 – 6
	Upute Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Ostavite da odstoji 3 minutu.		
Gotov obrok (Hladan)	350 g	600	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 minutu.		

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

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

Hrana	Veličina porcije	Napajanje (W)	Vrijeme
Dječja hrana (Povrće i Meso)	190 g	600	30 s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		
Dječja kašica (Žitarice, Mlijeko i Voće)	190 g	600	20 s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Ostavite da odstoji 2 – 3 minuta.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje (W)	Vrijeme
Mlijeko za bebu	100 ml	300	30 – 40 s
	200 ml		50 s do 1 min
	Upute Dobro promiješajte ili protresite i izlijte 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 minuta.		

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 odmrznutoj 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 (W)	Vrijeme (min)
Meso			
Mljevena govedina	250 g	180	6,5 – 7,5
	500 g		10 – 12
Svinjski odresci	250 g	180	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.		
Perad			
Komadi piletine	500 g (2 kom)	180	14,5 – 15,5

Hrana	Veličina porcije	Napajanje (W)	Vrijeme (min)
Cijelo pile	900 g	180	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	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	6 – 7
	Upute Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera). Ostavite da odstoji 5 – 10 minuta.		
Kruh Kruščići (Svaki oko 50 g) Tost/Sendvič Njemački kruh (Pšenično i Raženo brašno)	2 kom 4 kom 250 g 500 g	180 180 180	0,5 – 1 2 – 2,5 4,5 – 5 8 – 10
	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.		

Savjeti

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.
Ocijeđenu 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/kreme

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.
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 do 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/+30s (Početak/+30s)** za pokretanje radnje.
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.

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 posuđe.	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 **Stop/Eco (Prekid/Ekološki način rada)**.
	Svjetlo u unutrašnjosti prekriveno je stranim tijelom.	Očistite unutrašnjost pećnice i ponovno provjerite.
Tijekom kuhanja javlja se zvučni signal.	Ako se koristi funkcija Automatsko kuhanje, taj zvučni signal znači da je vrijeme da se hrana okrene tijekom odmrzavanja.	Nakon okretanja hrane pritisnite ponovno gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** 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 posuđe.
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.

Rješavanje problema i šifre pogrešaka

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.

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	MS23DG4504A***
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz izmjenične struje
Potrošnja energije Microwave (Mikrovalovi)	 1250 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W - 6 razina (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x V x D) Vanjski dio Unutrašnjost	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litre
Masa Neto	 oko 12,2 kg

* Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti <G>.

Bilješke

Bilješke

Bilješke

SAMSUNG

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Cuprins

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Instrucțiuni de siguranță importante 3
Informații generale legate de siguranță 5
Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor 6
Garanție limitată 7
Definiția grupului de produse 7
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 7

Instalarea 8

Accesorii 8
Locul de instalare 8
Platou rotativ 8

Întreținere 9

Curățare 9
Înlocuire (reparație) 9
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare 9

Caracteristicile cuptorului 10

Cuptorul 10
Panou de comandă 10

Utilizarea cuptorului 11

Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde 11
Verificarea funcționării corecte a cuptorului 11
Prepararea/Reîncălzirea 12
Setarea orei 12
Nivelurile de putere și variațiile de timp 13
Reglarea duratei de preparare 13
Oprirea preparării 14
Setarea modului de economisire a energiei 14
Utilizarea programului Home Dessert (Desert de casă) 14
Utilizarea funcțiilor de Preparare automată 17
Utilizarea funcțiilor de Decongelare rapidă 19
Utilizarea funcțiilor de Păstrare la cald 21
Utilizarea funcțiilor dezodorizare 21
Utilizarea funcției de blocare 22
Utilizarea funcțiilor favorite 22
Utilizarea setării Favorite 22
Dezactivarea semnalului de avertizare 23

Ghidul pentru materiale de gătit 23

Ghid de preparare 24

Depanare și coduri de informare 30

Depanare 30
Cod de informare 32

Specificații tehnice 33

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

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;
- 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.

Folosiți acest aparat exclusiv pentru gătit și nu în alte scopuri. Uscarea 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. Utilizați acest aparat exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit descrierii din manual. Nu introduceți substanțe chimice sau vapori corozivi în sau pe aparat. Acest model de cuptor este special conceput pentru încălzirea, prepararea sau uscarea alimentelor. Nu este destinat utilizării industriale sau în laborator.

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.

Instrucțiuni pentru siguranță

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.

Nu este permisă utilizarea recipientelor metalice pentru alimente și băuturi pe durata preparării la microunde.

Aveți grijă să nu deplasați platoul rotativ atunci când scoateți recipiente din aparat.

Aparatul nu va fi curățat cu un aparat de curățat cu aburi.

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.

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.

Instrucțiuni pentru siguranță

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 ușă). 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.
- 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 corespunzător. 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, mânerele, 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 (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



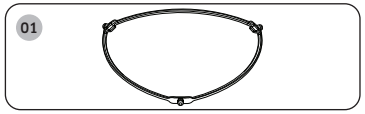
(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)
Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri 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 deșeuri comerciale.

Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile de reglementare specifice produsului, de exemplu reglementarea REACH, vizitați pagina noastră referitoare la sustenabilitate de pe www.samsung.com

Instalarea

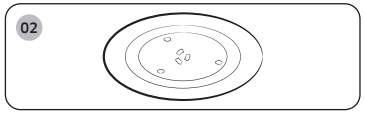
Accesorii

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.

Rol: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



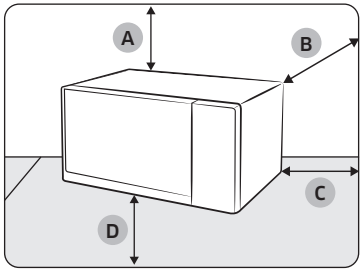
02 **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

Rol: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.

NOTĂ

NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

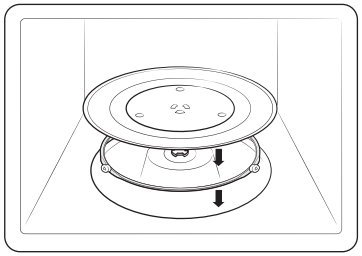
Locul de instalare



A. 20 cm deasupra
B. 10 cm în spate
C. 10 cm în lateral
D. 85 cm de la podea

- 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 de 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.

⚠ 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.

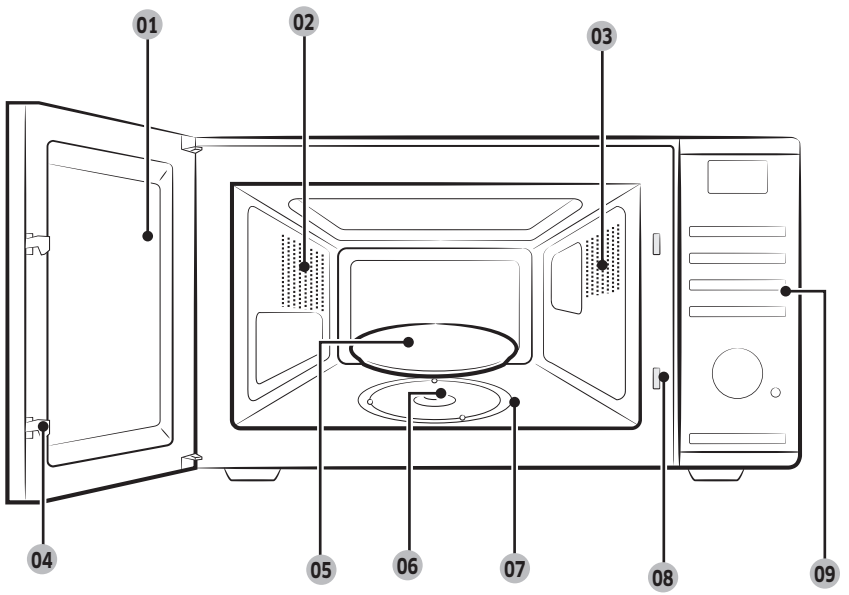
- Dacă descoperiți probleme la balamale, etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dvs., pentru asistență tehnică.
- Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung din zona dvs. Nu înlocuiți singur componenta.
- Dacă observați 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.

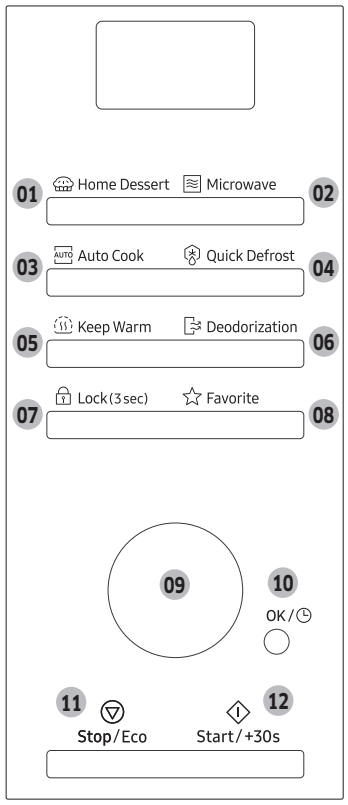
Caracteristicile cuptorului

Cuptorul



01 Ușă
02 Orificii de ventilație
03 Ușor
04 Zăvoarele ușii
05 Platou rotativ
06 Cuplaj
07 Inel rotativ
08 Orificii de blocare de siguranță
09 Panou de comandă

Panou de comandă



01 Butonul Home Dessert (Desert de casă)
02 Butonul Microwave (Microunde)
03 Butonul Auto Cook (Preparare automată)
04 Butonul Quick Defrost (Decongelare rapidă)
05 Butonul Keep Warm (Păstrare la cald)
06 Butonul Deodorization (Dezodorizare)
07 Butonul Lock (3sec) (Blocare (3 sec))
08 Butonul Favorite
09 Butonul Disc (Greutate/Servire/Timp)
10 Butonul OK/Clock (OK/Ceas)
11 Butonul Stop/Eco
12 Butonul Start/+30s

Utilizarea cuptorului

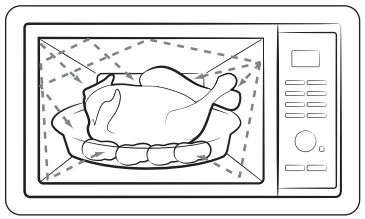
Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde

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 gătite 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)

NOTĂ

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 aveți îndoieli, consultați secțiunea denumită „Depanare” de la paginile 30 la 32.

NOTĂ

Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează alt nivel de putere decât cel maxim (100 % - 800 W), fierberea apei durează mai mult.

Deschideți ușa cuptorului trăgând mânerul din partea superioară sau inferioară a ușii.
Așezați un pahar de apă pe platoul rotativ. Închideți ușa.



Apăsați butonul **Start/+30s** și setați timpul la 4 sau 5 minute apăsând butonul **Start/+30s** de câte ori este nevoie.

Rezultat: Cuptorul încălzește apa în 4-5 minute. După acest timp, apa trebuie să fiarbă.

Utilizarea cuptorului

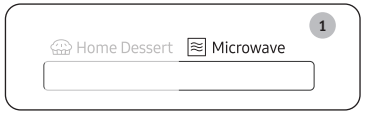
Prepararea/Reîncălzirea

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

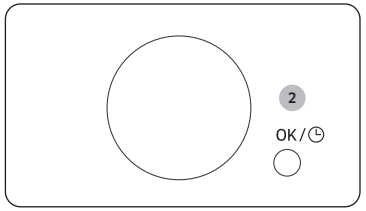
NOTĂ

- Verificați ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
- Durata maximă pentru modul **Microwave (Microunde)** este de 99 de minute.

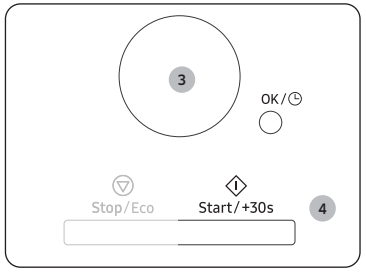
Deschideți ușa. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Închideți ușa. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.



1. Apăsați butonul **Microwave (Microunde)**.
Rezultat: Se afișează indicația 800 W (putere maximă de preparare):
(modul microunde)



2. Selectați nivelul de putere adecvat rotind **Butonul Disc**. (Consultați tabelul pentru nivelurile de putere.) Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.



3. Setați durata de preparare rotind **Butonul 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.

Setarea orei

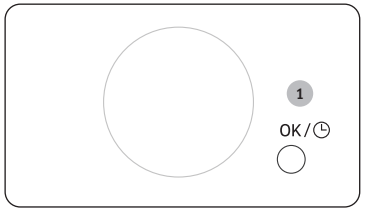
Când cuptorul este alimentat, pe afișaj apare automat indicația „88:88" și apoi „12:00".

Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

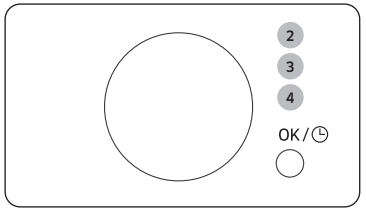
- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

NOTĂ

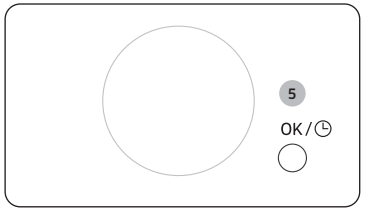
Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.



1. Apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.



2. Setați formatul de oră de 24 de ore sau de 12 ore rotind **Butonul Disc**. Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.
3. Rotiți **Butonul Disc** pentru a seta ora. Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.
4. Rotiți **Butonul Disc** pentru a seta minutuele.



5. Când se afișează ora corectă, apăsați butonul **OK/Clock (OK/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 reîncălzirea alimentelor, conform tipului și cantității. Puteți alege unul dintre cele șase niveluri de putere.

Nivel de putere	Procentaj (%)	Putere (W)
RIDICAT	100	800
MEDIU RIDICAT	75	600
MEDIU	56	450
MEDIU SCĂZUT	38	300
DECONGELARE	23	180
SCĂZUT	13	100

Duratele de preparare din rețete și din această broșură corespund unui anumit nivel de putere indicat.

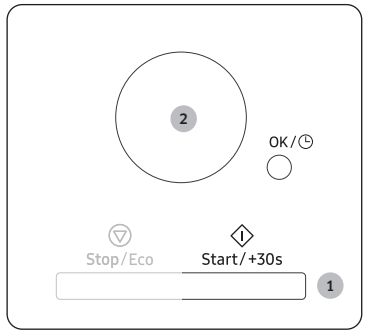
Dacă selectați un...	Atunci durata de preparare trebuie să fie...
Nivel de putere mai mare Nivel de putere mai mic	Redusă Crescută

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 modurile Microunde, apăsând pe butonul **Start/+30s** se va mări durata 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 durata de preparare a 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 **Butonul 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.

Utilizarea cuptorului

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 din nou și apăsați 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

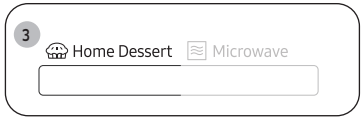
Dacă nu selectați nicio funcție când aparatul este în curs de a fi setat sau funcționează cu condiția de oprire temporară, funcția este anulată și ceasul va fi afișat după 25 de minute.
Lampa cuptorului se va stinge după 5 minute în cazul în care ușa este deschisă.

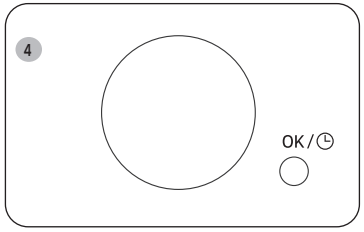
Utilizarea programului Home Dessert (Desert de casă)

Programul Home Dessert (Desert de casă) dispune de 10 de setări de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.

⚠ ATENȚIE

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.







1. Trageți mânerul pentru a deschide ușa cuptorului cu microunde.
2. Așezați alimentele în centrul platoului rotativ, apoi închideți ușa.
3. Apăsați butonul **Home Dessert (Desert de casă)**.
4. Selectați tipul de aliment pe care îl preparați rotind de **Butonul Disc**, apoi apăsați **OK**.
   - Pentru mai multe informații, consultați secțiunea "**Descrierea programului Home Dessert (Desert de casă)**" de la pagina 15 la 17.
5. Apăsați butonul **Start/+30s** pentru a porni programul Home Dessert (Desert de casă).
   - Cuptorul cu microunde prepară alimentele în funcție de setarea preprogramată selectată.
   - După finalizarea preparării, cuptorul cu microunde emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul panoului de comandă apare ora curentă. După aceea, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa o dată pe minut de 3 ori.

Următorul tabel prezintă cantitățile și instrucțiunile adecvate despre 10 de opțiuni de preparare preprogramate.

⚠ **ATENȚIE**

Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Descrierea programului Home Dessert (Desert de casă)

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1	Chec cu nuci	1 porție	Ingrediente 120 g de făină, 150 g de unt, 100 g de zahăr brun nerafinat, 2 ouă, 50 g de nuci (tocate), 4 g de praf de copt
			1. Amestecați untul cu zahărul brun nerafinat într-un bol. **2.** Adăugați ouăle și amestecați bine. **3.** Adăugați făina și praful de copt și amestecați. **4.** Adăugați nucile tocate și amestecați bine. **5.** Turnați compoziția într-un vas de sticlă pyrex uns (dreptunghiular, I22 x A12 x H7 cm). **6.** Așezați bolul în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [1]. **7.** După preparare, așteptați 2-3 minute.
2	Chec cu banane	1 porție (6 buc.)	Ingrediente 3 banane, 120 g de compoziție de clătite, 120 g de lapte, 1 ou, 2 linguri de sirop de malț.
			1. Tăiați bananele mărunt. **2.** Într-un bol, amestecați compoziția de clătite, laptele, oul și siropul de malț. **3.** Adăugați bananele și amestecați bine. **4.** Turnați compoziția în 6 forme de hârtie. **5.** Așezați formele de hârtie în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [2]. **6.** După preparare, așteptați 2-3 minute.
3	Pandișpan	1 porție	Ingrediente 170 g de făină, 50 g de unt, 150 g de zahăr, 3 ouă, 10 g de praf de copt
			1. Amestecați untul cu zahărul într-un bol. **2.** Adăugați ouăle și amestecați bine. **3.** Adăugați făina și praful de copt și amestecați. **4.** Turnați compoziția într-un pahar uns cu grăsime (rotund). **5.** Așezați bolul în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [3]. **6.** După preparare, așteptați 2-3 minute.
4	Negresă	1 porție	Ingrediente 90 g de făină, o jumătate de cană de unt topit, 230 g de zahăr, 2 ouă, 40 g de cacao pudră
			1. Amestecați untul, ouăle bătute și zahărul într-un bol. **2.** Adăugați făina și pudra de cacao și amestecați. **3.** Turnați compoziția într-un vas de sticlă pyrex uns (dreptunghiular, I22 x A12 x H7 cm). **4.** Așezați bolul în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [4]. **5.** După preparare, așteptați 20-30 minute.

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
5	Budincă de ouă	1 porție (3 buc.)	**Ingrediente** 250 g de lapte, 40 g de zahăr, 2 ouă.
			1. Spargeți cele două ouă într-un bol. Bateți ușor ouăle cu telul. Nu atingeți fundul bolului cu telul, pentru a nu se forma prea multă spumă. **2.** Amestecați laptele cu zahărul în alt bol. **3.** Adăugați laptele în ouăle bătute amestecând cu telul. **4.** Strecurați compoziția printr-o strecurătoare cu găuri mici. Adunați cu o spatulă compoziția rămasă pe fundul strecurătorii. Îndepărtați cu o lingură spuma formată la suprafață. **5.** Turnați compoziția în cupe pentru budincă. **6.** Așezați cupele în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [5]. **7.** După preparare, țineți-le la rece înainte de a le servi.
6	Prăjitură de ciocolată la cană	1 porție	**Ingrediente** 30 g de unt, 60 g de zahăr, 1 ou, 40 g de smântână pentru frișcă, 25 g de făină, 15 g de cacao pudră, 1,5 g de vanilie, 50 g de fulgi de ciocolată semidulce
			1. Amestecați bine într-o cană untul, oul și smântâna, până se omogenizează. **2.** Adăugați făina și zahărul și amestecați. **3.** Adăugați pudra de cacao și vanilia și amestecați până la omogenizare. **4.** Încorporați fulgii de ciocolată. **5.** Așezați cana (pyrex 500 ml) în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [6]. **6.** După preparare, așteptați 2-3 minute.

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
7	Prăjitură la cană	1 porție	**Ingrediente** 30 g de unt, 60 g de zahăr, 1 ou, 50 g de făină, 30 g de lapte, 6 g de vanilie, 3 g pudră de migdale, 1,5 g de praf de copt
			1. Amestecați bine într-o cană (pyrex 500 ml) untul, oul și laptele, până se omogenizează. **2.** Adăugați făina, zahărul și praful de copt și amestecați. **3.** Adăugați pudra de migdale și vanilia și amestecați până la omogenizare. **4.** Așezați cana (pyrex 500 ml) în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [7]. **5.** După preparare, așteptați 2-3 minute.
8	Café Latte	1 porție	**Ingrediente** Cafea instant pudră 2 g, apă 50 g, lapte 125 g
			1. Amestecați în cană cafeaua și apa. **2.** Turnați lapte în altă cană. **3.** Așezați amestecul de cafea în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [8]. **4.** Când auziți semnalul sonor, scoateți cana. **5.** Așezați cana cu lapte în cuptorul cu microunde și apăsați butonul **Start/+30s**. **6.** După preparare, amestecați bine și serviți.
9	Green Tea Latte (Latte cu ceai verde)	1 porție	**Ingrediente** Ceai verde pulbere 6 g, zahăr 15 g, lapte 250 g
			1. Amestecați toate ingredientele în cană. **2.** Așezați cana în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [9]. **3.** După preparare, amestecați bine și serviți.

Cod	Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
10	Ceai cu lapte	1 porție	**Ingrediente** Ceai negru 2 pliculețe, apă 60 g, lapte 125 g
			1. Amestecați în cană ceaiul negru și apa. **2.** Turnați lapte în altă cană. **3.** Așezați amestecul de ceai în cuptorul cu microunde și selectați programul Home Dessert (Desert de casă) [10]. **4.** Când auziți semnalul sonor, scoateți cana. **5.** Așezați cana cu lapte în cuptorul cu microunde și apăsați butonul **Start/+30s**. **6.** După preparare, amestecați bine și serviți.

Utilizarea funcțiilor de Preparare automată

Funcția **Auto Cook (Preparare automată)** dispune de 18 de durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta dimensiunea porției prin rotirea **Butonul Disc**.

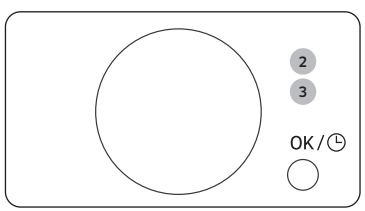
NOTĂ

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. Rotiți **Buton disc** pentru a selecta categoria dorită. Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.
3. Selectați tipul de aliment pe care îl preparați rotind de **Buton disc.** Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/ceas)** .



4. Selectați dimensiunea porției prin rotirea Buton disc.
- În funcție de meniul selectat, este posibil să fie o singură opțiune pentru greutate de selectat.
- Nu trebuie să selectați greutatea pentru desertul de casă.

5. 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.

Preparare sănătoasă

Următorul tabel prezintă cantitățile și instrucțiunile adecvate despre 18 de opțiuni de preparare preprogramate. Aceste programe funcționează numai cu microunde

Cod/Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
1 Mâncare gata preparată (Reci)	350 450	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 Mâncare vegetariană (Reci)	350 450	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. spaghete cu sos sau orez cu legume). Așteptați 2-3 minute.
3 Inflorescențe de broccoli	250	Spălați și curățați broccoli proaspăt și preparați inflorescențele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguriță) 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.
4 Morcovi feliați	250	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 linguriță) 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.
5 Fasole verde	250	Clătiți și curățați fasolea verde. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguriță) 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.
6 Spanac	150	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.
7 Știuleți de porumb	250	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.
8 Cartofi decojiți	250	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 (3-4 linguri) de apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Așteptați 2-3 minute.
9 Orez brun	125	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.
10 Macaroane integrale	125	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 minute.
11 Quinoa	125	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.
12 Bulgur	125	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.

Cod/Alimente	Dimensiune porție (g)	Instrucțiuni
13 Piept de pui	300	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.
14 Piept de curcan	300	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.
15 Fileuri de pește proaspăt	300	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.
16 Fileuri de somon proaspăt	300	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.
17 Creveți proaspeți	250	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.
18 Păstrăv proaspăt	200	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 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.

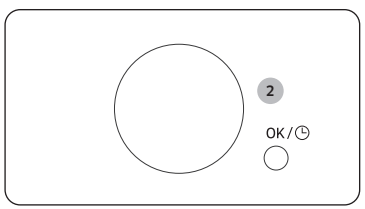
NOTĂ

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

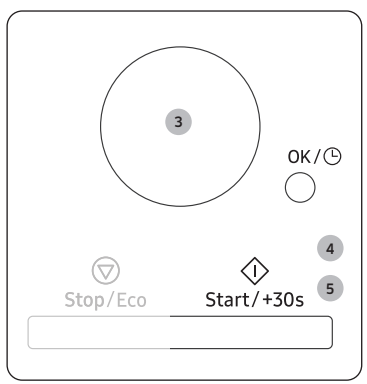
Deschideți ușa. Așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ.
Închideți ușa.



1. Apăsați butonul **Quick Defrost (Decongelare rapidă)**.



2. Selectați tipul de aliment pe care îl preparați rotind de **Butonul Disc**. Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.



3. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **Butonul Disc**. (Consultați tabelul de pe pagina următoare.)
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 finaliza dezgheța rea.
   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.

Cod/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 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 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 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 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 funcţiilor de Păstrare la cald

Funcţia **Keep Warm (Păstrare la cald)** menţine preparatele calde până la servire. Utilizaţi această funcţie pentru păstrarea la cald a alimentelor, până când sunt gata pentru servire.

NOTĂ

- Durata funcţiei **Keep Warm (Păstrare la cald)** a fost specificată la 99 de minute.
- Durata maximă a funcţiei **Keep Warm (Păstrare la cald)** este de 99 de minute.



1. Apăsaţi butonul **Keep Warm (Păstrare la cald)**.



2. Apăsaţi butonul **Start/+30s**.
   Rezultat: Este afişată durata de 99 de minute.
   - Pentru a opri încălzirea alimentelor, deschideţi uşa sau apăsaţi butonul **Stop/Eco**.

NOTĂ

- Nu utilizaţi această funcţie pentru a reîncălzi alimente reci. Aceste programe sunt concepute numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.
- Nu se recomandă menţinerea prea îndelungată a alimentelor la cald (peste 1 oră), deoarece prepararea acestora va continua. Mâncarea caldă se strică mai repede.
- Nu acoperiţi cu capace sau cu folie de plastic.
- Folosiţi mănuşi speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Utilizarea funcţiilor dezodorizare

Utilizaţi această caracteristică după prepararea alimentelor cu mirosuri puternice sau în cazul în care este fum mult în cuptor.
Mai întâi, curăţaţi interiorul cuptorului.



Apăsaţi pe butonul **Deodorization (Dezodorizare)** după ce aţi finalizat căutarea. De îndată ce apăsaţi pe butonul **Deodorization (Dezodorizare)**, operaţia va începe automat; la finalizare, cuptorul emite patru semnale sonore.

NOTĂ

Timpul de dezodorizare a fost setat la 5 minute. La fiecare apăsare a butonului **Start/+30s**, durata creşte cu 30 de secunde.

NOTĂ

Durata maximă de dezodorizare este de 15 minute.

Utilizarea cuptorului

Utilizarea funcției de blocare

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.

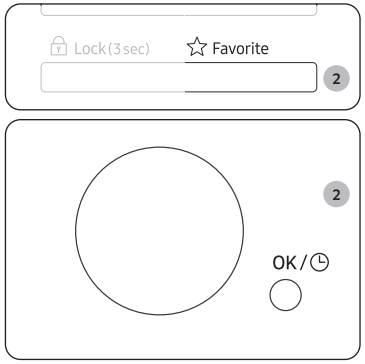


1. Țineți apăsat butonul **Lock (3sec) (Blocare (3 sec))** timp de 3 secunde.
   Rezultat:
   - Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).
   - Pe afișaj apare indicația „L”.

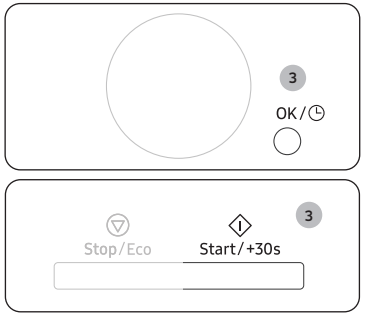
   
2. Pentru deblocarea cuptorului, țineți apăsat din nou butonul **Lock (3sec) (Blocare (3 sec))** timp de 3 secunde.
   Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

Utilizarea funcțiilor favorite

Dacă preparați sau încălziți des același fel de mâncare, puteți memora timpul de preparare și nivelul de putere, pentru a nu fi nevoie să le fixați de fiecare dată.
Puteți memora două setări diferite.



1. Setați programul de preparare ca de obicei (timpul de preparare și nivelul de putere); dacă este cazul, consultați din nou pagina Prepararea/Reîncălzirea.
2. Apăsați butonul **Favorite**, după care selectați programul pe care doriți să îl memorați cu ajutorul **Butonului Disc**.
   P1 : Prima setare
   P2 : A doua setare



3. Apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)** pentru a finaliza setarea. Sau apăsați butonul **Start/+30s** pentru a porni programul imediat.
   Rezultat: Setările sunt păstrate acum în memoria cuptorului.

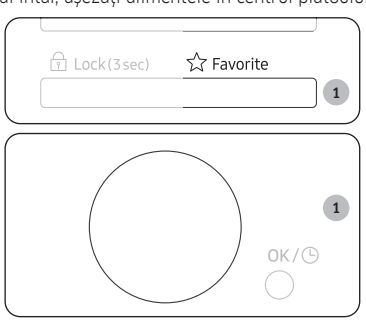
NOTĂ

Exemplu : Dacă doriți să păstrați în memorie modul Microwave (Microunde), nivel de putere 600 W și 3 minute pentru P1.

1. Apăsați butonul **Microwave (Microunde)**.
2. Setați puterea la 600 W prin rotirea **Butonului Disc**. Apoi apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)**.
3. Setați durata de preparare la 3 minute rotind **Butonul Disc**.
4. Apăsați butonul **Favorite**, după care selectați P1.
5. Apăsați butonul **OK/Clock (OK/Ceas)** sau **Start/+30s** pentru a finaliza setarea.

Utilizarea setării Favorite

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



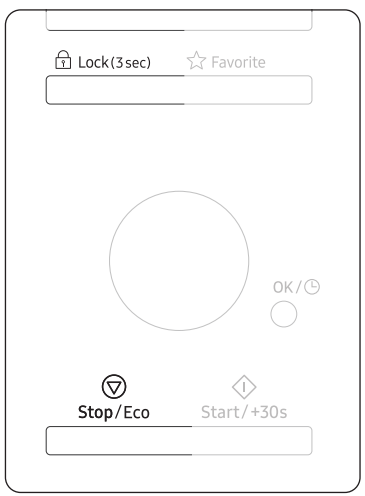
1. Apăsați butonul **Favorite**, după care selectați programul cu ajutorul **Butonului Disc**.
   P1 : Prima setare
   P2 : A doua setare



2. Apăsați butonul **Start/+30s**.
   Rezultat: Alimentele sunt preparate după preferințele setate.

Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.



1. Apăsați butonul **Lock (3sec) (Blocare (3 sec))** și **Stop/Eco** în același timp.
   Rezultat: Acum, cuptorul nu va emite niciun semnal sonor pentru a indica sfârșitul unei funcții.
2. Pentru a reporni semnalul de avertizare, apăsați din butonul **Lock (3sec) (Blocare (3 sec))** și **Stop/Eco** în același timp.
   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	✓✗	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 poliester 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	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	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.

Ghidul pentru materiale de gătit

Materiale de gătit	Recomandat pentru microunde	Comentarii
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	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	✓✗	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 împroșcării.

✓ : Recomandat ✓✗ : A se utiliza cu atenție ✗ : Nesigur

Ghid de preparare

Microunde

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.

Preparare

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 proaspete sau congelate. 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 (W)	Durată (min.)
Spanac	150 g	600	4½-5½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Broccoli	300 g	600	9-10
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Mazăre	300 g	600	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Fasole verde	300 g	600	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	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece. Așteptați 2-3 minute.		
Amestec de legume (Chinezesc)	300 g	600	8-9
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 linguri) 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. Adăugați 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, cu excepția situațiilor în care se recomandă o altă cantitate de apă - consultați 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.

Sfat: 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 (W)	Durată (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800	4-4½ 7-7½
	Instrucțiuni Se pregătesc bucheţele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.		
Varză de Bruxelles	250 g	800	5½-6½
	Instrucțiuni Se adaugă 60-75 ml (4-5 linguri) de apă. Așteptați 3 minute.		
Morcovi	250 g	800	4½-5
	Instrucțiuni Se taie morcovii în felii egale. Așteptați 3 minute.		
Conopidă	250 g 500 g	800	5-5½ 8½-9
	Instrucțiuni Se pregătesc bucheţele de dimensiuni egale. Se taie bucheţelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru. Așteptați 3 minute.		
Dovlecei	250 g	800	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.		

Ghid de preparare

Alimente	Dimensiune porție	Pornire (W)	Durată (min.)
Vinete	250 g	800	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	4½-5
	Instrucțiuni Se taie prazul în felii subțiri. Așteptați 3 minute.		
Ciuperci	125 g 250 g	800	1½-2 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	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	4½-5
	Instrucțiuni Se taie ardeii în felii mici. Așteptați 3 minute.		
Cartofi	250 g 500 g	800	4-5 7½-8½
	Instrucțiuni Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale. Așteptați 3 minute.		
Napi	250 g	800	5-5½
	Instrucțiuni Se taie napii în cuburi mici. Așteptați 3 minute.		

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 sărează 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 (W)	Durată (min.)
Orez alb (Semifiert)	250 g	800	16-17
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez brun (Semifiert)	250 g	800	21-22
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Orez amestec (Orez + Orez brun)	250 g	800	17-18
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Porumb amestec (Orez + Cereale)	250 g	800	18-19
	Instrucțiuni Se adaugă 400 ml de apă rece. Așteptați 5 minute.		
Paste	250 g	800	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 reîncălzirea alimentelor mari, precum a bucăților mari de carne - au tendința să se prăjească prea mult și să se usuce înainte ca mijlocul să se încălzească. 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 capitolul 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 și 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.

Ghid de preparare

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Alimente	Dimensiune porție	Pornire (W)	Durată (min.)
Băuturi (Cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	800	1-1½ 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	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	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	4½-5½
	Instrucțiuni Se așează pastele (de ex., spaghete 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	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.		
Platou mixt (Rece)	350 g	600	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 (W)	Timp
Hrană pentru bebeluși (Legume + Carne)	190 g	600	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	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 200 ml	300	30-40 sec. 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 dezgheţată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezgheţat.
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 dezgheţarea 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.

Sfat: 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 (W)	Durată (min.)
Carne			
Carne de vită tocată	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Friptură de porc	250 g	180	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 minute.		
Carne de pasăre			
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	180	14½-15½
Pui întreg	900 g	180	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 minute.		
Pește			
File de pește	250 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	180	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	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	½-1 2-2½
Toast/Sandvici	250 g	180	4½-5
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	180	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 minute.		

Ghid de preparare

Sfaturi utile

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.
Încălziți 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 acoperă cu un capac și se lasă timp de 10-12 minute la 800 W.
Amestecați de câteva ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Așteptați cu capac 5 minute.

Pregătirea budincilor/cremelor

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 acoperă cu un capac și se lasă timp de 6½ - 7½ minute la 800 W.
Se amestecă bine de câteva ori în timpul preparării.

Rumenirea feliilor de migdale

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie
Se amestecă de câteva ori în timpul rumenirii timp de 3½ - 4½ minute la 600 W.
Se lasă să stea 2-3 minute în cuptor. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Depanare și coduri de informare

Depanare

Dacă vă confruntați 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.	Opriți 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/+30s** 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.
Ușa nu se deschide corect.	Între ușă și interiorul cuptorului au rămas resturi alimentare.	Curățați cuptorul și deschideți ușa.

Problemă	Cauză	Acțiune
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.
Dezgheţarea 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 **Stop/Eco**.
	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 dezgheţării.	După întoarcerea alimentelor, apăsați din nou butonul **Start/+30s** pentru a reporni funcționarea.
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului pe o suprafață orizontală, stabilă.
Apar scântei în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/dezgheţării.	Nu utilizați recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul începe să funcționeze imediat.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.

Depanare și coduri de informare

Problemă	Cauză	Acțiune
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.
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.
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.

Cod de informare

Cod de informare	CAUZĂ	Acțiune
C-d0	Butoanele de control sunt apăsate 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 reapare, apelați Centrul de serviciu clienți local al SAMSUNG.

NOTĂ

În cazul în care soluția sugerată nu rezolvă problema, contactați Centrul de serviciu clienți local SAMSUNG.

Specificaţii tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-şi îmbunătăţi produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificaţiile de design, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

Model	MS23DG4504A***
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz c.a.
Consum de energie Microunde	 1250 W
Putere de ieşire	100 W / 800 W - 6 niveluri (IEC-705)
Frecvenţă de funcţionare	2450 MHz
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	 Circa 12,2 kg

* Acest produs conţine o sursă de lumină de clasă de eficienţă energetică <G>.

Notă

Notă

Notă

SAMSUNG

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Furrë me mikrovalë

Manuali i përdorimit

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Përmbajtja

Udhëzimet e sigurisë 3

Udhëzime të rëndësishme mbi sigurinë 3
Siguria e përgjithshme 5
Masat e kujdesit të përdorimit të mikrovalëve 6
Garanci e kufizuar 6
Përkufizimi i grupit të produktit 7
Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur) 7

Instalimi 7

Aksesorët 7
Vendi i instalimit 8
Pjata rrotulluese 8

Mirëmbajtja 8

Pastrim 8
Ndërrimi (riparimi) 9
Kujdesi për kohë të gjata mospërdorimi 9

Karakteristikat e furrës 9

Furra 9
Paneli i kontrollit 10

Përdorimi i furrës 10

Si punon furra me mikrovalë 10
Kontrolli nëse furra funksion siç duhet 11
Gatimi/Ringrohja 11
Vendosja e orës 12
Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës 12
Rregullimi i kohës së gatimit 13
Ndalimi i gatimit 13
Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë 13
Përdorimi i Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) 14
Përdorimi i funksionit të Gatim automatik 16
Përdorimi i veçorive të Shkrirje e shpejtë 19
Përdorimi i veçorisë për Mbaj ngrohtë 20
Përdorimi i veçorisë heqja e aromave 21
Përdorimi i veçorive Lock (Bllokim) 21
Përdorimi i veçorisë Favorite (Vendos te të preferuarat) 21
Për të përdorur cilësimin Favorite (Vendos te të preferuarat) 22
Fikja e sinjalizuesit 22

Udhëzuesi për enët e kuzhinës 23

Udhëzues gatimi 24

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese 30

Diagnostikimi 30
Kodet informuese 32

Specifikimet teknike 32

UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

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: Lërini fëmijët të përdorin furrën të pambikëqyrur 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;
- 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.

Mos e përdorni këtë pajisje për qëllime të tjera përveç gatimit. Tharja e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të sjellë rrezikun për lëndime, ndezje ose zjarr.

Përdoreni këtë pajisje vetëm për përdorimin e planifikuar siç përshkruhet në manual. Mos vendosni avuj ose kimikate gërryese në ose mbi këtë pajisje. Ky lloj furre është projektuar në mënyrë specifike për ngrohjen, gatimin ose tharjen e ushqimeve. Ajo nuk është projektuar për përdorim industrial apo laboratorik.

Nëse vini re (del) tym, fikeni 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.

Udhëzimet e sigurisë

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.

Enët metalike për ushqime dhe pije nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.

Kur hiqni enët nga pajisja duhet bërë kujdes të mos zhvendoset pjata rrotulluese.

Pajisja nuk duhet pastruar me pastrues me avull.

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 përvoje 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 përvoje 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.

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.

Udhëzimet e sigurisë

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 nxehjes. Përziejini gjithnjë pas nxehjes.
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 shkurtra 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 izoluara në vakuum ose pa ajër, frutat e thata, domatet etj.
Mos i mbuloni 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 nxehjes ose pasi të ketë mbaruar nxehja dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehjes, 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 (shulat 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 solucioneve apo të ushqimit në sipërfaqet 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 siç duhet. 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 aksesori 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-frekuencë 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)



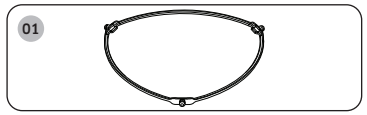
(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)
Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së 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 informacione rreth zotimeve mjedisore të Samsung dhe detyrimeve rregullatore specifike për produktin, p.sh. REACH, vizitoni faqen tonë për qëndrueshmërinë të disponueshme nëpërmjet www.samsung.com

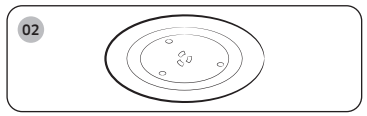
Instalimi

Aksesorët

Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.



01 **Unaza rrotulluese**, e cila duhet vendosur në qendër të furrës.
Qëllimi: Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.



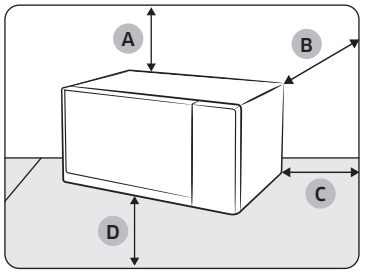
02 **Pjata rrotulluese**, e cila duhet vendosur në unazën rrotulluese me pjesën qendrore të puthitur me bashkuesin.
Qëllimi: Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.

SHËNIM

MOS e përdorni furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

Instalimi

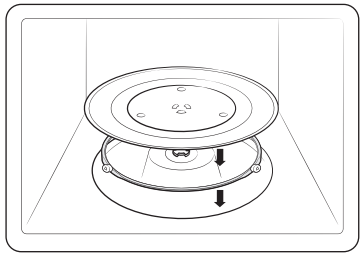
Vendi i instalimit



A. 20 cm sipër
B. 10 cm mbrapa
C. 10 cm anash
D. 85 cm nga dyshemeja

- 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 mjedise 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 zbrazur furrën, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në qendër të pjatës rrotulluese.
2. Ngroheni 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.

⚠ **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.

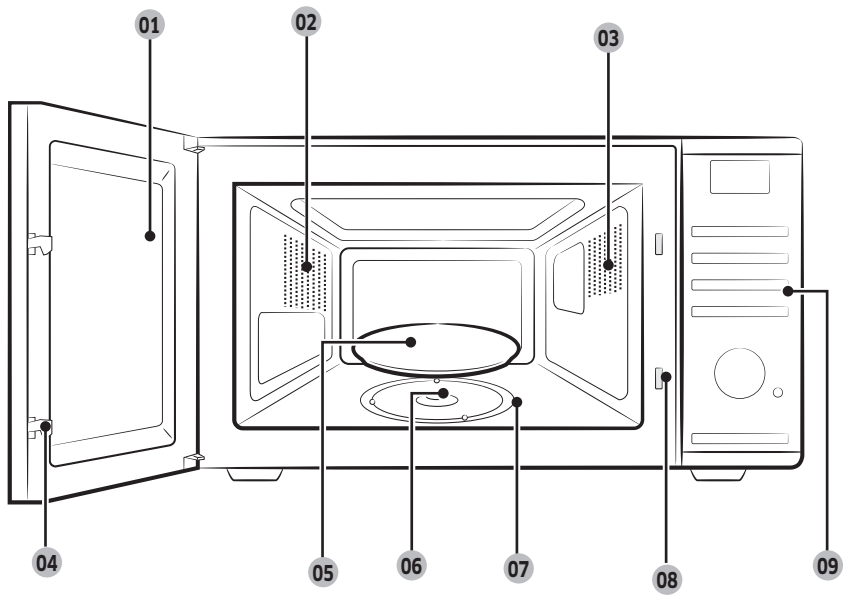
- Nëse keni probleme me menteshat, bllokimin dhe/ose derën, kontaktoni me një teknik të kualifikuar ose pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut për ndihmë teknike.
- Nëse dëshironi të ndërroni llambën, kontaktoni pikën lokale të shërbimi të Samsung-ut. Mos e ndërroni vetë.
- Nëse keni probleme me kasën 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.

Karakteristikat e furrës

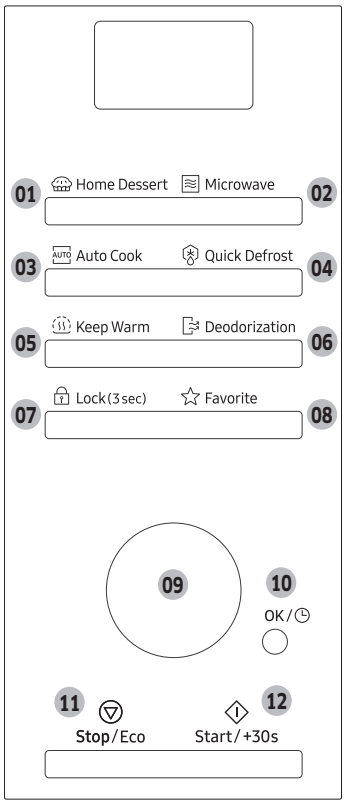
Furra



01 Dera
02 Vrimat e ajrimit
03 Drita
04 Shulat e derës
05 Pjata rrotulluese
06 Bashkuesi
07 Unaza rrotulluese
08 Vrimat e bllokimit të sigurisë
09 Paneli i kontrollit

Karakteristikat e furrës

Paneli i kontrollit



01 Butoni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie)
02 Butoni Microwave (Mikrovalë)
03 Butoni Auto Cook (Gatimi automatik)
04 Butoni Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)
05 Butoni Keep Warm (Mbaj ngrohtë)
06 Butoni Deodorization (Heqja e aromave)
07 Butoni Lock (3 sec) (Bllokim (3 sek.))
08 Butoni Favorite (Vendos te të preferuarat)
09 Doreza e çelësit (Pesha/Racioni/Koha)
10 Butoni OK/Clock (OK/Ora)
11 Butoni Stop/Eco (Ndalo/Kursim)
12 Butoni Start/+30s (Fillo/+30 s.)

Përdorimi i furrës

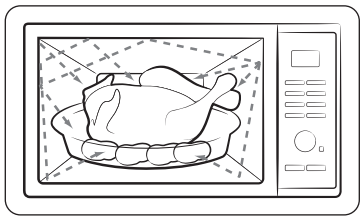
Si punon furra me mikrovalë

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 (ngrirë ose jo)

SHËNIM

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, shihni seksionin me titull “Diagnostikimi” në faqet 30 deri në 32.

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), ujit do t'i duhet më shumë kohë për t'u zierë.

Hapni derën e furrës duke tërhequr dorezën në anën e sipërme ose të poshtme të të derës. Vendosni një tas me ujë në pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.



Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** dhe caktoni kohën në 4 ose 5 minuta, duke shtypur butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** 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 gatuani ose ta ringrohni ushqimin.

SHËNIM

- Para se të largoheni nga furra, kontrolloni GJITHMONË cilësimet e gatimit.
- Koha maksimale për **Microwave (Mikrovalë)** është 99 minuta.

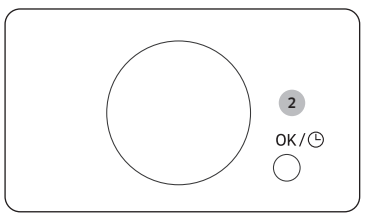
Hapni derën. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën. Mos e ndizni kurrë furrën me mikrovalë kur është bosh.



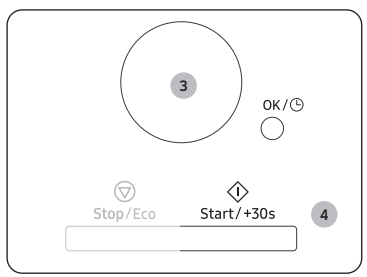
1. Shtypni butonin **Microwave (Mikrovalë)**.

Rezultati: Shfaqen treguesit 800 W (fuqia maksimale e gatimit):

(regjimi i mikrovalëve)



2. Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke rrotulluar **Doreza e çelësit**. (Drejtojuni tabelës së niveleve të fuqisë) Dhe më pas shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.



3. Caktoni kohën e gatimit duke rrotulluar **Doreza e çelësit**.

Rezultati: Shfaqet koha e gatimit.

4. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**.

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 çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Përdorimi i furrës

Vendosja e orës

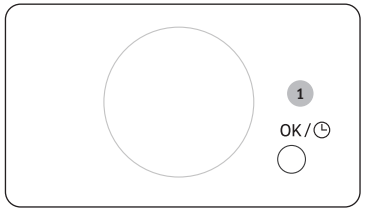
Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht "88:88" dhe pastaj "12:00".

Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet në formatin 24-orësh ose në formatin 12-orësh. Ju duhet të vendosni orën:

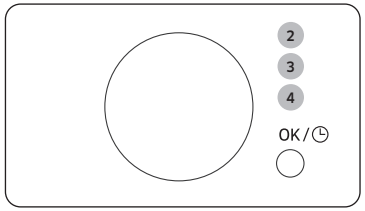
- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

SHËNIM

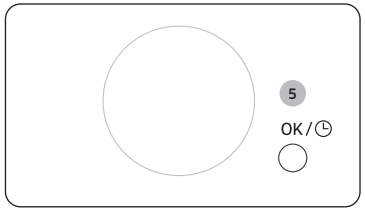
Mos harroni të rivendosni orën kur kaloni nga periudha e verës në periudhën e dimrit dhe anasjelltas.



1. Shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.



2. Caktoni formatin 24-orësh ose 12-orësh duke rrotulluar **Doreza e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.
3. Rrotulloni **Doreza e çelësit** për të caktuar orën. Dhe më pas shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.
4. Rrotulloni **Doreza e çelësit** për të caktuar minutën.



5. Kur shfaqet ora e saktë, shtypni butonin **OK/Clock (OK/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 (W)
E LARTË	100	800
MESATARE E LARTË	75	600
MESATARE	56	450
MESATARE E ULËT	38	300
SHKRIRJE	23	180
E ULËT	13	100

Kohët e gatimit që jepen në recetat e këtij libërthi korrespondojnë me nivelin e fuqisë së treguar.

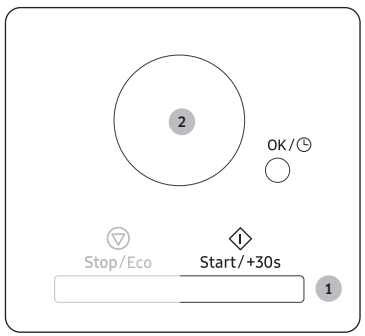
Nëse zgjidhni...	Atëherë koha e gatimit duhet të jetë...
Nivel fuqie më i lartë Nivel fuqie më i ulët	E ulët E lartë

Rregullimi i kohës së gatimit

Mund ta rrisni kohën e gatimit duke shtypur butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** një herë për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.

Në modalitetet Mikrovala, shtypja e butonit **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** 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/+30 s.)** për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.

- Shembull: Për të shtuar tri minuta, shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** gjashtë herë.

Mënyra 2

Thjesht rrotulloni **Doreza 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/+30 s.)**.
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: Ekrani fiket.
- Për të hequr modalitetin e kursimit të energjisë, hapni derën ose shtypni butonin **Stop/Eco (Ndalo/Kursim)** dhe më pas ekrani 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

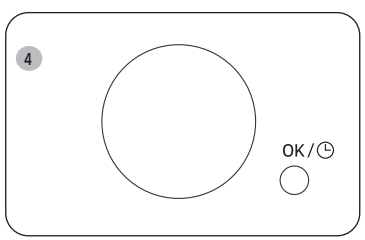
Përdorimi i Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie)

Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) ka 10 cilësime gatimi të programuara paraprakisht. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë.

⚠ **KUJDES**

Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.







1. Tërhiqni dorezën për të hapur derën e furrës me mikrovalë.
2. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe më pas mbyllni derën.
3. Shtypni **Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie)**.
4. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke rrotulluar **Dorezën e çelësit** dhe më pas shtypni **OK**.
   - Për më shumë informacione, shikoni seksionin "Përshkrimi i programit Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie)" në faqet 14 deri në 16.
5. Shtypni **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** për të nisur Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie).
   - Furra me mikrovalë i gatuan ushqimet sipas përcaktimit të zgjedhur të programuar paraprakisht.
   - Kur të përfundojë gatimi, furra me mikrovalë lëshon 4 sinjale bip dhe në ekranin e panelit të kontrollit shfaqet ora aktuale. Më pas, sinjali i kujtesës së përfundimit bie 3 herë çdo minutë.

Tabela e mëposhtme paraqet sasitë dhe udhëzimet e duhura për 10 opsionet e gatimit të programuara paraprakisht.

⚠ **KUJDES**

Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Përshkrimi i programit Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie)

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1	Kek me arra	1 racion	**Përbërësit** Miell 120 g, gjalpë 150 g, sheqer i zi 100 g, vezë 2 copë, arrë (e copëtuar) 50 g, pluhur për pjekje 4 g
			1. Përzieni gjalpin dhe sheqerin e zi në një kupë. **2.** Shtoni vezën dhe përziejeni mirë. **3.** Shtoni miellin, pluhurin e pjekjes dhe vazhdoni ta përzieni. **4.** Shtoni arra dhe përziejeni mirë. **5.** Hidheni përzierjen në një tavë qelqi pireks (drejtkëndore - gjerësia 22 x thellësia 12 x lartësia 7 cm). **6.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [1]. **7.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.
2	Bukë me banane	1 racion (6 copë)	**Përbërësit** Banane 3 copë, përzierje brumi 120 g, qumësht 120 g, vezë 1 copë, shurup malti 2 lugë gjelle.
			1. Priteni bananen. **2.** Përzieni brumin e petullave, qumështin, vezë, shurup malti në një kupë. **3.** Shtoni bananen dhe përziejeni mirë. **4.** Hidheni përzierjen në 6 gota letre. **5.** Vendosni gotat e letrës në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [2]. **6.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3	Kek i butë	1 racion	**Përbërësit** Miell 170 g, gjalpë 50 g, sheqer 150 g, vezë 3 copë, pluhur për pjekje 10 g
		1. Përzieni gjalpin dhe sheqerin në një kupë. **2.** Shtoni vezën dhe përziejeni mirë. **3.** Shtoni miellin, pluhurin e pjekjes dhe vazhdoni ta përzieni. **4.** Hidheni përzierjen në një tavë qelqi të lyer me vaj (rrethore). **5.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [3]. **6.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.	
4	Biskota	1 racion	**Përbërësit** Miell 90 g, gjalpë (i shkrirë) ½ kupe, sheqer 230 g, vezë 2 copë, pluhur kakaoje 40 g
		1. Përzieni gjalpin, vezën e rrahur dhe sheqerin në një kupë. **2.** Shtoni miellin, pluhurin e kakaos dhe vazhdoni ta përzieni. **3.** Hidheni përzierjen në një tavë qelqi pireks (drejtkëndore - gjerësia 22 x thellësia 12 x lartësia 7 cm). **4.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [4]. **5.** Pas gatimit, lërini për 20-30 minuta.	

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
5	Puding me vezë	1 racion (3 copë)	**Përbërësit** Qumësht 250 g, sheqer 40 g, vezë 2 copë.
		1. Thyeni dhe hidhni dy vezë në një kupë. Rrihni lehtë vezën me një rrahëse veze. Mos e lini majën e rrahëses të largohet nga fundi i kupës për të mos krijuar shumë shkumë. **2.** Përzieni qumështin dhe sheqerin në një kupë tjetër. **3.** Shtoni qumështin te veza e rrahur ndërkohë që rrihni përzierjen. **4.** Siteni përzierjen e vezës me një kullesë të imët teli. Gërryejeni fundin e kullesës me një spatulë. Hiqni shkumën nga sipërfaqja me një lugë. **5.** Hidheni përzierjen në kupa ëmbëlsirash. **6.** Vendosini kupat në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [5]. **7.** Pas gatimit, vendosini në frigorifer dhe shërbejini.	
6	Kek me çokollatë në kupë	1 racion	**Përbërësit** Gjalpë 30 g, sheqer 60 g, vezë 1 copë, krem i trashë 40 g, miell 25 g, pluhur kakaoje 15 g, vanilje 1,5 g, copa çokollate gjysmë të ëmbla 50 g
		1. Përzieni gjalpin, vezën dhe kremin në një kupë derisa të përzihen mirë. **2.** Shtoni miellin, sheqerin dhe vazhdoni ta përzieni. **3.** Shtoni kakao, vanilje dhe përziejini derisa të lidhen. **4.** Përzieni copat e çokollatës. **5.** Vendoseni kupën (500 ml, pireks) në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [6]. **6.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.	

Përdorimi i furrës

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
7	Kek në kupë	1 racion	**Përbërësit** Gjalpë 30 g, sheqer 60 g, vezë 1 copë, miell 50 g, qumësht 30 g, vanilje 6 g, bajame pluhur 3 g, pluhur për pjekje 1,5 g
		1. Përzieni gjalpin, vezën dhe qumështin në një kupë (500 ml, pireks) derisa të përzihen mirë. **2.** Shtoni miellin, sheqerin dhe pluhurin e pjekjes dhe vazhdoni ta përzieni. **3.** Shtoni bajame pluhur, vanilje dhe përziejini derisa të lidhen. **4.** Vendoseni kupën (500 ml, pireks) në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [7]. **5.** Pas gatimit, lërini për 2-3 minuta.	
8	Kafe me qumësht	1 racion	**Përbërësit** Kafe e bluar 2 g, ujë 50 g, qumësht 125 g
		1. Përzieni kafen e bluar dhe ujin në një kupë. **2.** Hidhni qumështin në kupën tjetër. **3.** Vendoseni përzierjen me kafe në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [8]. **4.** Kur të dëgjoni sinjalin bip, nxirreni kupën. **5.** Vendosni qumështin në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**. **6.** Pas gatimit, përziejeni mirë dhe shërbejeni.	
9	Çaj jeshil me qumësht	1 racion	**Përbërësit** Çaj jeshil pluhur 6 g, sheqer 15 g, qumësht 250 g
		1. Përzieni të gjithë përbërësit në një kupë. **2.** Vendoseni kupën në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [9]. **3.** Pas gatimit, përziejeni mirë dhe shërbejeni.	

Kodi	Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
10	Çaj me qumësht	1 racion	**Përbërësit** Çaj i zi në qese 2 copë, ujë 60 g, qumësht 125 g
		1. Përzieni qesen me çaj të zi dhe ujin në një kupë. **2.** Hidhni qumështin në kupën tjetër. **3.** Vendoseni përzierjen me çaj në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni Home Dessert (Ëmbëlsira shtëpie) [10]. **4.** Kur të dëgjoni sinjalin bip, nxirreni kupën. **5.** Vendosni qumështin në furrën me mikrovalë dhe zgjidhni **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**. **6.** Pas gatimit, përziejeni mirë dhe shërbejeni.	

Përdorimi i funksionit të Gatim automatik

Veçoria **Auto Cook (Gatimi automatik)** ka 18 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 **Doreza e çelësit**.

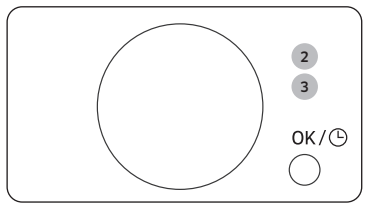
SHËNIM

Përdorni vetëm pjata që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.



1. Shtypni butonin **Auto Cook (Gatimi automatik)**.



2. Shtypni butonin **Doreza e çelësit** për të zgjedhur kategorinë e dëshiruar. Dhe më pas shtypni butonin e **OK/Clock (OK/Ora)**.
3. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke rrotulluar **Doreza e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.



4. Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar Doreza e çelësit.
   - Në varësi të menysë së zgjedhur, mund të keni vetëm një opsion peshe për të zgjedhur.
   - Nuk duhet të zgjidhni peshën për Ëmbëlsira shtëpie.
5. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**.
   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 çdo minutë).
   3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

Gatim i shëndetshëm

Tabela e mëposhtme paraqet sasitë dhe udhëzimet e duhura për 18 opsionet e gatimit të programuara paraprakisht. Këto programe funksionojnë vetëm me energjinë e mikrovalës

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit (g)	Udhëzimet
1 Ushqim i gatshëm (e ftohtë)	350 450	Vendosni një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse 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 Ushqim vegjetarian (e ftohtë)	350 450	Vendoseni ushqimin në një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse 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.
3 Lule brokoli	250	Shpëlajini dhe pastrojini brokolit dhe përgatisni tufëzat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatuani për 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
4 Karota me feta	250	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 gatuani për 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
5 Barbunja	250	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 gatuani 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.

Përdorimi i furrës

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit (g)	Udhëzimet
6 Spinaq	150	Shpëlajeni dhe pastrojeni spinaqin. Vendosini në një tas qelqi me kapak. Mos shtoni ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
7 Kalli misri	250	Shpëlajeni dhe pastrojeni misrin në kalli dhe vendoseni në një enë ovale prej qelqi. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë dhe shpojeni qesen. Lëreni për 1-2 minuta.
8 Patate të qëruara	250	Lajini dhe qërojini patatet dhe pritini në madhësi të barabarta. Vendosini ato në një tas qelqi me kapak. Shtoni 45-60 ml (3-4 lugë gjelle) ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajini të mbuluara. Lërini për 2-3 minuta.
9 Oriz i kuq	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatuajini të mbuluara. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 5-10 minuta.
10 Makarona integrale	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni 500 ml ujë të valuar, pak kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajini të pambuluara. Trazojini pas kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojini mirë. Lëreni për 1 minutë.
11 Quinoa	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatuajini të mbuluara. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 1-3 minuta.
12 Bullgur	125	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatuajini të mbuluara. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 2-5 minuta.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit (g)	Udhëzimet
13 Kraharorë pule	300	Shpëlajini copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minutë.
14 Kraharorë gjeldeti	300	Shpëlajini copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minutë.
15 Fileta të freskëta peshku	300	Shpëlajeni 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. Lëreni për 1-2 minuta.
16 Fileta të freskëta salmoni	300	Shpëlajeni 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. Lëreni për 1-2 minuta.
17 Karkaleca deti të freskët	250	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. Lëreni për 1-2 minuta.
18 Troftë e freskët	200	Vendosni 1 peshk të plotë në një enë zjarrduruese. 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. Lëreni për 2 minutë.

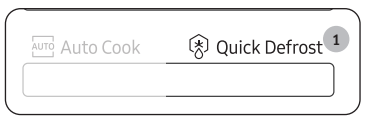
Përdorimi i veçorive të Shkrirje e shpejtë

Veçoria **Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë)** mundëson 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.

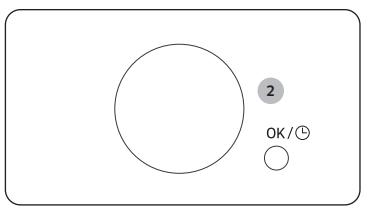
SHËNIM

Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

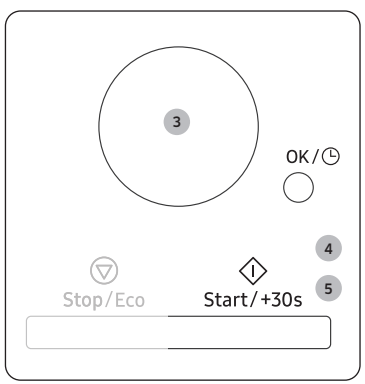
Hapni derën. Vendoseni ushqimin që ndodhet në enë qeramike në mes të pjatës rrotulluese.
Mbyllni derën.



1. Shtypni butonin **Quick Defrost (Shkrirje e shpejtë).**



2. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke rrotulluar **Doreza e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.



3. Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **Doreza e çelësit**. (Referojuni tabelës në faqen tjetër)
4. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**.
   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/+30 s.)** 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 çdo minutë).
   3) Shfaqet përsëri ora aktuale.

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 (g)	Udhëzimet
1 Mish	200-1500	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, bërxollat, mishin e grirë. Lërini për 20-60 minuta.
2 Pulë	200-1500	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. Lëreni për 20-60 minuta.
3 Peshk	200-1500	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. Lëreni për 20-60 minuta.
4 Perime	200-1500	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. Lëreni për 5-20 minuta.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit (g)	Udhëzimet
5 Bukë	200-1500	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 çokollatë. Lërini për 10-30 minuta.

Përdorimi i veçorisë për Mbaj ngrohtë

Veçoria **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.

SHËNIM

- Koha për **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)** është caktuar në 99 minuta.
- Koha maksimale për **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)** është 99 minuta.



1. Shtypni butonin **Keep Warm (Mbaj ngrohtë)**.



2. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**.
   Rezultati: Shfaqen 99 minutat.
   - Për të ndaluar ngrohjen e ushqimit, hapni derën ose shtypni butonin **Stop/Eco (Ndalo/Kursim)**.

SHËNIM

- Mos e përdorni këtë funksion për të ringrohur ushqime të ftohta. Programet përdoren për të mbajtur ngrohtë vetëm ushqimet e sapogatuara.
- Nuk rekomandohet mbajtja e ushqimit ngrohtë për shumë kohë (më shumë se 1 orë) sepse ai do të vazhdojë të gatuhet. Ushqimi i ngrohtë prishet më shpejt.
- Mos e mbuloni me kapak ose me mbështjellëse plastike.
- Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Përdorimi i veçorisë heqja e aromave

Përdoreni këtë veçori pasi të keni gatuar ushqime me erë ose kur ka shumë tym në brendësi të furrës. Fillimisht, pastroni pjesën e brendshme të furrës.



Shtypni butonin **Deodorization (Heqja e aromave)** pasi të keni përfunduar pastrimin. Funksioni do të nisë automatikisht sapo të shtypni butonin **Deodorization (Heqja e aromave)**. Kur të përfundojë, sinjali i furrës do të bjerë katër herë.

SHËNIM

Koha për heqjen e aromave është specifikuar 5 minuta. Ajo rritet me 30 sekonda sa herë që shtypet butoni **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**.

SHËNIM

Koha maksimale për heqjen e aromave është 15 minuta.

Përdorimi i veçorive Lock (Bllokim)

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për bllokimin për fëmijët, 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.

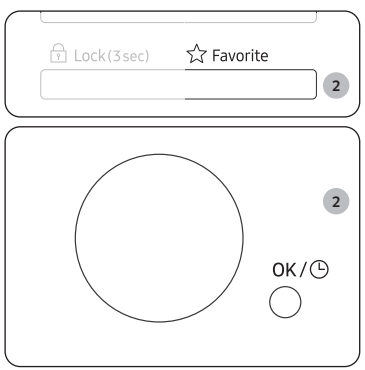


1. Shtypni butonin **Lock (3 sec) (Bllokim (3 sek.))** për 3 sekonda.
   Rezultati:
   - Furra u bllokua (nuk mund të zgjidhet asnjë funksion).
   - Në ekran shfaqet “L”.

   
2. Për të zhbllokuar furrën, shtypni përsëri butonin **Lock (3 sec) (Bllokim (3 sek.))** për 3 sekonda.
   Rezultati: Furra mund të përdoret normalisht.

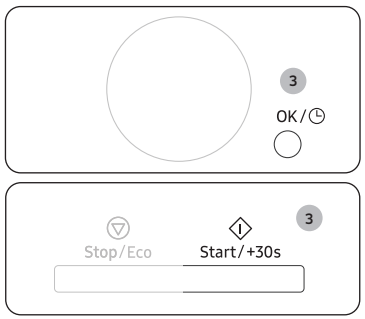
Përdorimi i veçorisë Favorite (Vendos te të preferuarat)

Nëse zakonisht gatuani ose ringrohni të njëjtat lloje gatimesh, mund t'i ruani kohët e gatimit dhe nivelet e energjisë në kujtesën e furrës, në mënyrë që të mos t'ju duhet t'i ricaktoni çdo herë. Mund të ruani dy cilësime të ndryshme.



1. Caktoni programin e gatimit si zakonisht (koha e gatimit dhe niveli i energjisë). Shihni përsëri faqen "Gatimi/ringrohja", nëse është e nevojshme.
2. Shtypni butonin **Favorite (Vendos te të preferuarat)** dhe më pas zgjidhni programin që dëshironi të ruani duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.
   P1 : Cilësimi i parë
   P2 : Cilësimi i dytë

Përdorimi i furrës



3. Shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)** për të përfunduar cilësimin. Në të kundërt, shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** për të nisur menjëherë programin.
   Rezultati: Tani cilësimet tuaja u ruajtën në kujtesën e furrës.

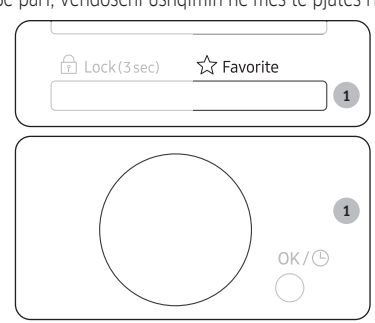
SHËNIM

Shembull : Nëse dëshironi të ruani modalitetin Microwave (Mikrovalë), energjinë 600 W dhe kohën 3 minuta në P1.

1. Shtypni butonin **Microwave (Mikrovalë)**.
2. Caktoni energjinë në 600 W duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**. Dhe më pas shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)**.
3. Caktoni kohën e gatimit për 3 minuta duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.
4. Shtypni butonin **Favorite (Vendos te të preferuarat)**, më pas zgjidhni P1.
5. Shtypni butonin **OK/Clock (OK/Ora)** ose **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** për të përfunduar cilësimin.

Për të përdorur cilësimin Favorite (Vendos te të preferuarat)

Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.



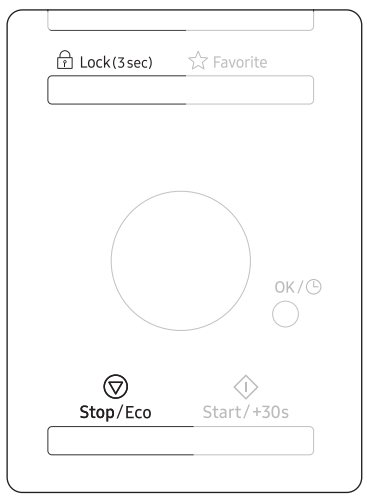
1. Shtypni butonin **Favorite (Vendos te të preferuarat)** dhe më pas zgjidhni programin duke rrotulluar **Dorezën e çelësit**.
   P1 : Cilësimi i parë
   P2 : Cilësimi i dytë



2. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)**.
   Rezultati: Ushqimi gatuhet sipas kërkesës.

Fikja e sinjalizuesit

Mund ta fikni sinjalizuesin sa herë që dëshironi.



1. Shtypni njëherësh butonat **Lock (3 sec) (Bllokim (3 sek.))** dhe **Stop/Eco (Ndalo/Kursim)**.
   Rezultati: Furra nuk jep sinjal për të treguar përfundimin e një funksioni.
2. Për ta riaktivizuar sinjalizuesin, shtypni sërish njëherësh butonat **Lock (3 sec) (Bllokim (3 sek.))** 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 te 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	✓✗	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 nxehni 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 poliester	✓	Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.
Paketimi i ushqimit të shpejtë		
• Mbajtëset e gotave prej polistireni	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrirjen e polistirenit.
• Çantat prej letre ose gazete	✗	Mund të marrin flakë.
• Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Enët prej qelqi		
• Komplet enësh për furrë	✓	Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
• 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.
• Vazot prej qelqi	✓	Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.
Metaliket		
• Pjatat	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.
• Lidhëset e qeseve të ngrirjes	✗	
Letrat		
• Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës	✓	Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt.
• Letër e ricikluar	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Plastiket		
• Enë	✓	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.
• Qese plastike ngjitëse	✓	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.
• Qeset e ngrirjes	✓✗	Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpojini 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 ✓✗ : Tregoni kujdes ✗ : 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 gatuhen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrirja e gjalpit ose e çokollatës (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 ngjitëse 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 të përshtatshëm qelqi pireks me kapak. Gatuajeni të mbuluar për kohën 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	Fuqia (W)	Koha (min.)
Spinaq	150 g	600	4½-5½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Brokoli	300 g	600	9-10
	Udhëzimet Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Bizele	300 g	600	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Barbunja	300 g	600	8-9
	Udhëzimet Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). Lëreni për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (Karota/Bizele/Drithëra)	300 g	600	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	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 të përshtatshëm qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveç nëse rekomandohet sasi tjetër uji – shihni tabelën. Gatuajeni 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. Hidhini 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 gatuhen.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha (min.)
Brokoli	250 g 500 g	800	4-4½ 7-7½
	Udhëzimet Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcejtë në mes. Lëreni për 3 minutë.		
Lakra Brukseli	250 g	800	5½-6½
	Udhëzimet Shtoni 60-75 ml (4-5 lugë gjelle) ujë. Lëreni për 3 minutë.		
Karota	250 g	800	4½-5
	Udhëzimet Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë. Lëreni për 3 minutë.		
Lulelakra	250 g 500 g	800	5-5½ 8½-9
	Udhëzimet Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulelakrës në gjysma. Vendosini kërcejtë në mes. Lëreni për 3 minutë.		
Kunguj të vegjël	250 g	800	3½-4
	Udhëzimet Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten. Lëreni për 3 minutë.		

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha (min.)
Patëllxhan	250 g	800	3½-4
	Udhëzimet Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni. Lëreni për 3 minutë.		
Presh	250 g	800	4½-5
	Udhëzimet Pritini preshtë në feta të trasha. Lëreni për 3 minutë.		
Kërpudha	125 g 250 g	800	1½-2 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. Lëreni për 3 minutë.		
Qepë	250 g	800	5½-6
	Udhëzimet Pritini qepët në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml (1 lugë gjelle) ujë. Lëreni për 3 minutë.		
Speca	250 g	800	4½-5
	Udhëzimet Pritini specat në feta të vogla. Lëreni për 3 minutë.		
Patate	250 g 500 g	800	4-5 7½-8½
	Udhëzimet Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë. Lëreni për 3 minutë.		
Lakër foragjere	250 g	800	5-5½
	Udhëzimet Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël. Lëreni për 3 minutë.		

Udhëzues gatimi

Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

Oriz: Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak - orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatuajini të mbuluara.
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.

Makarona: Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajini 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	Fuqia (W)	Koha (min.)
Oriz i bardhë (i përvëluar)	250 g	800	16-17
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Oriz i kuq (i përvëluar)	250 g	800	21-22
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Oriz i përzierë (Oriz + Oriz i egër)	250 g	800	17-18
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Drithëra të përziera (Oriz + Drithëra)	250 g	800	18-19
	Udhëzimet Shtoni 400 ml ujë të ftohtë. Lëreni për 5 minutë.		
Makarona	250 g	800	11-12
	Udhëzimet Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë. Lëreni për 5 minutë.		

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 me fuqi 800 W, ndërsa të tjerat duhet të ringrohen me 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 qëndrojë 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. Ringroheni 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 qëndrojë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrollojeni 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	Fuqia (W)	Koha (min.)
Pijet (kafe, çaj dhe ujë)	150 ml (1 filxhan) 250 ml (1 gotë çaji)	800	1-1½ 1½-2
	Udhëzimet Hidheni në një filxhan dhe ringroheni 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	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. Lërini për 2-3 minuta.		
Çorbë (e ftohtë)	350 g	600	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	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 minutë.		
Makarona të mbushura me salcë (të ftohta)	350 g	600	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 minutë.		

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha (min.)
Pjatë me ushqime të përziera (e ftohtë)	350 g	600	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 minutë.		

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	Fuqia (W)	Koha
Ushqimi i bebes (Perime + Mish)	190 g	600	30 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajini të mbuluara. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lëreni për 2-3 minuta.		
Qull për bebe (Drithëra + Qumësht + Fruta)	190 g	600	20 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajini të mbuluara. 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 200 ml	300	30-40 sek. 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. Gatuajini të pambuluara. Tundeni mirë dhe lëreni të qëndrojë për 3 minuta. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Lërini 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.
Kontrollojeni 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 qëndrojë për 20 minuta para sa të vazhdoni.
Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojë, 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 sasitë e vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasitë e 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	Fuqia (W)	Koha (min.)
Mish			
Mish viçi i grirë	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Biftekë derri	250 g	180	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.		
Pulë			
Copa mishi pule	500 g (2 copa)	180	14½-15½

Ushqimi	Madhësia e racionit	Fuqia (W)	Koha (min.)
E gjithë pula	900 g	180	28-30
	Udhëzimet Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e kraharorit 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 copa) 400 g (4 copa)	180	6-7 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	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)	2 copë 4 copë	180	½-1 2-2½
Tost/sanduiç	250 g	180	4½-5
Bukë gjermane (Miell gruri + Thekre)	500 g	180	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.		

Këshilla

Shkrirja e mjaltit të kristalizuar

Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuar në një enë të vogël e të thellë qelqi.
Nxeheni për 20-30 sekonda në 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 në 300 W.
Trazojeni pasi të ketë shkrirë.

Gatimi i shtresës/veshjes (për kekë dhe 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.
Trazoni disa herë gjatë gatimit. Hidheni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lërini me kapak për 5 minuta.

Gatimi i budingut/kremit karamel

Përziejeni 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 në 7½ minuta në 800 W.
Trazoni 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 pjekjes për 3½ deri në 4½ minuta në 600 W.
Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

Diagnostikimi

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/+30s (Fillo/+30 s.)** për të nisur përdorimin.
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.
	Disa spina përdoren në të njëjtën prizë.	Përcaktoni një prizë që të përdoret vetëm për furrën.
Gjatë përdorimit ka një tingull kërcitjeje dhe furra nuk punon.	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.
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.

Problemi	Shkaku	Veprimi
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 shkrirjes 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 **Stop/Eco (Ndalo/Kursim)**.
	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 shkrirjes.	Pas kthimit të ushqimit, shtypni sërish butonin **Start/+30s (Fillo/+30 s.)** për të rinisur përdorimin.
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/shkrirjes.	Mos përdorni enë metalike.

Problemi	Shkaku	Veprimi
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.
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.

Zgjidhja e problemeve dhe kodet informuese

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.

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 zgjidha 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	MS23DG4504A***
Burimi i energjisë	230 V ~ 50 Hz AC
Konsumi i energjisë Microwave (Mikrovalë)	 1250 W
Fuqia në dalje	100 W / 800 W - 6 nivele (IEC-705)
Norma e funksionimit	2450 MHz
Përmasat (Gj x L x Th) Jashtë Dhomëza e furrës	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumi	23 litra
Pesha Neto	 Rreth 12,2 kg

*Ky produkt përmban një burim drite të kategorisë së efiçencës së energjisë <G>.

Shënime

Shënime

Shënime

SAMSUNG

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrotalasna pećnica

Korisnički priručnik

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Sadržaj

Bezbednosna uputstva 3

Važna bezbednosna uputstva 3
Opšte mere bezbednosti 5
Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice 6
Ograničena garancija 7
Definicija grupe proizvoda 7
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 7

Ugradnja 8

Dodatni elementi 8
Mesto postavljanja 8
Obrtno postolje 8

Održavanje 9

Čišćenje 9
Zamena (popravka) 9
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorišćenja 9

Karakteristike pećnice 10

Pećnica 10
Kontrolna tabla 10

Korišćenje pećnice 11

Kako radi mikrotalasna pećnica 11
Proveravanje da li pećnica pravilno funkcioniše 11
Termička obrada/Podgrevanje 12
Podešavanje vremena 12
Nivoi snage i menjanje vremena obrade 13
Podešavanje vremena obrade 13
Prekidanje obrade 14
Podešavanje režima za uštedu energije 14
Korišćenje funkcije Home Dessert (Kućni dezert) 14
Upotreba funkcije Automatsko kuvanje 17
Korišćenje funkcije Brzo odmrzavanje 19
Korišćenje funkcije za Održavanje toplote 20
Korišćenje funkcije uklanjanje neprijatnih mirisa 21
Korišćenje funkcija zaključavanja 21
Korišćenje omiljenih funkcija 21
Da biste koristili omiljeno podešavanje 22
Isključivanje zvučnog signala 22

Vodič za posuđe 23

Vodič za obradu hrane 24

Rešavanje problema i informativni kodovi 30

Rešavanje problema 30
Informativni kôd 32

Tehničke specifikacije 32

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

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;
- 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 koristite ovaj uređaj u druge svrhe, već isključivo za kuvanje. Sušenje odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara. Koristite ovaj uređaj samo u predviđene svrhe, kao što je opisano u ovom priručniku. Ne stavljajte korozivne hemikalije ili jedinjenja koja dovode do korozivnih isparenja u ovaj uređaj ili na njega. Ovaj tip rerne je konstruisan isključivo za grejanje, kuvanje ili sušenje hrane. Nije konstruisan za industrijsku ili laboratorijsku upotrebu.

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.

Bezbednosna uputstva

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.

Ne smete da koristite metalne posude za hranu i napitke prilikom pripreme namirnica u mikrotalasnoj pećnici.

Vodite računa da ne pomerite obrtno postolje prilikom vađenja posuda iz uređaja.

Uređaj ne sme da se čisti parom.

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.

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 suvu 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 prikleštiti prste u vratima. Kada otvarate/zatvarate vrata, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti.

Bezbednosna uputstva

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 posuđe 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 pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. To stvara rizik od požara. Pećnica može da se pregreje 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 vreo 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 popravi 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.

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 zrnevljem. 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.

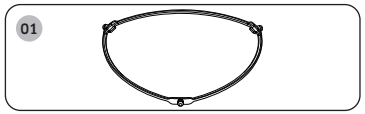
Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, potražite na adresi www.samsung.com

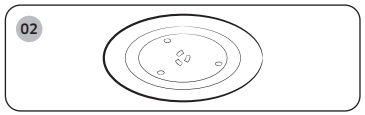
Ugradnja

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.
Svrha: Obrtni prsten drži obrtno postolje.

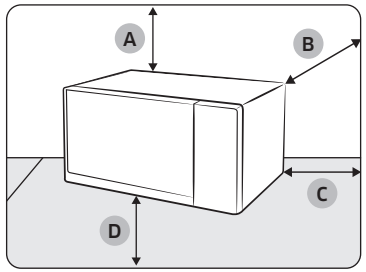


02 **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.
Svrha: Obrtno postolje služi kao glavna površina za obradu hrane, a može se lako izvaditi radi čišćenja.

NAPOMENA

NEMOJTE da koristite mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

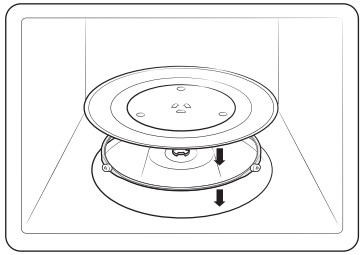
Mesto postavljanja



A. 20 cm iznad
B. 10 cm iza
C. 10 cm sa strane
D. 85 cm od poda

- Izaberite ravnu, nivelisanu površinu koja se nalazi na visini od oko 85 cm u odnosu na pod. Površina mora da drži težinu pećnice.
- Obezbedite prostor za ventilaciju od najmanje 10 cm od zadnjeg zida i sa obe bočne strane pećnice i 20 cm od gornje strane.
- 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.

⚠ **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.

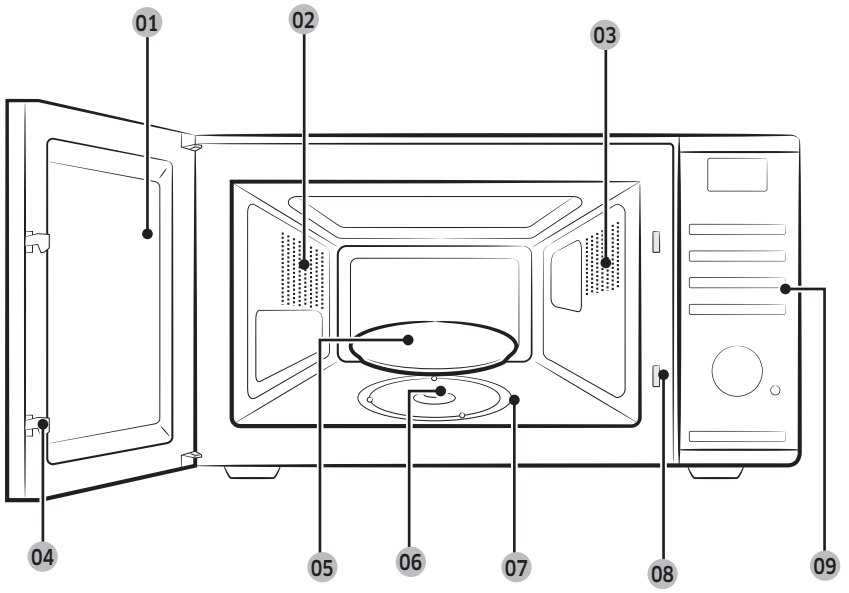
- Ako se javi problem sa šarkama, zaptivnim sistemom i/ili vratima, obratite se za tehničku pomoć kvalifikovanom serviseru ili lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Ako želite da zamenite sijalicu, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung. Nemojte je sami zamenjivati.
- Ako se 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 nekorišćenja

- 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.

Karakteristike pećnice

Pećnica



01 Vrata

02 Ventilacioni otvori

03 Sijalica

04 Bravice vrata

05 Obrtno postolje

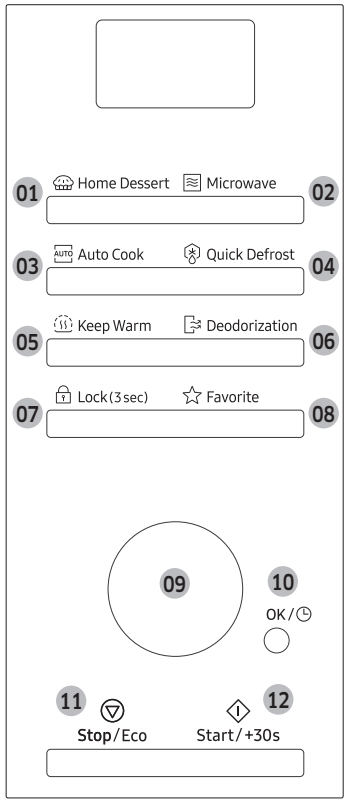
06 Spojnica

07 Obrtni prsten

08 Rupice za zatvaranje vrata

09 Kontrolna tabla

Kontrolna tabla



01 Dugme Home Dessert (Kućni dezert)

02 Dugme Microwave (Mikrotalasna)

03 Dugme Auto Cook (Automatsko kuvanje)

04 Dugme Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)

05 Dugme Keep Warm (Održavanje toplote)

06 Dugme Deodorization (Uklanjanje neprijatnih mirisa)

07 Dugme Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 sek))

08 Dugme Favorite (Omiljeno)

09 Regulator (Težina/Porcija/Vreme)

10 Dugme OK/Clock (OK/Sat)

11 Dugme Stop/Eco (Stop/Ekonomičan režim)

12 Dugme Start/+30s (Start/+30 sek)

Korišćenje pećnice

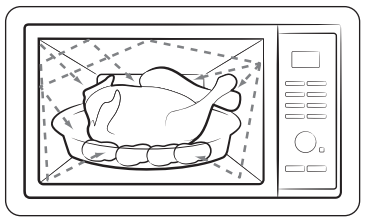
Kako radi mikrotalasna pećnica

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)

NAPOMENA

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, pogledajte odeljak „Rešavanje problema“ na stranici 30 do 32.

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), potrebno je više vremena da voda proključa.

Otvorite vrata pećnice tako što ćete povući ručku koja se nalazi sa gornje ili donje strane vrata. Postavite čašu sa vodom na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



Pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** i podesite vreme na 4 ili 5 minuta tako što ćete pritisnuti dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** odgovarajući broj puta.

Rezultat: Pećnica će zagrevati vodu 4 ili 5 minuta. Na kraju procesa, trebalo bi da voda proključa.

Korišćenje pećnice

Termička obrada/Podgrevanje

Sledeće procedure objašnjavaju kako se termički obrađuje i podgreva hrana.

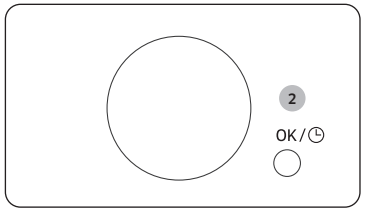
NAPOMENA

- UVEK proverite postavke obrade ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.
- Maksimalno vreme za opciju **Microwave (Mikrotalasna)** je 99 minuta.

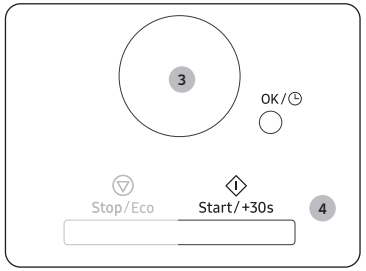
Otvorite vrata. Postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata. Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.



1. Pritisnite dugme **Microwave (Mikrotalasna)**.
   Rezultat: Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuvanja):
   (režim mikrotalasne)



2. Izaberite odgovarajući nivo snage pomoću **Regulator**. (Pogledajte tabelu sa nivoima snage.) Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)**.



3. Izaberite vreme kuvanja pomoću **Regulator**.
   Rezultat: Prikazaće se vreme kuvanja.
4. Pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.
   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.

Podešavanje vremena

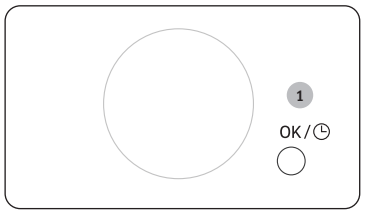
Kad se uključi napajanje, na ekranu se automatski prikazuje „88:88“, a zatim „12:00“.

Podesite trenutno vreme. Vreme može biti prikazano u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

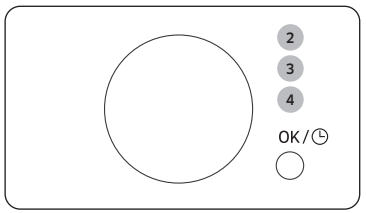
- Pri postavljanju mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

NAPOMENA

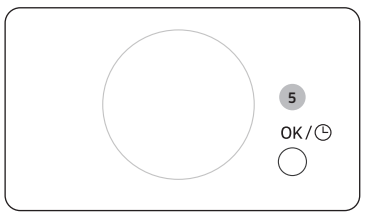
Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.



1. Pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)**.



2. Okretanjem **Regulator** izaberite 24-časovni ili 12-časovni format. Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat).**
3. Okretanjem **Regulator** podesite sat. Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat).**
4. Okretanjem **Regulator** podesite minute.



5. Kada se prikaže tačno vreme, ponovo pritisnite dugme **OK/Clock (OK/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 (W)
VISOKA	100	800
SREDNJE VISOKA	75	600
SREDNJA	56	450
SREDNJA NIŽA	38	300
ODMRZAVANJE	23	180
NISKA	13	100

Vreme obrade navedeno u receptima i u ovom priručniku odgovara naznačenom nivou snage.

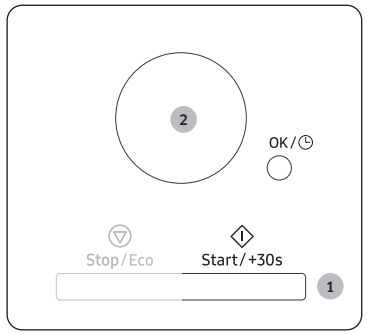
Ako izaberete...	Obrada će trajati...
Viši nivo snage Niži nivo snage	Smanjeno Povećano

Podešavanje vremena obrade

Možete da produžite vreme pripreme hrane pritiskom na dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

U režimu Mikrotalasna, režimu pomoću dugmeta **Start/+30s (Start/+30 sek)** 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 pripreme hrane, pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

- Primer: Da biste produžili vreme kuvanja za tri minuta, pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** 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.

Korišćenje pećnice

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:** Kuvanje će se prekinuti. Da biste nastavili kuvanje, ponovo zatvorite vrata i pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.
Potpuno	Jednom pritisnite dugme **Stop/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**. **Rezultat:** Kuvanje će se prekinuti. Ako želite da poništite postavke kuvanja, 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

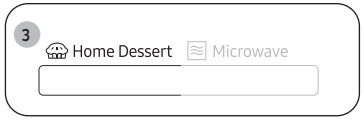
Funkcija automatske uštede energije
Ako ne izaberete nijednu funkciju tokom podešavanja ili rada uređaja, uz privremeno zaustavljanje, ova funkcija će biti otkazana i posle 25 minuta će se prikazati sat.
Lampica pećnice će se isključiti 5 minuta nakon otvaranja vrata.

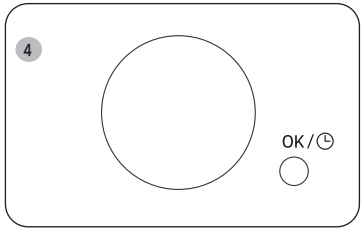
Korišćenje funkcije Home Dessert (Kućni dezert)

Funkcija Home Dessert (Kućni dezert) ima 10 unapred programiranih podešavanja kuvanja. Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.

⚠ OPREZ

Koristite samo posude predviđene za korišćenje sa mikrotalasnom pećnicom.







1. Povucite ručicu da biste otvorili vrata mikrotalasne pećnice.
2. Stavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.
3. Pritisnite **Home Dessert (Kućni dezert)**.
4. Izaberite vrstu hrane koju kuvate tako što ćete okretati **Regulator**, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.
   - Više informacija potražite u odeljku „Opis programa funkcije Home Dessert (Kućni dezert)“ na stranicama 15 do 17.
5. Pritisnite **Start/+30s (Start/+30 sek)** da biste pokrenuli funkciju Home Dessert (Kućni dezert).
   - Mikrotalasna pećnica priprema hranu u skladu sa izabranom unapred programiranom postavkom.
   - Kada se kuvanje završi, mikrotalasna pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta i na ekranu kontrolne table se prikazuje trenutno vreme. Zatim ćete 3 puta čuti signal za podsećanje (jednom na svaki minut).

Sledeća tabela sadrži količine i odgovarajuća uputstva za 10 unapred programiranih vremena obrade.

⚠ **OPREZ**

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Opis programa funkcije Home Dessert (Kućni dezert)

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1	Kolač sa orasima	1 porcija	Sastojci Brašno 120 g, maslac 150 g, smeđi šećer 100 g, 2 jajeta, orasi (iseckani) 50 g, prašak za pecivo 4 g
		1. Sjedinite maslac i smeđi šećer u činiji. **2.** Dodajte jaja i dobro promešajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite da mešate. **4.** Dodajte orahe i dobro promešajte. **5.** Sipajte smesu u podmazanu staklenu vatrostalnu posudu (pravougaonu) dimenzija 22x12x7 cm (ŠxDxV). **6.** Stavite činiju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [1]. **7.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.	
2	Hleb od banana	1 porcija (6 komada)	Sastojci 3 banane, mešavina za palačinke 120 g, mleko 120 g, 1 jaje, 2 kašike sirupa od slada.
		1. Iseckajte banane. **2.** Sjedinite mešavinu za palačinke, mleko, jaja i sirup od slada u činiji. **3.** Dodajte banane i dobro promešajte. **4.** Sipajte smesu u 6 papirnih čaša. **5.** Stavite papirne čaše u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [2]. **6.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.	
3	Biskvit torta	1 porcija	Sastojci Brašno 170 g, maslac 50 g, šećer 150 g, 3 jajeta, prašak za pecivo 10 g
		1. Sjedinite maslac i šećer u činiji. **2.** Dodajte jaja i dobro promešajte. **3.** Dodajte brašno, prašak za pecivo i nastavite da mešate. **4.** Sipajte smesu u podmazanu staklenu činiju (kružnu). **5.** Stavite činiju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [3]. **6.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.	
4	Čokoladni kolač	1 porcija	Sastojci Brašno 90 g, maslac (istopljen) ½ čase, šećer 230 g, 2 jajeta, kakao prah 40 g
		1. Sjedinite maslac, umućena jaja i šećer u činiji. **2.** Dodajte brašno, kakao prah i nastavite da mešate. **3.** Sipajte smesu u podmazanu staklenu vatrostalnu posudu (pravougaonu) dimenzija 22x12x7 cm (ŠxDxV). **4.** Stavite činiju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [4]. **5.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 20–30 minuta.	

Korišćenje pećnice

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
5	Puding od jaja	1 porcija (3 komada)	**Sastojci** Mleko 250 g, šećer 40 g, 2 jajeta.
			1. Razbijte dva jajeta u posudu. Lagano umutite jaja žicom za mućenje. Ne podižite vrh žice za mućenje sa dna posude da ne biste napravili previše pene. **2.** Sjedinite mleko i šećer u drugoj posudi. **3.** Umućenim jajima dodajte mleko uz mešanje. **4.** Procedite smesu sa jajima kroz gustu cediljku. Lopaticom ostružite dno cediljke. Kašikom uklonite penu sa površine. **5.** Sipajte smesu u čaše za krem. **6.** Stavite čaše u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [5]. **7.** Posle kuvanja ohladite i poslužite.
6	Čokoladni kolač u šolji	1 porcija	**Sastojci** Maslac 30 g, šećer 60 g, 1 jaje, mileram 40 g, brašno 25 g, kakao prah 15 g, vanila 1,5 g, poluslatki komadići čokolade 50 g.
			1. Dobro sjedinite maslac, jaje i mileram u šolji. **2.** Dodajte brašno i šećer i nastavite da mešate. **3.** Dodajte kakao, vanilu i mešajte dok se ne sjedini. **4.** Umešajte komadiće čokolade. **5.** Stavite šolju (vatrostalnu 500 ml) u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [6]. **6.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
7	Kolač u šolji	1 porcija	**Sastojci** Maslac 30 g, šećer 60 g, 1 jaje, brašno 50 g, mleko 30 g, vanila 6 g, prah od badema 3 g, prašak za pecivo 1,5 g.
			1. Dobro sjedinite maslac, jaja i mleko u šolji (vatrostalna 500 ml). **2.** Dodajte brašno, šećer, prašak za pecivo i nastavite da mešate. **3.** Dodajte prah od badema, vanilu i mešajte dok se ne sjedini. **4.** Stavite šolju (vatrostalnu 500 ml) u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [7]. **5.** Posle kuvanja, ostavite da odstoji 2–3 minuta.
8	Café Latte (kafa sa mlekom)	1 porcija	**Sastojci** Instant kafa u prahu 2 g, voda 50 g, mleko 125 g
			1. Promešajte kafu u prahu i vodu u šolji. **2.** Sipajte mleko u drugu šolju. **3.** Stavite mešavinu sa kafom u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [8]. **4.** Kada čujete zvučni signal, izvadite šolju. **5.** Stavite mleko u mikrotalasnu pećnicu i pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**. **6.** Posle kuvanja, dobro promešajte i poslužite.
9	Zeleni čaj sa mlekom	1 porcija	**Sastojci** Zeleni čaj u prahu 6 g, šećer 15 g, mleko 250 g
			1. Promešajte sve sastojke u šolji. **2.** Stavite šolju u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [9]. **3.** Posle kuvanja, dobro promešajte i poslužite.

Kôd	Hrana	Veličina porcije	Uputstvo
10	Čaj sa mlekom	1 porcija	Sastojci 2 kesice crnog čaja, voda 60 g, mleko 125 g
			1. Promešajte kesice crnog čaja i vode u šolji. **2.** Sipajte mleko u drugu šolju. **3.** Stavite mešavinu sa čajem u mikrotalasnu pećnicu i izaberite Home Dessert (Kućni dezert) [10]. **4.** Kada čujete zvučni signal, izvadite šolju. **5.** Stavite mleko u mikrotalasnu pećnicu i pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**. **6.** Posle kuvanja, dobro promešajte i poslužite.

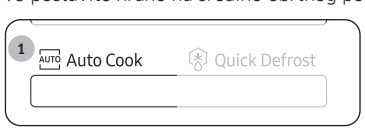
Upotreba funkcije Automatsko kuvanje

Funkcija **Auto Cook (Automatsko kuvanje)** ima 18 unapred programiranih vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Veličinu porcije možete da podesite pomoću **Regulator**.

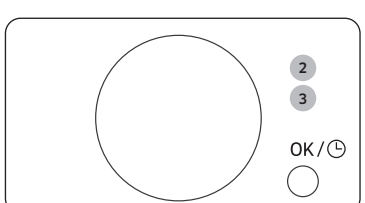
NAPOMENA

Koristite samo posude predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

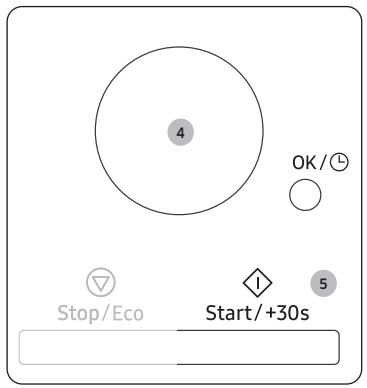
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



1. Pritisnite dugme **Auto Cook (Automatsko kuvanje)**.



2. Okrećite dugme **Regulator** da biste izabrali željenu kategoriju. Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)**.
3. Okretanjem **Regulator** izaberite vrstu namirnice koja će da se obrađuje. Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/sat)**.



4. Izaberite veličinu porcije pomoću Regulator.
   - Zavisno od izabranog menija, možda ćete moći da izaberete samo jednu opciju težine.
   - Ne morate da izaberete težinu za kućne dezerte.
5. Pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.
   Rezultat: Hrana se priprema 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.

Korišćenje pećnice

Zdravo kuvanje

Sledeća tabela sadrži količine i odgovarajuća uputstva za 18 unapred programiranih vremena obrade. Ovi programi koriste samo mikrotalasnu energiju

Kôd/hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
1 Gotovo jelo (Ohlađeno)	350 450	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 Jelo bez mesa (Ohlađeno)	350 450	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.
3 Cvetovi brokolija	250	Operite i očistite svež 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.
4 Kriške šargarepe	250	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.
5 Boranija	250	Operite i očistite boraniju. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ako kuvate 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Promešajte nakon pripreme. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
6 Spanać	150	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.
7 Klip kukuruza	250	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.
8 Oljušten krompir	250	Operite i oljuštite krompire, a zatim ih isecite na jednake komade. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45-60 ml (3-4 kašika) vode. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Pripremajte poklopljeno. Ostavite da odstoji 2–3 minuta.
9 Integralni pirinač	125	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.
10 Integralni makaroni	125	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 minuta.
11 Kinoa	125	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.
12 Bulgur	125	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.

Kôd/hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
13 Pileća prsa	300	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.
14 Ćureća prsa	300	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.
15 Sveži fileti ribe	300	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.
16 Sveži fileti lososa	300	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.
17 Sveže kozice	250	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.
18 Sveža pastrmka	200	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.

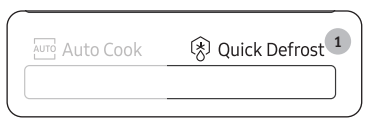
Korišćenje funkcije Brzo odmrzavanje

Pomoću funkcije **Quick Defrost (Brzo odmrzavanje)** možete da odmrznete meso, živinsko meso, ribu, povrće i hleb. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski. Izaberite samo program i težinu.

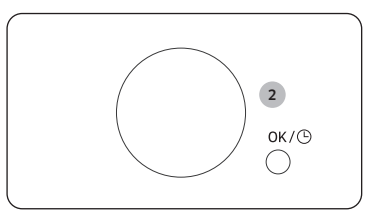
NAPOMENA

Koristite samo posude predviđene za korišćenje sa mikrotalasnom pećnicom.

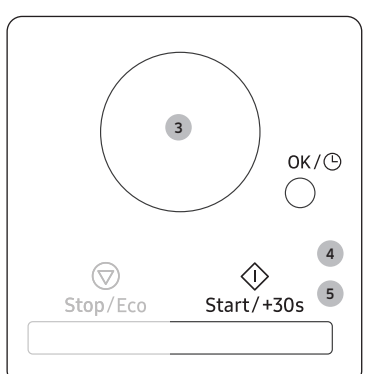
Otvorite vrata. Stavite keramički tanjir sa smrznutom hranom na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata.



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



2. Okretanjem **Regulator** izaberite vrstu namirnice koja će da se obrađuje. Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)**.



3. Izaberite veličinu porcije pomoću **Regulator**. (Pogledajte tabelu na sledećoj stranici)
4. Pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.
   Rezultat:
   - Odmrzavanje počinje.
   - Tokom ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
5. Ponovo pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** 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.

Korišćenje pećnice

U sledećoj tabeli su dati različiti programi 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 ili hleb stavite na ravan stakleni tanjir ili na ravnu keramičku podlogu.

Kôd/hrana	Veličina porcije (g)	Uputstvo
1 Meso	200–1500	Zaštitite 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	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 piletine. Ostavite da odstoji 20-60 minuta.
3 Riba	200–1500	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	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	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.

Korišćenje funkcije za Održavanje toplote

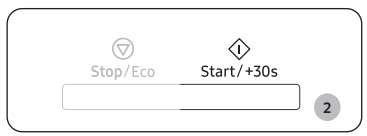
Funkcija **Keep Warm (Održavanje toplote)** održava toplotu hrane dok se ne servira. Upotrebite ovu funkciju da biste hranu održali toplom do serviranja.

NAPOMENA

- Vreme za funkciju **Keep Warm (Održavanje toplote)** je podešeno na 99 minuta.
- Maksimalno vreme za funkciju **Keep Warm (Održavanje toplote)** je 99 minuta.



1. Pritisnite dugme **Keep Warm (Održavanje toplote)**.



2. Pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.
   Rezultat: Prikazano je 99 minuta.
   - Da biste prekinuli podgrevanje hrane, otvorite vrata ili pritisnite dugme **Stop/Eco (Stop/ Ekonomičan režim)**.

NAPOMENA

- Nemojte koristiti ovu funkciju za podgrevanje hladne hrane. Ovi programi služe za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.
- Predugo održavanje toplote hrane (preko 1 sata) se ne preporučuje, pošto će hrana nastaviti da se kuva. Topla hrana se brže kvari.
- Nemojte da je prekrivate poklopcem ili plastičnom folijom.
- Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Korišćenje funkcije uklanjanje neprijatnih mirisa

Koristite ovu funkciju nakon pripreme hrane sa jakim mirisom ili ako u pećnici ima puno dima.
Prvo očistite unutrašnjost pećnice.



Pritisnite dugme **Deodorization (Uklanjanje neprijatnih mirisa)** kada završite sa čišćenjem. Kada pritisnete dugme **Deodorization (Uklanjanje neprijatnih mirisa)**, ta funkcija će se automatski aktivirati, a kada završi sa radom, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

NAPOMENA

Vreme za funkciju uklanjanje neprijatnih mirisa podešeno je na 5 minuta. Produžava se za 30 sekundi svakim pritiskom na dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.

NAPOMENA

Maksimalno vreme za funkciju uklanjanje neprijatnih mirisa je 15 minuta.

Korišćenje funkcija zaključavanja

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.



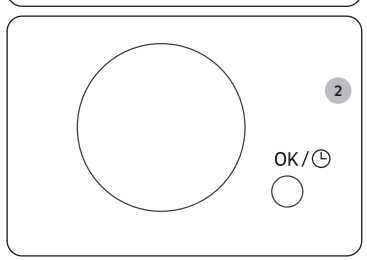
1. Pritisnite dugme **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 sek))** 3 sekunde.
   Rezultat:
   - Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
   - Na ekranu će se pojaviti „L“.

   
2. Da biste otključali pećnicu, pritisnite ponovo dugme **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 sek))** 3 sekunde.
   Rezultat: Pećnica se može normalno koristiti.

Korišćenje omiljenih funkcija

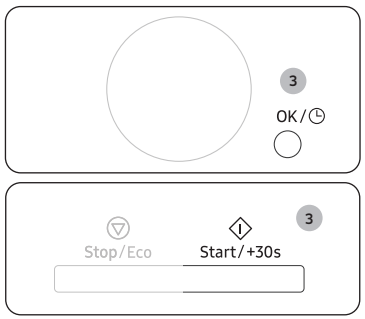
Ako često kuvate ili podgrevate iste vrste jela, možete da sačuvate vreme kuvanja i nivo snage u memoriji pećnice da ih ne biste svaki put ponovo podešavali.
Možete da sačuvate dva različita podešavanja.





1. Podesite program kuvanja (vreme kuvanja i nivo snage). Pogledajte ponovo stranicu Kuvanje/ podgrevanje ako je neophodno.
2. Pritisnite dugme **Favorite (Omiljeno)**, pa izaberite program koji želite da sačuvate tako što ćete okretati **Regulator**.
   P1 : Prvo podešavanje
   P2 : Drugo podešavanje

Korišćenje pećnice



3. Pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)** da biste dovršili podešavanje. Možete i da pritisnete dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** da biste odmah pokrenuli program.
   Rezultat: Podešavanja su sada sačuvana u memoriji pećnice.

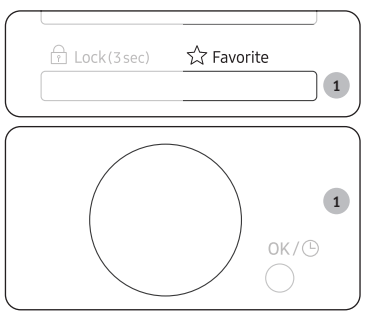
NAPOMENA

Primer : Ako želite da sačuvate mikrotalasni režim, snagu od 600 W i 3 minuta na P1.

1. Pritisnite dugme **Microwave (Mikrotalasna)**.
2. Podesite snagu na 600 W tako što ćete okretati **Regulator**. Zatim pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)**.
3. Podesite vreme kuvanja na 3 minuta tako što ćete okretati **Regulator**.
4. Pritisnite dugme **Favorite (Omiljeno)**, pa izaberite P1.
5. Pritisnite dugme **OK/Clock (OK/Sat)** ili **Start/+30s (Start/+30 sek)** da biste dovršili podešavanje.

Da biste koristili omiljeno podešavanje

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



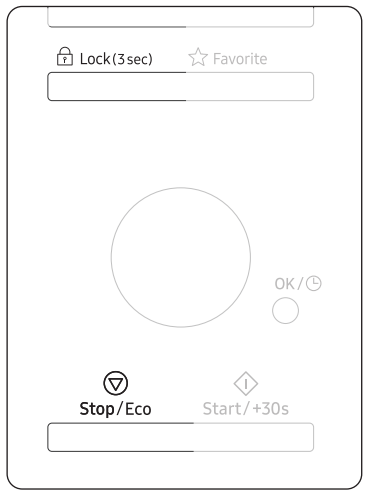
1. Pritisnite dugme **Favorite (Omiljeno)**, pa izaberite program tako što ćete okretati **Regulator**.
   P1 : Prvo podešavanje
   P2 : Drugo podešavanje



2. Pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)**.
   Rezultat: Hrana se kuva onako kako ste podesili.

Isključivanje zvučnog signala

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.



1. Istovremeno pritisnite dugmad **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 sek))** 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 **Lock (3 sec) (Zaključavanje (3 sek))** 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	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. 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 posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude 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		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Vatrostalno stono posuđe	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	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.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratku obradu i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Posude	✓	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	✓✗	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 ✓✗ : Obazrivo koristiti ✗ : 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.

Priprema hrane

Posuđe za obradu u mikrotalasnoj pećnici:

Posuđe 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 posuđu.

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 najkraće moguće vreme - 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 (W)	Trajanje (min.)
Spanać	150 g	600	4,5-5,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Brokoli	300 g	600	9-10
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Grašak	300 g	600	7,5–8,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Boranija	300 g	600	8-9
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (Šargarepa/Grašak/ Kukuruz)	300 g	600	7,5–8,5
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) hladne vode. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (Na kineski način)	300 g	600	8-9
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašike) 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 (W)	Trajanje (min.)
Brokoli	250 g 500 g	800	4–4,5 7–7,5
	Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Prokelj	250 g	800	5,5-6,5
	Uputstvo Dodajte 60-75 ml (4-5 kašika) vode. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Šargarepa	250 g	800	4,5-5
	Uputstvo Isecite šargarepu na komade jednake veličine. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Karfiol	250 g 500 g	800	5-5,5 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	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.		
Plavi patlidžan	250 g	800	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	4,5-5
	Uputstvo Isecite praziluk na tanke kolutove. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Pečurke	125 g 250 g	800	1,5–2 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	5,5-6
	Uputstvo Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Paprika	250 g	800	4,5-5
	Uputstvo Isecite papriku na tanke kolutove. Ostavite da odstoji 3 minuta.		
Krompir	250 g 500 g	800	4-5 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	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 (W)	Trajanje (min.)
Beli pirinač (Polukuvan)	250 g	800	16-17
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Integralni pirinač (Polukuvan)	250 g	800	21-22
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Mešani pirinač (Pirinač i Divlji pirinač)	250 g	800	17-18
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Mešane žitarice (Pirinač i Žitarice)	250 g	800	18-19
	Uputstvo Dodajte 400 ml hladne vode. Ostavite da odstoji 5 minuta.		
Testenina	250 g	800	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 kipenje 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 (W)	Trajanje (min.)
Napici (Kafa, Čaj i Voda)	150 ml (1 šolja) 250 ml (1 velika šolja)	800	1–1,5 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 (Rashlađena)	250 g	800	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 (Ohlađen)	350 g	600	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 (Ohlađeno)	350 g	600	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 (Ohlađeno)	350 g	600	5-6
	Uputstvo Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) 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.		

Hrana	Veličina porcije	Napajanje (W)	Trajanje (min.)
Kompletna jela (Ohlađena)	350 g	600	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 (W)	Vreme
Hrana za bebe (Povrće i meso)	190 g	600	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 + Voće)	190 g	600	20 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.		
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300	30-40 sek. 50 sek. do 1 min.
	Uputstvo Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otkopljeno. 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 nepokloplјenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti 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 (W)	Trajanje (min.)
Meso			
Mlevena govedina	250 g 500 g	180	6,5-7,5 10-12
Svinjski odresci	250 g	180	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.		
Živina			
Komadi piletine	500 g (2 komada)	180	14,5-15,5

Hrana	Veličina porcije	Napajanje (W)	Trajanje (min.)
Celo pile	900 g	180	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) 400 g (4 komada)	180	6-7 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	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 + Raženo brašno)	2 komada 4 komada 250 g 500 g	180 180 180	0,5-1 2-2,5 4,5-5 8-10
	Uputstvo Poređajte 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.		

Saveti i trikovi

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 glazura/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 pokriveno 10–12 minuta na 800 W.
Promešajte nekoliko puta tokom pripreme. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem sa navojem. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

Kuvanje pudinga/kremova

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 pokriveno 6,5 do 7,5 minuta na 800 W.
Promešajte nekoliko puta tokom pripreme.

Pečenje seckanih badema

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine
Promešajte nekoliko puta tokom pečenja u trajanju od 3,5 do 4,5 minuta na 600 W.
Ostavite ih da odstoje u rerni 2-3 minuta. 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.
Pećnica ne radi.	Pećnica nije uključena ili nije priključena u struju.	Uključite pećnicu 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.
Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	Korisnik je otvorio vrata da bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane, ponovo pritisnite dugme **Start/+30s (Start/+30 sek)** da biste pokrenuli rad.
Napajanje se isključilo tokom rada.	Pećnica je radila duži period.	Nakon duže obrade hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	Ventilator ne radi.	Poslušajte da li radi ventilator.
	Pokušavate da uključite pećnicu dok u njoj nema hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pećnice.	Sa prednje i zadnje strane pećnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za pećnicu.
Tokom rada se čuje zvuk rasprskavanja i pećnica 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 prsnu usled širenja sadržaja.
Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada.	Nema dovoljno prostora za ventilaciju pećnice.	Sa prednje i zadnje strane pećnice nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	Na gornjoj površini pećnice se nalaze predmeti.	Uklonite predmete sa gornje površine pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	Ostaci hrane su zapali između vrata i unutrašnjosti pećnice.	Očistite pećnicu pa otvorite vrata.

Problem	Uzrok	Radnja
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 **Stop/Eco (Stop/Ekonomičan režim)**.
	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/+30s (Start/+30 sek)** da biste ponovo pokrenuli rad.
Pećnica nije nivelisana.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Postavite pećnicu na ravnu, stabilnu površinu.
Tokom obrade hrane se javljaju varnice.	Koriste se metalne posude tokom korišćenja funkcija pećnice/otapanja.	Nemojte koristiti metalne posude.

Problem	Uzrok	Radnja
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.
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.

Rešavanje problema i informativni kodovi

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.

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

Ako predloženo rešenje ne otkloni 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	MS23DG4504A***
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz naizmenične struje
Potrošnja struje Mikrotalasna	 1250 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W - 6 nivoa (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x V x D) Spoljašnjost (Uključujući ručku) Otvor pećnice	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litra
Težina Neto	 Približno 12,2 kg

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor energetske efikasnosti klase <G>.

Beleška

Beleška

Beleška

SAMSUNG

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Mikrovalovna pečica

Uporabniški priročnik

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Kazalo

Varnostna navodila 3

Pomembna varnostna navodila 3
Splošna varnost 5
Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov 6
Omejena garancija 7
Opredelitev skupine izdelka 7
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema) 7

Namestitev 8

Dodatna oprema 8
Mesto namestitve 8
Vrtljiva plošča 8

Vzdrževanje 9

Čiščenje 9
Menjava (popravilo) 9
Daljše obdobje neuporabe aparata 9

Funkcije pečice 10

Pečica 10
Nadzorna plošča 10

Uporaba pečice 11

Delovanje mikrovalovne pečice 11
Preverjanje delovanja pečice 11
Kuhanje/Pogrevanje 12
Nastavitev časa 12
Nastavitev ravni moči in časa 13
Nastavitev časa kuhanja 13
Prekinitev kuhanja 14
Nastavitev načina za varčevanje z energijo 14
Uporaba funkcije Sladice doma 14
Uporaba funkcije Samodejno kuhanje 17
Uporaba funkcije Hitro odmrzovanje 19
Uporaba funkcij Ohranjanje tople hrane 20
Uporaba funkcije odstranjevanje vonjav 21
Uporaba funkcij za zaklepanje 21
Uporaba priljubljenih funkcij 21
Uporaba priljubljenih nastavitev 22
Izklop zvočnega signala 22

Posoda in pripomočki, primerni za uporabo 23

Kuharski priročnik 24

Odpravljanje težav in koda z informacijami 30

Odpravljanje težav 30
Koda z informacijami 32

Tehnični podatki 32

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

OPOZORILO: Če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

OPOZORILO: Vsi nepooblaščeni 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;
- 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.

To napravo uporabljajte samo za kuhanje in ne za druge namene. Sušenje oblačil in segrevanje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp ter podobnega lahko povzroči telesne poškodbe, vžig ali požar. To napravo uporabljajte izključno namensko, kot je opisano v navodilih. V ali na napravo ne dajajte korozivnih kemikalij. Ta vrsta pečice je zasnovana posebej za segrevanje, kuhanje ali sušenje hrane. Ni zasnovana za uporabo v industriji ali laboratoriju.

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.

Varnostna navodila

Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam.

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.

Pri kuhanju z mikrovalovi je prepovedana uporaba kovinske posode za živila in napitke.

Pri odstranjevanju posod iz aparata pazite, da ne premaknete vrtljive plošče.

Aparata ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom.

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.

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.

Varnostna navodila

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 odprtin 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 Namestitev 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. Uporabljate 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:

- Udrta, opraskana ali poškodovana vrata, ročaji, zunanja ali nadzorna plošča.
- 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 gospodinjski 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 gospodinjske 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 gospodinjske 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.

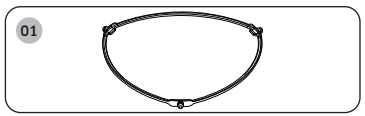
Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Za informacije o okoljskih zavezah podjetja Samsung in zakonskih obveznostih za izdelke, npr. REACH, obiščite našo spletno stran za trajnostnost na spletnem mestu www.samsung.com

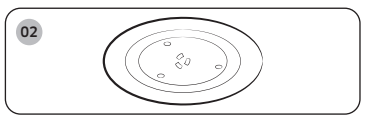
Namestitev

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.

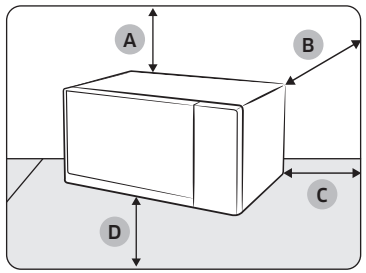


02 **Vrtljiva plošča**, ki jo postavite na nosilec, povezan s priključkom za vrtljivo ploščo.
Namen: Vrtljiva plošča se uporablja kot glavna kuhalna površina; zlahka jo odstranite in očistite.

OPOMBA

Mikrovalovne pečice **NE** uporabljajte brez nosilca in vrtljive plošče.

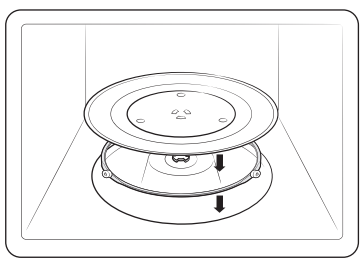
Mesto namestitve



A. 20 cm zgoraj
B. 10 cm zadaj
C. 10 cm ob straneh
D. 85 cm nad tlemi

- 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 zunanjost 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.

⚠ POZOR

- Poskrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata nemoteno odpirajo in zapirajo. Sicer se lahko skrajša življenjska doba pečice.
- Pazite, da ne zmočite odprtin 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.

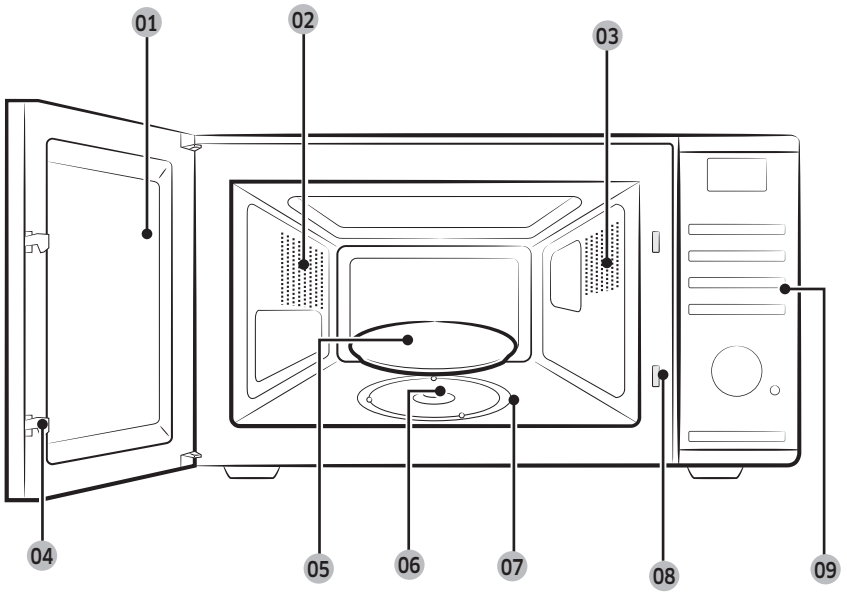
- Če se pojavi težava s tečaji, tesnilom in/ali vrati, se za tehnično pomoč obrnite na usposobljenega strokovnjaka ali najbližji Samsungov servisni center.
- Če želite zamenjati žarnico, se obrnite na najbližji Samsungov servisni center. Žarnice ne menjajte sami.
- Če se pojavi težava z zunanjim ohišjem pečice, najprej izvlecite napajalni kabel iz napajanja in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Daljše obdobje neuporabe aparata

- Če pečice dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite 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.

Funkcije pečice

Pečica



01 Vrata

02 Odprtine za zračenje

03 Luč

04 Zapaha na vratih

05 Vrtljiva plošča

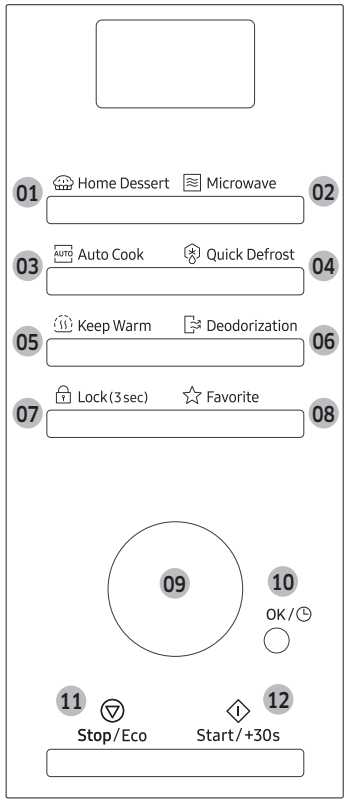
06 Priključek za vrtljivo ploščo

07 Nosilec vrtljive plošče

08 Odprtini za varnostni zaklep pečice

09 Nadzorna plošča

Nadzorna plošča



01 Tipka Home Dessert (Sladice doma)

02 Tipka Microwave (Mikrovalovi)

03 Tipka Auto Cook (Samodejno kuhanje)

04 Tipka Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)

05 Tipka Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)

06 Tipka Deodorization (Odstranjevanje vonjav)

07 Tipka Lock (3 sec) (Zaklepanje (3s))

08 Tipka Favorite (Priljubljene)

09 Vrtljivi gumb (Teža/Porcija/Čas)

10 Tipka OK/Clock (OK/Ura)

11 Tipka Stop/Eco (Stop/Varčni način)

12 Tipka Start/+30s (Začni/+30s)

Uporaba pečice

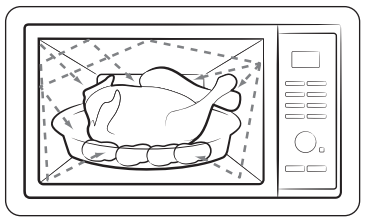
Delovanje mikrovalovne pečice

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi; sproščena energija omogoča kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.

Z mikrovalovno pečico lahko:

- Odmrzovanje
- 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)

OPOMBA

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 skuhano hrano vse do sredice.
- Enakomerno temperaturo hrane.

Preverjanje delovanja pečice

Naslednji enostaven postopek vam omogoča preverjanje delovanja pečice. Če ste v dvomih, si oglejte razdelek »Odpravljanje težav« na straneh od 30 do 32.

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 ali spodnji 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.

Uporaba pečice

Kuhanje/Pogrevanje

V naslednjem postopku je razloženo, kako se kuha in pogreva hrano.

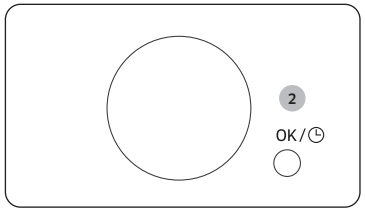
OPOMBA

- VEDNO preverite nastavitve pečice, preden greste stran od nje.
- Najdaljši čas delovanja v načinu **Microwave (Mikrovalovi)** je 99 minut.

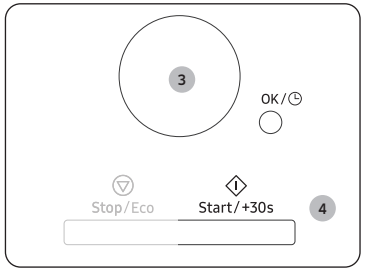
Odprite vrata. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata. Ne vklapljajte mikrovalovne pečice, če je prazna.



1. Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**.
   Rezultat: Prikaže se 800 W (največja moč kuhanja):
   (način mikrovalov)



2. Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** izberite ustrezno raven moči. (Oglejte si tabelo ravni moči.) Nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.



3. Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** 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) Znova se prikaže trenutni čas.

Nastavitev časa

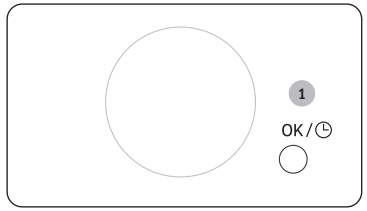
Ko se aparat napaja, je na zaslonu samodejno prikazano »88:88« in nato »12:00«.

Nastavite trenutni čas. Čas je lahko prikazan v 24- ali 12-urni obliki. Uro je treba nastaviti:

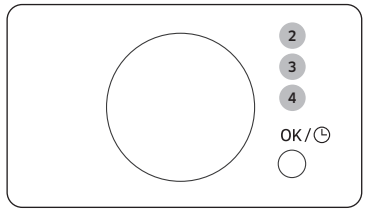
- Ob prvi namestitvi mikrovalovne pečice
- Po prekinitvi napajanja

OPOMBA

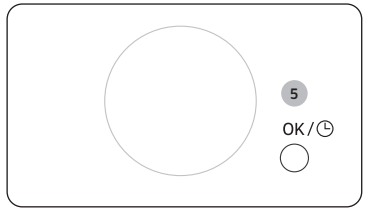
Ne pozabite ponastaviti ure ob prehodu s poletnega na zimski čas in obratno.



1. Pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.



2. Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** nastavite 24- ali 12-urno obliko. Nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.
3. Obrnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite uro. Nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.
4. Obrnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite minute.



5. Ko se prikaže točen čas, pritisnite gumb **OK/Clock (OK/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.

Moč	Odstotek (%)	Izhodna moč (W)
VISOKA	100	800
SREDNJE VISOKA	75	600
SREDNJA	56	450
SREDNJE NIZKA	38	300
ODMRZOVANJE	23	180
NIZKA	13	100

Časi kuhanja, navedeni v receptih in tej knjižici, ustrezajo navedeni ravni moči.

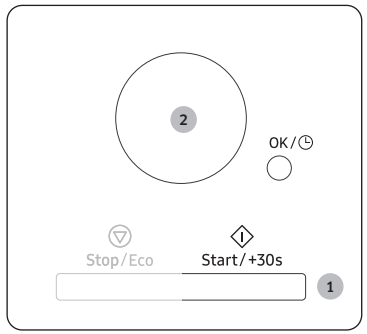
Če izberete...	Mora biti čas kuhanja...
Višja raven moči Nižja raven moči	Skrajšan Podaljšan

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, pritiskanjem gumba **Start/+30s (Začni/+30s)** 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 gumba **Vrtljivi gumb** nastavite čas kuhanja.

- Za podaljšanje časa kuhanja ga obrnite desno, za skrajšanje pa v levo.

Uporaba pečice

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/Varčni način)**. **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/Varčni način)**. **Rezultat:** Kuhanje se prekine. Za preklic nastavitev kuhanja znova pritisnite gumb **Stop/Eco (Stop/Varčni način)**.

Nastavitev načina za varčevanje z energijo

Pečica ima na voljo način za varčevanje z energijo.



- Pritisnite gumb **Stop/Eco (Stop/Varčni način)**.
  Rezultat: Zaslon se izklopi.
- Za preklop iz načina za varčevanje z energijo odprite vrata ali pritisnite gumb **Stop/Eco (Stop/Varčni način)** in zaslon bo prikazal trenutni čas. Pečica je pripravljena za uporabo.

OPOMBA

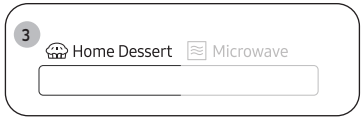
Funkcija samodejnega varčevanja z energijo
Če med nastavljanjem ali delovanjem z začasno zaustavitvijo ne izberete nobene funkcije, je funkcija preklicana, po 25 minutah pa je prikazana ura.
Če so vrata 5 minut odprta, se lučka pečice izklopi.

Uporaba funkcije Sladice doma

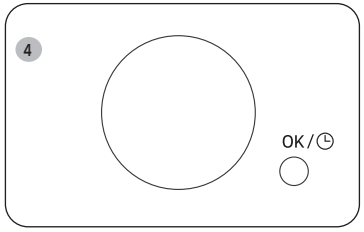
Program Sladice doma ima 10 vnaprej nastavljenih časov kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.

⚠ POZOR

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.



1. Potegnite ročaj, da odprete vrata mikrovalovne pečice.
2. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.
3. Pritisnite **Home Dessert (Sladice doma)**.



4. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite vrsto hrane, ki jo pripravljate, in pritisnite **OK (V redu)**.
   - Za več informacij glejte razdelek »**Opis programa za Sladice doma**« na straneh od **15** do **17**.



5. Pritisnite **Start/+30s (Začni/+30s)**, da zaženete funkcijo Sladice doma.
   - Mikrovalovna pečica hrano skuha glede na izbrano vnaprej programirano nastavitev.
   - Ko je kuhanje končano, mikrovalovna pečica zapiska štirikrat in se na prikazovalniku nadzorne plošče prikaže ura. Nato se vsako minuto trikrat zaporedoma vklopi pisk opomnika za konec priprave.

V naslednji tabeli so predstavljene količine in primerna navodila za 10 predhodno nastavljenih časov kuhanja.

⚠ **POZOR**

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Opis programa za Sladice doma

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
1	Orehov kolač	1 porcija	**Sestavine** Moka 120 g, maslo 150 g, črn sladkor 100 g, jajca 2 kosa, oreh (sesekljan) 50 g, pecilni prašek 4 g
		1. V skledi zmešajte maslo in črni sladkor. **2.** Dodajte jajce in dobro premešajte. **3.** Dodajte moko in pecilni prašek ter premešajte. **4.** Dodajte oreh in dobro premešajte. **5.** Zmes zlijte v namaščeno ognjevarno stekleno posodo (pravokotna, ŠDV 22 x 12 x 7 cm) **6.** Skledo dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [1]. **7.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.	
2	Bananov kruh	1 porcija (6 kosov)	**Sestavine** Banana 3 kosi, zmes za palačinke 120 g, mleko 120 g, jajce, sladni sirup 2 žlici.
		1. Sesekljajte banano. **2.** Zmešajte zmes za palačinke, mleko, jajce in sladni sirup v skledi. **3.** Dodajte banano in dobro premešajte. **4.** Zmes zlijte v 6 papirnatih posodic. **5.** Papirnate posodice dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [2]. **6.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.	
3	Biskvit	1 porcija	**Sestavine** Moka 170 g, maslo 50 g, sladkor 150 g, jajca 3 kosi, pecilni prašek 10 g
		1. V skledi zmešajte maslo in sladkor. **2.** Dodajte jajce in dobro premešajte. **3.** Dodajte moko in pecilni prašek ter premešajte. **4.** Zmes zlijte v namaščeno stekleno posodo (okroglo). **5.** Skledo dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [3]. **6.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.	
4	Brovniji	1 porcija	**Sestavine** Moka 90 g, maslo (staljeno) ½ skodelice, sladkor 230 g, jajca 2 kosa, kakav v prahu 40 g
		1. V skledi zmešajte maslo, stepena jajca in sladkor. **2.** Dodajte moko in kakav v prahu ter še naprej mešajte. **3.** Zmes zlijte v namaščeno ognjevarno stekleno posodo (pravokotna, ŠDV 22 x 12 x 7 cm) **4.** Skledo dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [4]. **5.** Po kuhanju pustite počivati 20–30 minute.	

Uporaba pečice

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
5	Jajčni puding	1 porcija (3 kosov)	**Sestavine** Mleko 250 g, sladkor 40 g, jajca 2 kosa.
			1. Jajci razbijte v skledo. Jajci narahlo stepite z metlico. Vrha metlice ne dvigujte z dna posode, da preprečite čezmerno penjenje. **2.** V drugi skledi zmešajte maslo in sladkor. **3.** Mleko dodajte stepenemu jajcu med mešanjem z metlico. **4.** Zmes z jajcem precedite s finim cedilom. Dno cedila ostrgajte z lopatko. S površine z žlico odstranite peno. **5.** Zmes zlijte v posodice za gorčico. **6.** Posodice dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [5]. **7.** Po kuhanju ohladite in postrezite.
6	Čokoladna torta v skodelici	1 porcija	**Sestavine** Maslo 30 g, sladkor 60 g, jajce, smetana 40 g, moka 25 g, kakav v prahu 15 g, vanilja 1,5 g, polgrenka čokolada v koščkih 50 g
			1. V skodelici dobro zmešajte maslo, jajce in smetano. **2.** Dodajte moko in sladkor ter še naprej mešajte. **3.** Dodajte kakav in vaniljo ter na hitro zmešajte. **4.** Vmešajte koščke čokolade. **5.** Skodelico (ognjevarno steklo, 500 ml) dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [6]. **6.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
7	Torta v skodelici	1 porcija	**Sestavine** Maslo 30 g, sladkor 60 g, jajce, moka 50 g, mleko 30 g, vanilja 6 g, mandlji v prahu 3 g, pecilni prašek 1,5 g
			1. V skodelici (ognjevarno steklo, 500 ml) dobro zmešajte maslo, jajce in smetano. **2.** Dodajte moko, sladkor in pecilni prašek ter mešajte naprej. **3.** Dodajte mandlje v prahu in vaniljo ter na hitro zmešajte. **4.** Skodelico (ognjevarno steklo, 500 ml) dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [7]. **5.** Po kuhanju pustite počivati 2–3 minute.
8	Kava z mlekom	1 porcija	**Sestavine** Instantna kava v prahu 2 g, voda 50 g, mleko 125 g
			1. Kavo v prahu in vodo zmešajte v skodelici. **2.** V drugo skodelico nalijte mleko. **3.** Skodelico dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [8]. **4.** Ob pisku skodelico vzemite ven. **5.** Mleko dajte v mikrovalovno pečico in pritisnite tipko **Start/+30s (Začni/+30s)**. **6.** Po pripravi dobro zmešajte in postrezite.
9	Zeleni čaj z mlekom	1 porcija	**Sestavine** Zeleni čaj v prahu 6 g, sladkor 15 g, mleko 250 g
			1. Vse sestavine zmešajte v skodelici. **2.** Skodelico dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [9]. **3.** Po pripravi dobro zmešajte in postrezite.

Koda	Živilo	Velikost porcije	Navodila
10	Čaj z mlekom	1 porcija	Sestavine Črni čaj, 2 vrečki, voda 60 g, mleko 125 g
			1. Vrečki črnega časa v skodelici prelijte z vodo. **2.** V drugo skodelico nalijte mleko. **3.** Čaj z vodo dajte v mikrovalovno pečico in izberite Sladice doma [10]. **4.** Ob pisku skodelico vzemite ven. **5.** Mleko dajte v mikrovalovno pečico in pritisnite tipko **Start/+30s (Začni/+30s)**. **6.** Po pripravi dobro zmešajte in postrezite.

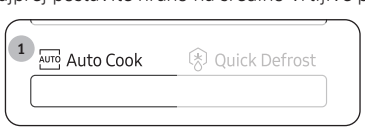
Uporaba funkcije Samodejno kuhanje

Funkcije **Auto Cook (Samodejno kuhanje)** imajo 18 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.
Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** izberete vrsto porcije.

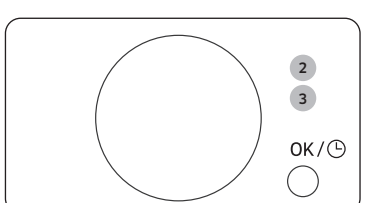
OPOMBA

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

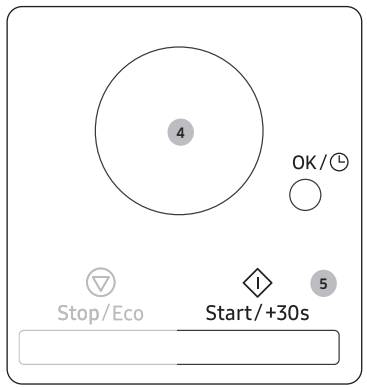
Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.



1. Pritisnite tipko **Auto Cook (Samodejno kuhanje)**.



2. Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** izberite želeno kategorijo. In nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.
3. Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** izberite vrsto hrane, ki jo pripravljate. Nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.



4. Z obračanjem vrtljivega gumba izberite velikost porcije.
- V nekaterih menijih lahko izberete le eno težo.
- Za domače sladice ni treba izbrati teže.

5. 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) Znova se prikaže trenutni čas.

Uporaba pečice

Zdravo kuhanje

V naslednji tabeli so predstavljene količine in primerna navodila za 18 predhodno nastavljenih časov kuhanja. Pri teh programih se uporablja samo mikrovalovna energija

Koda/Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
1 Pripravljena jed (Ohlajena)	350 450	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 minut.
2 Vegetarijanska jed (Ohlajena)	350 450	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 minut.
3 Brokoli	250	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 minut.
4 Narezano korenje	250	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 minut.
5 Stročji fižol	250	Stročji fižol splaknite in očistite. Enakomerno ga razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Za kuhanje 250 g dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1–2 minut.
6 Špinača	150	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 minut.
7 Sladka koruza	250	Sladko koruzo splaknite in očistite ter jo dajte v ovalno stekleno posodo. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice in folijo naluknjajte. Pustite počivati 1–2 minut.
8 Olupljen krompir	250	Krompir operite in olupite ter ga narežite na podobno velike kose. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 45-60 ml (3-4 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Pustite počivati 2–3 minut.
9 Rjavi riž	125	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.
10 Polnozrnati makaroni	125	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 min.
11 Kvinoja	125	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 minut.
12 Bulgur	125	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.

Koda/Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
13 Piščančje prsi	300	Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minut.
14 Puranje prsi	300	Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minut.
15 Sveži ribji fileji	300	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 minut.
16 Sveži lososovi fileji	300	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 minut.
17 Sveže kozice	250	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 minut.
18 Sveža postrv	200	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 minut.

Uporaba funkcije Hitro odmrzovanje

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.

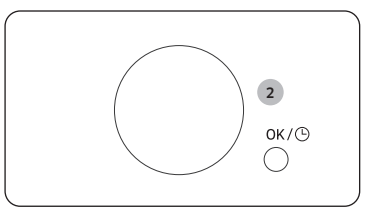
OPOMBA

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

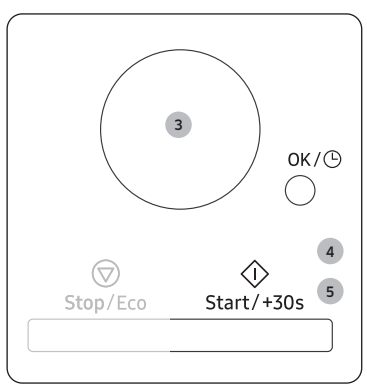
Odprite vrata. Zamrznjeno hrano postavite na keramični krožnik na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata.



1. Pritisnite gumb **Quick Defrost (Hitro odmrzovanje)**.



2. Z obračanjem gumba **Vrtljivi gumb** izberite vrsto hrane, ki jo pripravljate. Nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.



3. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** izberite velikost porcije. (Glejte tabelo na naslednji 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) Znova 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 položite v plitvo stekleno posodo ali na keramični krožnik.

Koda/Živilo	Velikost porcije (g)	Navodila
1 Meso	200–1500	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	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	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	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	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 krogu. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutinih tort in krhkega peciva. Ni primeren za odmrzovanje hrustljavih sladic, sadnih in kremnih tort in tort s čokoladnim prelivom. Pustite počivati 10–30 min.

Uporaba funkcij Ohranjanje tople hrane

Funkcija **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** ohranja hrano toplo do serviranja. S to funkcijo ohranite hrano toplo do serviranja.

OPOMBA

- Funkcija **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** traja 99 minut.
- Najdaljši čas delovanja funkcije **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)** je 99 minut.



1. Pritisnite gumb **Keep Warm (Ohranjanje tople hrane)**.



2. Pritisnite gumb **Start/+30s (Začni/+30s)**.
   Rezultat: Prikazanih je 99 minut.
   - Če želite zaustaviti segrevanje hrane, odprite vrata ali pritisnite gumb **Stop/Eco (Stop/Varčni način)**.

OPOMBA

- Te funkcije ne uporabljajte za ponovno segrevanje hladnih jedi. Te programe uporabite za to, da bo že pečena hrana ostala topla.
- Funkcije ohranjanja tople hrane ni priporočljivo uporabljati predolgo (dlje kot 1 uro), saj se bo hrana kuhala še naprej. Topla hrana se hitreje pokvari.
- Ne pokrivajte s pokrovi ali plastičnim ovojem.
- Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Uporaba funkcije odstranjevanje vonjav

To funkcijo uporabite pri kuhanju hrane z močnimi vonjavami in v primeru, ko je v pečici veliko dima.

Najprej očistite notranjost pečice.



Ko zaključite s čiščenjem, pritisnite gumb **Deodorization (Odstranjevanje vonjav)**. Takoj ko pritisnete gumb **Deodorization (Odstranjevanje vonjav)**, se postopek samodejno zažene. Ko je postopek končan, se iz pečice štirikrat oglasi zvočni signal.

OPOMBA

Odstranjevanje vonjav traja 5 minut. Če pritisnete gumb **Start/+30s (Začni/+30s)**, se podaljša za 30 sekund.

OPOMBA

Najdaljši čas odstranjevanja vonjav je 15 minut.

Uporaba funkcij za zaklepanje

Mikrovalovna pečica je opremljena s programom, s katerim »zaklenete« gumbe in tako preprečite otrokom in drugim osebam uporabo pečice.

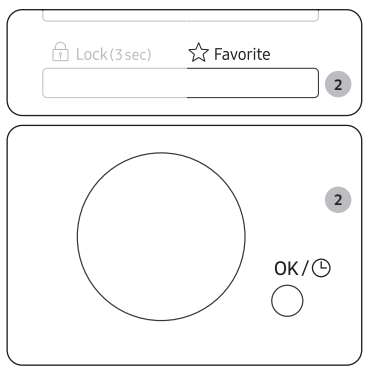


1. Tipko **Lock (3 sec) (Zaklepanje (3s))** pridržite za 3 sekunde.
   Rezultat:
   - Pečica se zaklene (izbira funkcij ni mogoča).
   - Na zaslonu se prikaže »L«.

   
2. Če želite pečico odkleniti, tipko **Lock (3 sec) (Zaklepanje (3s))** znova pridržite za 3 sekunde.
   Rezultat: Pečico lahko uporabljate.

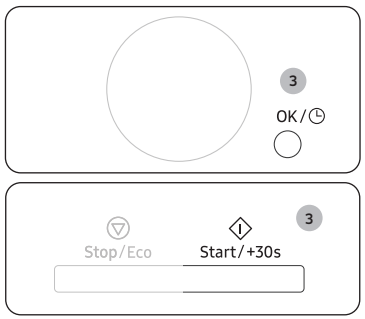
Uporaba priljubljenih funkcij

Če pogosto kuhate ali pogrevate enake jedi, lahko čase in moči kuhanja shranite v pomnilnik pečice, da vam jih ni treba vsakič nastavljati znova.
Shranite lahko dve različni nastavitvi.



1. Nastavite običajen program kuhanja (čas in moč kuhanja), po potrebi še enkrat poglejte stran Kuhanje/pogrevanje.
2. Pritisnite tipko **Favorite (Priljubljene)** in izberite program, ki ga želite shraniti, z obračanjem **Vrtljivega gumba**.
   P1 : Prva nastavitev
   P2 : Druga nastavitev

Uporaba pečice



3. Pritisnite tipko **OK/Clock (OK/Ura)**, da končate nastavitev. Druga možnost je, da pritisnete tipko **Start/+30s (Začni/+30s)**, da takoj začnete program.
   Rezultat: Vaše nastavitve so zdaj shranjene v pomnilniku pečice.

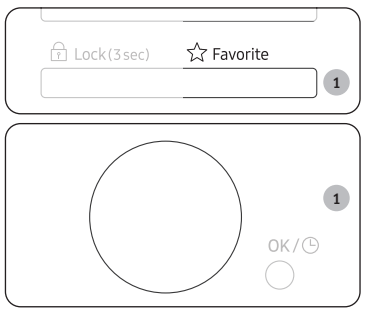
OPOMBA

Primer : Če želite shraniti način Microwave (Mikrovalovi), moč 600 W in čas 3 minute pod P1.

1. Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**.
2. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite moč 600 W. Nato pritisnite gumb **OK/Clock (OK/Ura)**.
3. Z obračanjem **Vrtljivega gumba** nastavite čas priprave 3 min.
4. Pritisnite tipko **Favorite (Priljubljene)** in izberite P1.
5. Pritisnite tipko **OK/Clock (OK/Ura)** ali **Start/+30s (Začni/+30s)**, da končate nastavitev.

Uporaba priljubljenih nastavitev

Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.



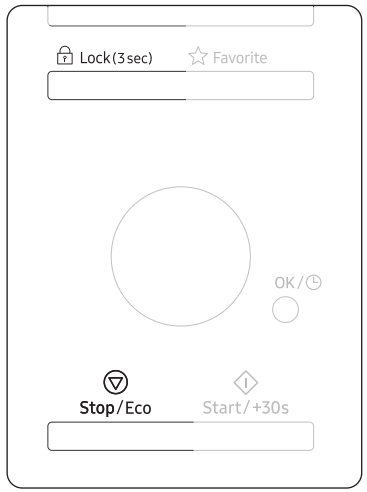
1. Pritisnite tipko **Favorite (Priljubljene)** in izberite program, ki ga želite shraniti, z obračanjem **Vrtljivega gumba**.
   P1 : Prva nastavitev
   P2 : Druga nastavitev



2. Pritisnite gumb **Start/+30s (Začni/+30s)**.
   Rezultat: Hrana se skuha po vaših zahtevah.

Izklop zvočnega signala

Zvočni signal lahko kadar koli izklopite.



1. Hkrati pritisnite tipki **Lock (3 sec) (Zaklepanje (3s))** in **Stop/Eco (Stop/Varčni način)**.
   Rezultat: Zvočni signal ob izklopu funkcije ne oglasi.
2. Za ponovni vklop zvočnega signala znova hkrati pritisnite tipki **Lock (3 sec) (Zaklepanje (3s))** in **Stop/Eco (Stop/Varčni način)**.
   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 naštete različne vrste posode z navodili o uporabi v mikrovalovni pečici.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Aluminijeva folija	✓✗	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	✗	Lahko se vnamejo.
• Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	✗	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 poči.
• Stekleni kozarci	✓	Pokrove je treba odstraniti. Primerno samo za pogrevanje.
Kovinski predmeti		
• Posoda	✗	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
• Žičke za zapiranje vrečk za zamrzovanje	✗	
Papir		
• Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	✓	Za kratkotrajno kuhanje in pogrevanje. Za vsrkavanje odvečne vlage.
• Reciklirani papir	✗	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	✓✗	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 ✓✗ : Previdno ✗ : Ni varno

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. nerjaveče 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 skuhali 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 (W)	Čas (min)
Špinača	150 g	600	4½–5½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2–3 minut.		
Brokoli	300 g	600	9–10
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2–3 minut.		
Grah	300 g	600	7½–8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2–3 minut.		
Stročji fižol	300 g	600	8–9
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2–3 minut.		
Mešana zelenjava (Korenje/Grah/Koruza)	300 g	600	7½–8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2–3 minut.		
Mešana zelenjava (Po kitajsko)	300 g	600	8–9
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Pustite počivati 2–3 minut.		

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 minimalno 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.

Nasvet: Svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši, kot bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/izklop (W)	Čas (min)
Brokoli	250 g 500 g	800	4–4½ 7–7½
	Navodila Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini. Pustite počivati 3 minut.		
Brstični ohrovt	250 g	800	5½–6½
	Navodila Dodajte 60-75 ml (4-5 žlice) vode. Pustite počivati 3 minut.		
Korenje	250 g	800	4½–5
	Navodila Korenje narežite na enako velike rezine. Pustite počivati 3 minut.		
Cvetača	250 g 500 g	800	5–5½ 8½–9
	Navodila Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini. Pustite počivati 3 minut.		
Bučke	250 g	800	3½–4
	Navodila Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega. Pustite počivati 3 minut.		
Jajčevci	250 g	800	3½–4
	Navodila Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka. Pustite počivati 3 minut.		
Por	250 g	800	4½–5
	Navodila Por narežite na debele rezine. Pustite počivati 3 minut.		
Gobe	125 g 250 g	800	1½–2 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 minut.		
Čebula	250 g	800	5½–6
	Navodila Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode. Pustite počivati 3 minut.		
Paprika	250 g	800	4½–5
	Navodila Papriko narežite na tanke rezine. Pustite počivati 3 minut.		
Krompir	250 g 500 g	800	4–5 7½–8½
	Navodila Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine. Pustite počivati 3 minut.		
Koleraba	250 g	800	5–5½
	Navodila Kolerabo narežite na majhne kocke. Pustite počivati 3 minut.		

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 (W)	Čas (min)
Beli riž (Predkuhan)	250 g	800	16–17
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Rjavi riž (Predkuhan)	250 g	800	21–22
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Mešani riž (Navadni in Divji riž)	250 g	800	17–18
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Mešane žitarice (Riž in Žitarice)	250 g	800	18–19
	Navodila Dodajte 400 ml hladne vode. Pustite počivati 5 minut.		
Testenine	250 g	800	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 pogrevate 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 (W)	Čas (min)
Pijače (Kava, čaj in voda)	150 ml (1 skodelica) 250 ml (1 lonček)	800	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 minut.		
Juha (Ohlajena)	250 g	800	3–3½
	Navodila Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte. Pustite počivati 2–3 minut.		
Enolončnica (Ohlajena)	350 g	600	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 minut.		
Testenine z omako (Ohlajeno)	350 g	600	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 minut.		
Polnjene testenine z omako (Ohlajeno)	350 g	600	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 minut.		

Živilo	Velikost porcije	Vklop/izklop (W)	Čas (min)
Pripravljene jedi (Ohlajeno)	350 g	600	5½–6½
	Navodila Jed iz 2–3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Pustite počivati 3 minut.		

Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Vklop/izklop (W)	Čas
Otroška hrana (Zelenjava in meso)	190 g	600	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 minut.		
Kašica za otroke (Žitarice, Mleko in Sadje)	190 g	600	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 minut.		
Mleko za dojenčke	100 ml 200 ml	300	30–40 s 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. Pred postrežbo dobro pretresite in skrbno preverite temperaturo. Pustite počivati 2–3 minut.		

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.

Nasvet: 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 (W)	Čas (min)
Meso			
Mleta govedina	250 g 500 g	180	6½–7½ 10–12
Svinjski zrezki	250 g	180	7½–8½
	Navodila Meso postavite na plitev keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5–25 minut.		
Perutnina			
Kosi piščanca	500 g (2 kosa)	180	14½–15½

Živilo	Velikost porcije	Vklop/izklop (W)	Čas (min)
Cel piščanec	900 g	180	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 aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 15–40 minut.		
Ribe Ribji fileji	250 g (2 kosa) 400 g (4 kosa)	180	6–7 12–13
	Navodila Zamrznjeno ribo postavite na sredino plitvega keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejše. Tanjše dele zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Pustite počivati 5–15 minut.		
Sadje Jagode	250 g	180	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	½–1 2–2½
Toast/sendvič	250 g	180	4½–5
Kisli kruh (Pšenična in ržena moka)	500 g	180	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.		

Namigi in nasveti

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 stali.

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. Kuhajte pokrito 10–12 minut 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/kreme

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 minut pri 800 W.
Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

Pečenje mandljevih rezin

30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik.
Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja 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		
Gumbov 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.	Zaprite 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/+30s (Začni/+30s)**, da zaženete delovanje.
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.
Zunanjost 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.

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 **Stop/Eco (Stop/Varčni način)**.
	Luč v pečici je prekrita s tujki.	Očistite notranjost 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, pritisnite gumb **Start/+30s (Začni/+30s)**, da znova 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 elektrika.	Električno napajanje ali vtičnica za napajanje ni pravilno ozemljena.	Prepričajte se, ali sta električno napajanje in vtičnica za napajanje pravilno ozemljena.
1. Voda kaplja. **2.** Skozi razpoko v vratih uhaja para. **3.** 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.

Odpravljanje težav in koda z informacijami

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.

Koda z informacijami

Koda z informacijami	VZROK	Ukrep
C-d0	Upravljalni gumbi 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	MS23DG4504A***
Vir napajanja	230 V~, 50 Hz
Poraba energije Microwave (Mikrovalovi)	 1250 W
Izhodna moč	100 W/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 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Prostornina	23 liter
Teža Neto	 Pribl. 12,2 kg

* Ta izdelek vsebuje sijalko z razredom energetske učinkovitosti <G>.

Beležke

Beležke

Beležke

SAMSUNG

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Микробранова печка

Упатство за користење

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Содржина

Безбедносни инструкции **3**

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ 3
Општа безбедност 5
Мерки на претпазливост за ракување со микробрановата печка 6
Ограничена гаранција 7
Дефиниција на групата на производот 7
Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема) 7

Инсталација **8**

Додатоци 8
Место на инсталација 8
Вртлива плоча 8

Одржување **9**

Чистење 9
Замена (поправка) 9
Заштита од неактивност во долги временски периоди 9

Функции на печката **10**

Печка 10
Контролна плоча 10

Употреба на печката **11**

Како работи микробрановата печка 11
Проверка дали печката работи исправно 11
Готвење/Подгревање 12
Поставување на времето 12
Нивоа на јачина и промена на времето 13
Прилагодување на времето на готвење 13
Прекинување на готвењето 14
Поставување на режимот за заштедување на енергија 14
Користење на Домашен десерт 14
Употреба на функциите за автоматско готвење 17
Употреба на функциите за брзо одмрзнување 19
Употреба на функциите за одржување на топлина 20
Употреба на функциите за отстранување на мирис 21
Употреба на функциите Lock (Заклучување) 21
Употреба на омилените функции 21
За да ја користите омилената поставка 22
Исклучување на звучниот сигнал 23

Водич за опрема за готвење **23**

Водич за готвење **24**

Отстранување проблеми и код на грешка **30**

Отстранување на проблеми 30
Информативен код 32

Технички спецификации **33**

Безбедносни инструкции

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

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;
- 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.

Не користете го овој апарат за други намени, освен за готвење. Сушење облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар. Овој апарат треба да се користи само за наменетата употреба како што е опишано во упатството. Не ставајте корозивни хемикали или испарувања во апаратот или на него. Овој тип на печка е специјално осмислен за да подгрева, пече или суши храна. Не е осмислен за индустриска или лабораториска употреба.

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.

Безбедносни инструкции

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.

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

Внимавајте да не ја поместите вртливата плоча кога ги отстранувате садовите од уредот.

Уредот не треба да се чисти со уред за чистење со пареа.

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.

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 супстанци од контактите и приклучоците за напојување.

Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се стават 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 супстанци во внатрешноста. Ако во печката навлезат надворешни супстанци, 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 sидниот 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 прскате 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.

Безбедносни инструкции

Децата можат да се удрат или да си ги приклештат 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 отворате 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.
- 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:

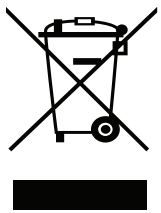
- Вдлабнатини, гребаници или кршење на вратата, рачките, надворешната плоча или контролната плоча.
- Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

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 перничиња 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 B 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 B 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)

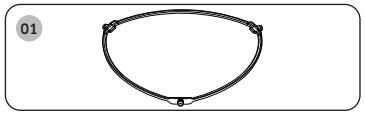
Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината 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.

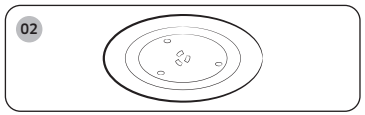
За информации во врска со еколошките заложби и регулаторните обврски што се специфични за производите на Samsung, на пр. REACH, посетете ја www.samsung.com

Инсталација

Додатоци

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





01 **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката.

Намена: Кружниот прстен ја поддржува плочата.

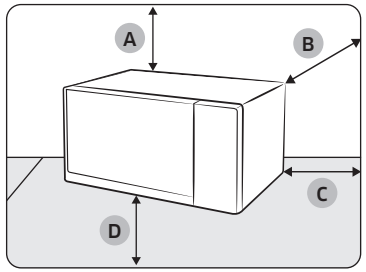
02 **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

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

ЗАБЕЛЕШКА

НЕ употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

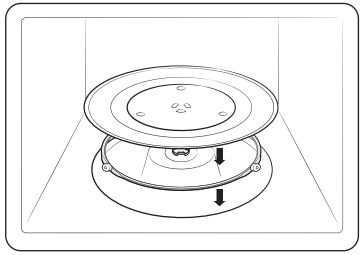
Место на инсталација



A. 20 cm од горната страна
B. 10 cm одзади
C. 10 cm од страна
D. 85 cm од подот

- Изберете рамна и нивелирана површина прибл. 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 кружниот 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. Исчистете 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 лимонов 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 исчистете го просторот за готвење.

⚠ **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 истурите 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 исчистите 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.

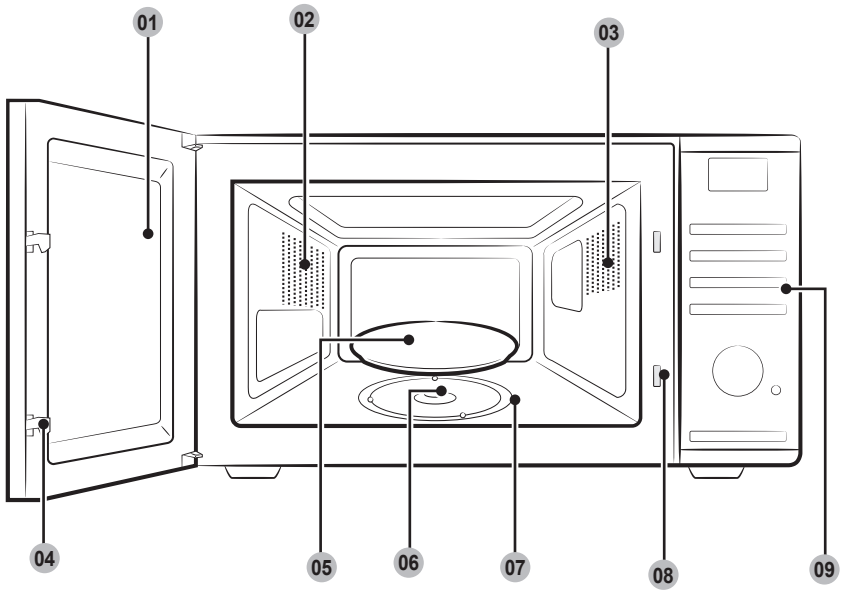
- Ако настане проблем со шарките, површината на затворање и/или вратата, обратете се кај квалификувано техничко лице или во локалниот сервисен центар на Samsung за да добиете техничка помош.
- Ако сакате да ја замените светилката, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung. Не заменувајте ја 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.

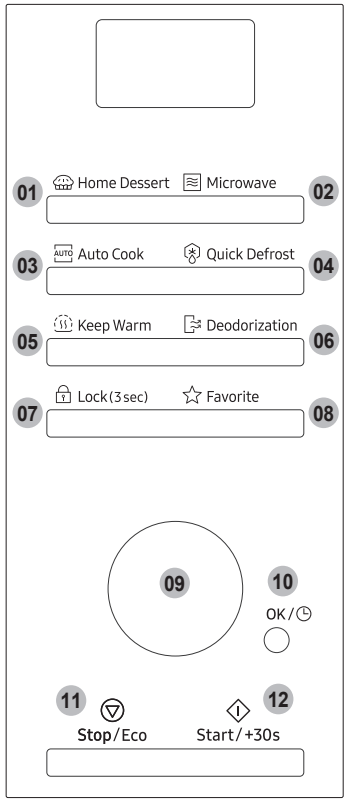
Функции на печката

Печка



01 Врата
02 Отвори за вентилација
03 Светилка
04 Шарки на вратата
05 Вртлива плоча
06 Спојница
07 Кружен прстен
08 Сигурносни внатрешни отвори
09 Контролна плоча

Контролна плоча



01 Копче Home Dessert (Домашен десерт)
02 Копче Microwave (Микробранови)
03 Копче Auto Cook (Автоматско готвење)
04 Копче Quick Defrost (Брзо одмрзнување)
05 Копче Keep Warm (Одржување на топлина)
06 Копче Deodorization (Отстранување на мириси)
07 Копче Lock (3sec) (Заклучено) (3 секунди))
08 Копче Favorite (Омилени)
09 Копче за бирање (тежина/сервирање/време)
10 Копче OK/Clock (OK/Часовник)
11 Копче Stop/Eco (Запирање/Еко)
12 Копче Start/+30s (Активирање/+30s)

Употреба на печката

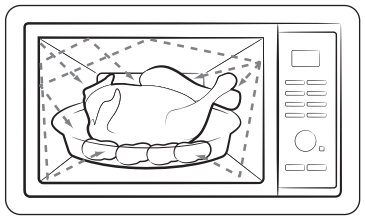
Како работи микробрановата печка

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)

ЗАБЕЛЕШКА

Бидејќи централниот дел на храната се готви преку распределување на топлината, готвењето продолжува и по вадењето на храната од печката. Времето на стоење 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 **30** до **32**.

ЗАБЕЛЕШКА

Печката мора да биде поврзана со соодветен ѕиден 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 на горниот или на долниот дел на вратата.Поставете чаша со вода на плочата. Затворете ја вратата.



Притиснете 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.

Употреба на печката

Готвење/Подгревање

Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна.

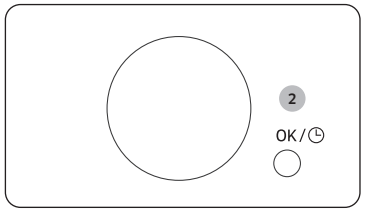
ЗАБЕЛЕШКА

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

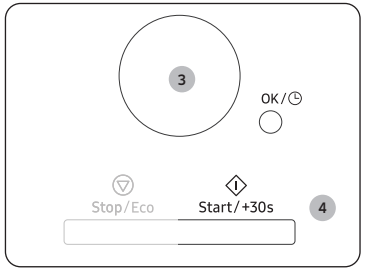
Отворете ја вратата. Поставете ја храната на средина од плочата. Затворете ја вратата. Никогаш не вклучувајте ја печката кога е празна.



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 **копчето за бирање**. (Ве молиме погледнете во табелата за нивоа на јачина.) А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.



3. Поставете го времето на готвење со завртување на **копчето за бирање**.
   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) Моменталното време повторно се прикажува.

Поставување на времето

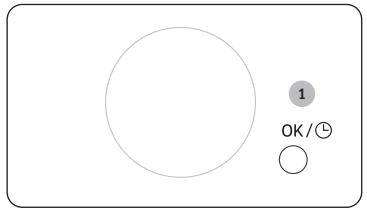
Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже „88:88“, а потоа „12:00“.

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

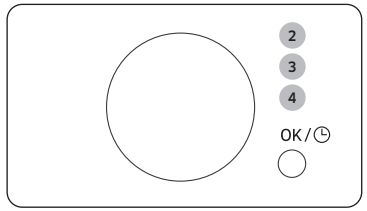
- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

ЗАБЕЛЕШКА

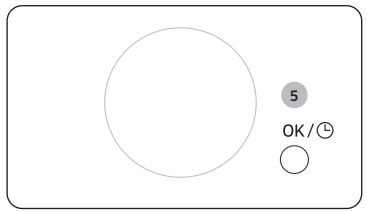
Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.



1. Притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.



2. Поставете 24-часовно или 12-часовно мерење на времето со завртување на **копчето за бирање**. А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.
3. Завртете го **копчето за бирање** за да го поставите часот. А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.
4. Завртете го **копчето за бирање** за да ги поставите минутите.



5. Кога ќе се прикаже точното време, притиснете го копчето **OK/Clock (OK/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 емитуваната 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 (W)
ВИСОКО	100	800
СРЕДНО ВИСОКО	75	600
СРЕДНО	56	450
СРЕДНО НИСКО	38	300
ОДМРЗНУВАЊЕ	23	180
НИСКО	13	100

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

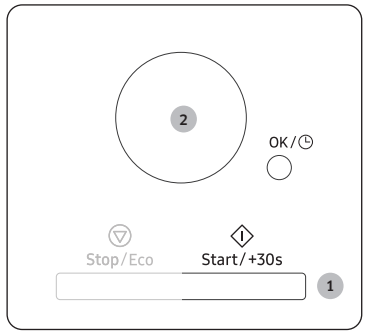
Доколку изберете...	Тогаш времето на готвење мора да биде...
Повисоко ниво на јачина	Намалено
Пониско ниво на јачина	Зголемено

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), 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.

- 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 **копчето за бирање**.

- За да го зголемите времето на готвење завртете го надесно, а за да го намалите времето на готвење завртете го налево.

Употреба на печката

Прекинување на готвењето

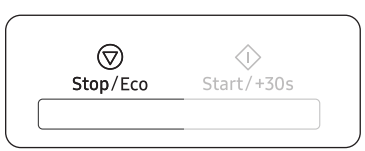
Можете да го прекинете готвењето во секое време:

- 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.

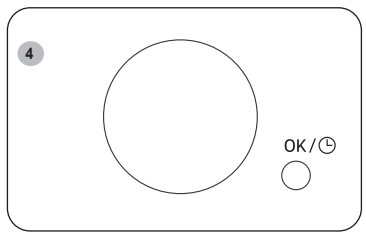
Користење на Домашен десерт

Домашен десерт има 10 однапред програмирани поставки за готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина.

⚠ ВНИМАНИЕ

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.







1. Повлечете ја рачката за да се отвори вратата на микробрановата печка.
2. Поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.
3. Притиснете **Home Dessert** (**Домашен десерт**).
4. Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **копчето за бирање**, а потоа притиснете **OK**.
   - За повеќе информации, видете го делот **„Опис на програмата Домашен десерт“** на страницата **15** до **17**.
5. Притиснете **Start/+30s (Активирање/+30s)** за да започне Домашен десерт.
   - Микробрановата печка ја готви храната согласно избраната однапред програмирана поставка.
   - Кога ќе заврши готвењето, микробранова печка дава сигнал четирипати и екранот на контролната плоча го прикажува тековното време. Потоа, сигналот за означување колку има до крај се огласува на секоја минута 3 пати.

Во следната табела се претставени количините и соодветни упатства за 10-те однапред програмирани поставки за готвење.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

Опис на програмата Домашен десерт

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
1	**Колач од ореви**	1 послужување	**Состојки** 120 g брашно, 150 g путер, 100 g кафеав шеќер, 2 јајца, 50 g ореви (исецкан), 4 g прашок за пециво
		1. Измешајте ги путерот и кафеавиот шеќер во чинија. **2.** Додајте јајца и промешајте добро. **3.** Додајте брашно, прашок за пециво и продолжете со мешање. **4.** Додајте ореви и промешајте добро. **5.** Турете ја мешавината во подмачкан сад за печење (правоаголен Ш22 x Д12 x В7 cm). **6.** Ставете ја чинијата во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [1]. **7.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	
2	**Колач од банана**	1 послужување (6 пар.)	**Состојки** 3 парчиња банана, 120 g мешавина за палачинки, 120 g млеко, 1 јајце, 2 лажички сируп за засладување
		1. Исецкајте ја бананата. **2.** Измешајте ги мешавината за палачинка, млекото и сирупот за засладување во чинија. **3.** Додајте ги бананите и промешајте добро. **4.** Истурете од мешавината во 6 хартиени чашки. **5.** Ставете ги хартиените чашки во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [2]. **6.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	
3	**Песочна торта**	1 послужување	**Состојки** 170 g брашно, 50 g путер, 150 g шеќер, 3 јајца, 10 g прашок за пециво
		1. Измешајте ги путерот и шеќерот во чинија. **2.** Додајте јајца и промешајте добро. **3.** Додајте брашно, прашок за пециво и продолжете со мешање. **4.** Турете ја мешавината во намастена стаклена чинија за микробранова печка (кружна). **5.** Ставете ја чинијата во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [3]. **6.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	
4	**Колачиња**	1 послужување	**Состојки** 90 g брашно, половина шолја путер (стопен), 230 g шеќер, 2 јајца, 40 g какао
		1. Измешајте ги путерот, јајцата и шеќерот во чинија. **2.** Додајте брашно, какао и продолжете со мешање. **3.** Истурете ја смесата во подмачкан сад за печење (правоаголен Ш22 x Д12 x В7 cm). **4.** Ставете ја чинијата во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [4]. **5.** По готвењето почекајте 20-30 минути.	

Употреба на печката

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
5	**Пудинг од јајца**	1 послужување (3 пар.)	**Состојки** 250 g млеко, 40 g шеќер, 2 јајца
		1. Искршете ги двете јајца во чинија. Изматете ги малку. Не правете премногу пена при матењето. **2.** Измешајте ги млекото и шеќерот во друга чинија. **3.** Додајте го млекото на изматените јајца додека мешате. **4.** Истурете ја мешавината од јајца низ ситна цедалка. Изгребете го дното со спатула. Отстранете ја пената од површината со лажица. **5.** Истурете ја мешавината во шолји за пудинг. **6.** Ставете ги чашките во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [5]. **7.** По готвењето, ставете во фрижидер и сервирајте.	
6	**Чоколаден колач во шолја**	1 послужување	**Состојки** 30 g путер, 60 g шеќер, 1 јајце, 40 g хопла, 25 g брашно, 15 g какао, 1,5 g ванила, 50 g полуслатки чоколадни трошки
		1. Измешајте ги путерот, јајцето и хоплата заедно во шолја додека не се промешаат убаво. **2.** Додајте брашно, шеќер и продолжете со мешање. **3.** Додајте какао, ванила и мешајте додека не се измешаат. **4.** Додајте ги чоколадните трошки. **5.** Ставете ја шољата (Pyrex 500 ml) во микробрановата печка и изберете Home Dessert (Домашен десерт) [6]. **6.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
7	**Колач во шолја**	1 послужување	**Состојки** 30 g путер, 60 g шеќер, 1 јајце, 50 g брашно, 30 g млеко, 6 g ванила, 3 g мелени бадеми, 1,5 g прашок за пециво
		1. Измешајте ги путерот, јајцето и млекото заедно во шолја (Pyrex 500 ml) додека не се промешаат убаво. **2.** Додајте брашно, шеќер, прашок за пециво и продолжете со мешање. **3.** Додајте мелени бадеми, ванила и мешајте додека не се измешаат. **4.** Ставете ја шољата (Pyrex 500 ml) во микробрановата печка и изберете Home Dessert (Домашен десерт) [7]. **5.** По готвењето почекајте 2-3 минути.	
8	**Кафе лате**	1 послужување	**Состојки** 2 g инстант кафе, 50 g вода, 125 g млеко
		1. Измешајте ги кафето и водата во шолја. **2.** Ставете го млекото во друга шолја. **3.** Ставете ја мешавината со кафе во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [8]. **4.** Кога ќе се огласи сигнал, извадете ја шољата. **5.** Ставете го млекото во микробрановата печка и притиснете го копчето **Start/+30s (Активирање/+30s)**. **6.** По готвењето, добро измешајте ги состојките и сервирајте.	
9	**Лате со зелен чај**	1 послужување	**Состојки** 6 g зелен чај, 15 g шеќер, 250 g млеко
		1. Измешајте ги сите состојки во шолја. **2.** Ставете ја шољата во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [9]. **3.** По готвењето, добро измешајте и сервирајте.	

Код	Храна	Големина на порции	Инструкции
10	Чај со млеко	1 послужување	**Состојки** 2 ќесички црн чај, 60 g вода, 125 g млеко
			1. Измешајте ги ќесичките чај во вода. **2.** Ставете го млекото во друга шолја. **3.** Ставете ја шолјата со црн чај во микробрановата печка и изберете Домашен десерт [10]. **4.** Кога ќе се огласи сигнал, извадете ја шолјата. **5.** Ставете го млекото во микробрановата печка и притиснете го копчето **Start/+30s (Активирање/+30s)**. **6.** По готвењето, добро измешајте ги состојките и сервирајте.

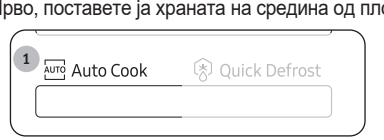
Употреба на функциите за автоматско готвење

Функциите за **Auto Cook (Автоматско готвење)** имаат 18 однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина. Можете да го приспособите типот на порциите со вртење на **копчето за бирање**.

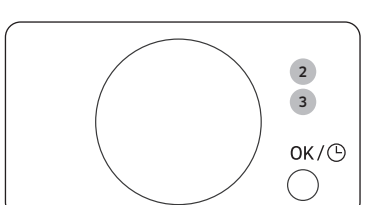
ЗАБЕЛЕШКА

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

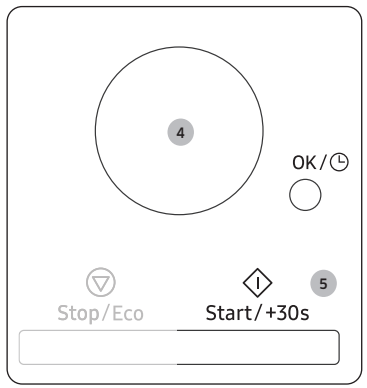


1. Притиснете го копчето за **Auto Cook (Автоматско готвење)**.



2. Свртете го **Копче за бирање** за да ја изберете посакуваната категорија. А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.

3. Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **копчето за бирање**. А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.



4. Изберете ја големината на порциите со завртување на копчето за бирање.
- Во зависност од избраното мени, можеби ќе имате само една опција за тежина на избор.
- Не мора да бирате тежина за Домашен десерт.

5. 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) Моменталното време повторно се прикажува.

Употреба на печката

Здраво готвење

Во следната табела се претставени количините и соодветни упатства за 18-те однапред програмирани поставки за готвење. Овие програми функционираат само со микробранова енергија.

Код/Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
1 Подготвен оброк (изладен)	350	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.
	450	
2 Вегетаријански оброк (изладен)	350	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.
	450	
3 Парчиња броколи	250	Исплакнете и исчистете ја свежата брокула и подгответе ги цветовите. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 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.
4 Сецкани моркови	250	Измијте и исчистете ги морковите и подгответе ги на еднакви парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 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.
5 Грав	250	Исплакнете го и исчистете го гравот. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 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 Спанаќ	150	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.
7 Варен клас пченка	250	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.
8 Лупени компири	250	Измијте ги и излупете ги компирите и исечете ги во слична големина. Ставете го во стаклен сад со капак. Додајте 45-60 ml (3-4 лаж.) вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Почекајте 2-3 минути.
9 Интегрален ориз	125	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.
10 Интегрални макарони	125	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 минути.
11 Киноа	125	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.
12 Булгур (кршена пченица)	125	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.

Код/Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
13 Пилешки гради	300	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.
14 Мисиркини гради	300	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.
15 Филети од свежа риба	300	Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонов сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
16 Филети од свеж лосос	300	Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонов сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
17 Свежи морски ракчиња	250	Исплакнете ги морските ракчиња и ставете ги на керамичка чинија, додајте 1 лаж. лимонов сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. Почекајте 1-2 минути.
18 Свежа пастрмка	200	Ставете 1 цела свежа риба во огноотпорен сад. Додајте малку сол, 1 лаж. лимонов 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 брзо одмрзнување

Функциите за **Quick Defrost (Брзо одмрзнување)** ви овозможуваат 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

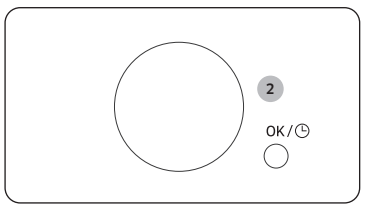
Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Отворете ја вратата. Поставете ја замрзнатата храна на керамичка чинија на средина од плочата.

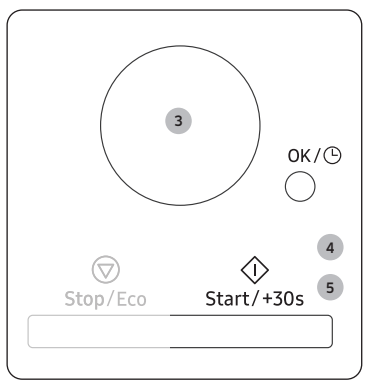
Затворете ја вратата.



1. Притиснете го копчето **Quick Defrost (Брзо одмрзнување)**.



2. Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **копчето за бирање**. А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/ Часовник)**.



3. Изберете ја големината на порциите со завртување на **копчето за бирање**. (Погледнете ги инструкциите 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) Моменталното 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. Ставајте го месото, живината, рибата, зеленчукот и лебот на рамна стаклена чинија или порцеланска чинија.

Код/Храна	Големина на порции (g)	Инструкции
1 **Месо**	200-1500	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	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	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	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	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 одржување на топлина

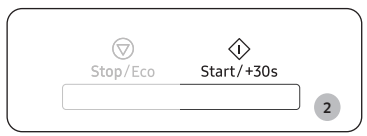
Функцијата за **Keep Warm (Одржување на топлина)** ја одржува храната топла сè додека не ја сервирате. Користете ја оваа функција за одржување на топлината кај храната сè додека не ја сервирате.

ЗАБЕЛЕШКА

- Времето за **Keep Warm (Одржување на топлина)** трае 99 минути.
- Максималното време на **Keep Warm (Одржување на топлина)** трае 99 минути.



1. Притиснете го копчето за **Keep Warm (Одржување на топлина)**.



2. Притиснете го копчето **Start/+30s (Активирање/+30s)**.
   Резултат: Ќе се прикажат 99 минути.
   - За да запрете со загревањето на храната, отворете ја вратата или притиснете го копчето **Stop/Eco (Запирање/Еко)**.

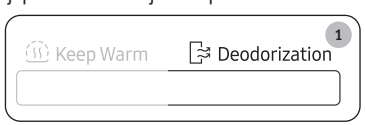
ЗАБЕЛЕШКА

- Немојте да ја користите оваа функција за да подгревате ладна храна. Овие програми се наменети за одржување на топлината на храната која штотуку сте ја зготвиле.
- Не препорачуваме да ја одржувате топлината на храната премногу долго време (повеќе од 1 час), бидејќи готвењето ќе продолжи. Топлата храна побрзо се расипува.
- Не покривајте со капаци или пластична фолија.
- Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

Употреба на функциите за отстранување на мирис

Употребете ги овие функции по готвење на храна со силен мирис или кога се создава многу чад во печката.

Најпрво исчистете ја внатрешноста на печката.



Притиснете го копчето **Deodorization (Отстранување на мирис)** откако ќе завршите со чистењето. Веднаш откако ќе го притиснете копчето **Deodorisation (Отстранување на мирис)**, активноста автоматски ќе започне. Откако ќе заврши, печката ќе даде звучен сигнал четири пати.

ЗАБЕЛЕШКА

Функцијата отстранување на мирис трае 5 минути. Траењето се зголемува за 30 секунди со секое притиснување на копчето **Start/+30s (Активирање/+30s)**.

ЗАБЕЛЕШКА

Максималното време на отстранување на мирис е 15 минути.

Употреба на функциите Lock (Заклучување)

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.



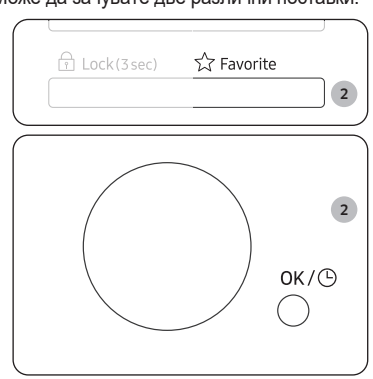
1. Притиснете го копчето **Lock (3sec) (Заклучено) (3 секунди))** во времетраење од 3 секунди.
   Резултат:
   - Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).
   - На екранот се прикажува „L“.

   
2. За отклучување на печката, повторно притиснете го копчето за **Lock (3sec) (Заклучено) (3 секунди))** во времетраење од 3 секунди.
   Резултат: По ова печката може нормално да се користи.

Употреба на омилените функции

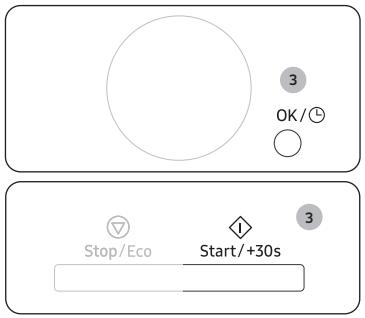
Ако често ги готвите или подгревате истите типови на оброци, може да ги зачувате времињата на готвење и јачината во меморијата на микробрановата печка за да не мора да ги поставувате повторно секојпат.

Може да зачувате две различни поставки.



1. Поставете ја програмата на готвење како и обично (времето на готвење и нивото на јачина) видете ја страницата за готвење/подгревање повторно ако е потребно.
2. Притиснете го копчето **Favorite (Омилени)**, а потоа изберете ја програмата што сакате да ја зачувате со завртување на **копчето за бирање**.
   P1 : Прва поставка
   P2 : Втора поставка

Употреба на печката



3. Притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)** за да завршите со поставување. Или притиснете го копчето **Start/+30s (Активирање/+30s)** за да започне програмата веднаш.

   Резултат: Поставката сега е зачувана во меморијата на печката.

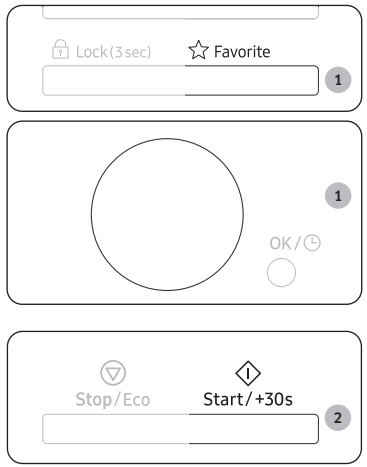
ЗАБЕЛЕШКА

Пример : Ако сакате да зачувате режим Microwave (Микробранови), поставете на 600 W и 3 минути на P1.

1. Притиснете го копчето **Microwave (Микробранови)**.
2. Поставете ја моќноста на 600 W со завртување на **копчето за бирање**. А потоа притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)**.
3. Поставете го времето на готвење на 3 минути со завртување на **копчето за бирање**.
4. Притиснете го копчето **Favorite (Омилени)**, а потоа изберете P1.
5. Притиснете го копчето **OK/Clock (OK/Часовник)** или **Start/+30s (Активирање/+30s)** за да завршите со поставување.

За да ја користите омилената поставка

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.



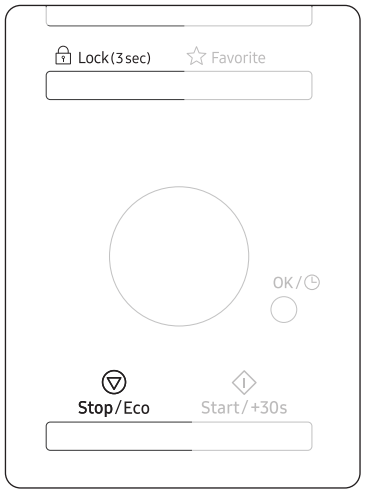
1. Притиснете го копчето **Favorite (Омилени)**, а потоа изберете ја програмата со завртување на **копчето за бирање**.
   P1 : Прва поставка
   P2 : Втора поставка

2. Притиснете го копчето **Start/+30s (Активирање/+30s)**.

   Резултат: Храната не е зготвена како што е намерено.

Исклучување на звучниот сигнал

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.



1. Истовремено притиснете ги копчињата **Lock (3sec) (Заклучено) (3 секунди))** 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 **Lock (3sec) (Заклучено) (3 секунди))** 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	✓✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите 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		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Од печка-на-маса	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.

Водич за опрема за готвење

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.
Метал		
• Садови	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
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 меламин.
• 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	✓✗	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 ✓✗ : Користете внимателно ✗ : 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, кремови, 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 (W)	Време (мин.)
Спанаќ	150 g	600	4½-5½
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Брокула	300 g	600	9-10
	Инструкции Додајте 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Грашок	300 g	600	7½-8½
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Грав	300 g	600	8-9
	Инструкции Додајте 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (Морков/Грашок/ Пченка)	300 g	600	7½-8½
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600	8-9
	Инструкции Додајте 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Почекајте 2-3 минути.		

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лаж.) 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 (W)	Време (мин.)
Брокула	250 g 500 g	800	4-4½ 7-7½
	Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината. Почекајте 3 минути.		
Бриселско зеље (прокељ)	250 g	800	5½-6½
	Инструкции Додајте 60-75 ml (4-5 лаж.) вода. Почекајте 3 минути.		
Моркови	250 g	800	4½-5
	Инструкции Исечете ги морковите на еднакви парчиња. Почекајте 3 минути.		
Карфиол	250 g 500 g	800	5-5½ 8½-9
	Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината. Почекајте 3 минути.		
Тиквички	250 g	800	3½-4
	Инструкции Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат. Почекајте 3 минути.		

Водич за готвење

Храна	Големина на порции	Напојување (W)	Време (мин.)
Модар патлиџан	250 g	800	3½-4
	Инструкции Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лаж. лимонов сок. Почекајте 3 минути.		
Праз	250 g	800	4½-5
	Инструкции Исечете го празот на подебели парчиња. Почекајте 3 минути.		
Печурки	125 g 250 g	800	1½-2 3-3½
	Инструкции Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање. Почекајте 3 минути.		
Кромид	250 g	800	5½-6
	Инструкции Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода. Почекајте 3 минути.		
Пиперка	250 g	800	4½-5
	Инструкции Исечете ја пиперката на мали парчиња. Почекајте 3 минути.		
Компири	250 g 500 g	800	4-5 7½-8½
	Инструкции Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки. Почекајте 3 минути.		
Репа зелка	250 g	800	5-5½
	Инструкции Исечете ја зелката на мали коцки. Почекајте 3 минути.		

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 (W)	Време (мин.)
Бел ориз (полуварен)	250 g	800	16-17
	Инструкции Додајте 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Интегрален ориз (полуварен)	250 g	800	21-22
	Инструкции Додајте 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Мешан ориз (Обичен ориз + див ориз)	250 g	800	17-18
	Инструкции Додајте 500 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Мешани зрна (Ориз + житарици)	250 g	800	18-19
	Инструкции Додајте 400 ml ладна вода. Почекајте 5 минути.		
Тестенини	250 g	800	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 пијалаците 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 сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачана температура на сервирање: прибл. 37 °C.

Забелешка:

Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето.
Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

Водич за готвење

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Големина на порции	Напојување (W)	Време (мин.)
Пијалаци (Кафе, Чај и Вода)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	800	1-1½ 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 (Изладена)	250 g	800	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	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 сервирате. Почекајте 2-3 минути.		
Тестенини со сос (Ладни)	350 g	600	4½-5½
	Инструкции Ставете тестенини (на пр. шпагети 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	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 сервирате. Почекајте 3 минути.		
Оброк во чинија (Ладен)	350 g	600	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 (W)	Време
Храна за бебиња (Зеленчук + Месо)	190 g	600	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	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 200 ml	300	30-40 сек. 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 (W)	Време (мин.)
Месо			
Мелено телешко	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Свински стек	250 g	180	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.		
Живина			
Парчиња од кокошка	500 g (2 парчиња)	180	14½-15½
Цела кокошка	900 g	180	28-30
	Инструкции Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштитете ги потенките 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	6-7 12-13
	Инструкции Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките 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	6-7
	Инструкции Распределете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник). Почекајте 5-10 минути.		
Леб			
Парчиња леб (секое приближно околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	180	½-1 2-2½
Тост/Сендвич	250 g	180	4½-5
Германски леб (од пченично и 'ржано брашно)	500 g	180	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.		

Водич за готвење

Совети и трикови

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.
Загрејте го околу 1 минута на 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 гответе.

Подготвување џем

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 гответе. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

Готвење пудинг/крем

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 to 7½ минути со јачина од 800 W.
Промешајте добро неколку пати додека гответе.

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 отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

Отстранување проблеми и код на грешка

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 Заклучување за деца е активирана.	Деактивирајте ја функцијата Заклучување за деца.
Времето не се прикажува.	Функцијата Еко (за заштеда на енергија) е поставена.	Исклучете ја функцијата 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/+30s (Активирање/+30s)** 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 обидувате 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.

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 Еко е активна. Затворете ја вратата и повторно отворете ја или притиснете го копчето **Stop/Eco (Запирање/Еко)**.
	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 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/+30s (Активирање/+30s)** 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.

Отстранување проблеми и код на грешка

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.
1. Капе вода. 2. Од пукнатина на вратата излегува пареа. 3. Во печката се задржува вода.	Во одредени случаи може да се појави вода или пареа 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.

Информативен код

Информативен код	ПРИЧИНА	Дејство
C-d0	Копчињата за контрола се притиснати повеќе 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	MS23DG4504A***
Извор на напојување	230 V ~ 50 Hz AC
Потрошувачка на енергија **Микробранови**	 1250 W
Излезна моќност	100 W / 800 W - 6 нивоа (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Димензии (Ш x В x Д) **Надворешност (со рачката)** **Внатрешна празнина на печката**	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Волумен	23 литри
Тежина **Нето**	 Прибл.12,2 kg

* Производов содржи извор на светло од класа на енергетска ефикасност <G>.

Белешки

Белешки

Белешки

SAMSUNG

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung НЕ 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 НЀ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

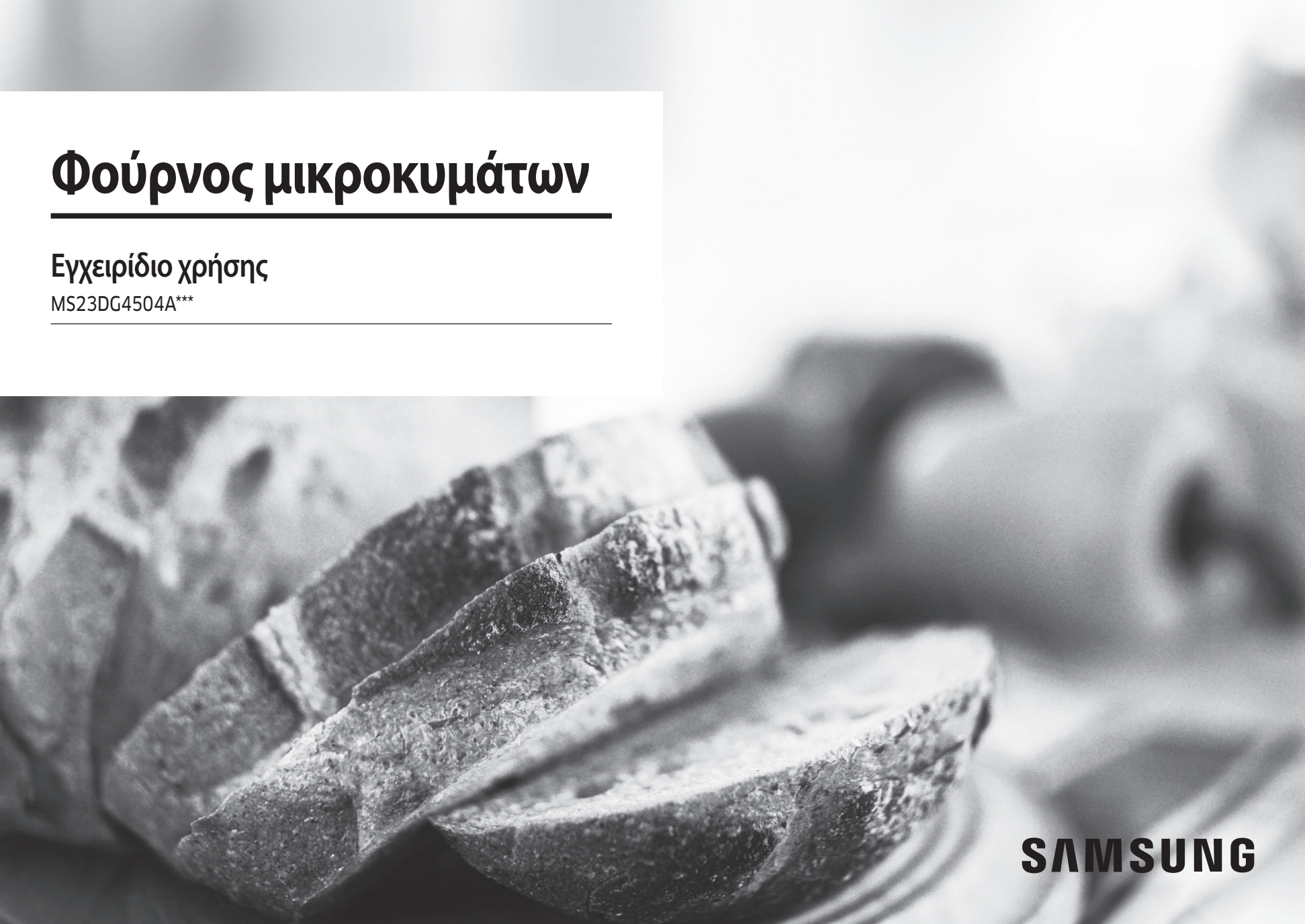
ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЀ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800,7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Φούρνος μικροκυμάτων

Εγχειρίδιο χρήσης

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Περιεχόμενα

Οδηγίες για την ασφάλεια 3

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια 3
Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια 5
Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων 6
Περιορισμένη εγγύηση 7
Ορισμός ομάδας προϊόντος 7
Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) 7

Εγκατάσταση 8

Εξαρτήματα 8
Θέση εγκατάστασης 8
Περιστρεφόμενος δίσκος 8

Συντήρηση 9

Καθαρισμός 9
Αντικατάσταση (επισκευή) 9
Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας 9

Χαρακτηριστικά του φούρνου 10

Φούρνος 10
Πίνακας ελέγχου 10

Χρήση του φούρνου 11

Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων 11
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας 11
Ψήσιμο/ζέσταμα 12
Ρύθμιση της ώρας 12
Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες 13
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος 13
Διακοπή του ψησίματος 14
Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας 14
Χρήση της λειτουργίας Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) 14
Χρήση της λειτουργίας Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο) 17
Χρήση της λειτουργίας Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη) 20
Χρήση της λειτουργίας Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας) 22
Πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία απομάκρυνσης οσμών 22
Χρήση της λειτουργίας Lock (Κλείδωμα) 23
Χρήση της λειτουργίας Favorite (Αγαπημένο) 23
Για να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση Favorite (Αγαπημένο) 23

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών 24

Απενεργοποίηση του βομβητή 24

Οδηγός ψησίματος 25

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών 31

Αντιμετώπιση προβλημάτων 31
Κωδικός πληροφοριών 33

Τεχνικές προδιαγραφές 34

Οδηγίες για την ασφάλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τον φούρνο μέχρι να επισκευαστεί από έμπειρο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από έμπειρο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και άλλες τροφές δεν πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τον φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνο όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τον φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και σε οποιοδήποτε άλλο εργασιακό περιβάλλον,
- φάρμες,
- ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους περιβάλλοντα διαμονής από πελάτες,
- ενοικιαζόμενα δωμάτια.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε τον φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.

Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για άλλον σκοπό εκτός από το μαγείρεμα. Το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, υγρών ρούχων και παρόμοιων αντικειμένων ενδέχεται να ενέχουν κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο. Μην τοποθετείτε διαβρωτικά χημικά ή ατμούς εντός ή επάνω σε αυτή τη συσκευή. Αυτός ο τύπος φούρνου είναι ειδικά σχεδιασμένος για το ζέσταμα, το μαγείρεμα ή την αποξήρανση φαγητών. Δεν είναι σχεδιασμένος για βιομηχανική ή εργαστηριακή χρήση.

Αν εντοπιστεί (βγαίνει) καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο.

Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται ή να αναδεύεται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.

Τα αβγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αβγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα στον φούρνο μικροκυμάτων.

Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

Αν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση μόνο επάνω στον πάγκο της κουζίνας (αυτόνομος), ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι.

Δεν επιτρέπεται η χρήση μεταλλικών δοχείων για τρόφιμα και αφεψήματα κατά το ψήσιμο με μικροκύματα.

Πρέπει να προσέχετε ώστε να μη βγάζετε από τη θέση του τον περιστρεφόμενο δίσκο όταν αφαιρείτε τα δοχεία από τη συσκευή.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με ατμοκαθαριστή.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πίδακα νερού.

Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται, έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

Αυτός ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση και στο σωστό ύψος που να επιτρέπουν την εύκολη πρόσβαση στην κοιλότητα του φούρνου και στην περιοχή των κουμπιών ελέγχου.

Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον θέσετε σε λειτουργία με το μπολ νερού επί 10 λεπτά και μετά να τον χρησιμοποιήσετε.

Αν από τον φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο, ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

Γενικές οδηγίες για την ασφάλεια

Τυχόν τροποποιήσεις ή επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

Μη ζεσταίνετε τρόφιμα ή υγρά σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικό, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστή υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Μην τοποθετείτε τον φούρνο κοντά σε θερμαντικό στοιχείο ή εύφλεκτο υλικό, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε μέρος το οποίο είναι εκτεθειμένο στο άμεσο ηλιακό φως ή στο νερό, όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου ή σε ανώμαλο έδαφος.

Αυτός ο φούρνος πρέπει να είναι κατάλληλα γειωμένος σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.

Χρησιμοποιείτε τακτικά ένα στεγνό πανί για να απομακρύνετε τις ξένες ουσίες από τους ακροδέκτες και τις επαφές του φις τροφοδοσίας.

Μην τραβάτε, μην κάμπτετε υπερβολικά και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος.

Αν προκύψει διαρροή αερίου (προπάνιο, υγραέριο κλπ.), αερίστε αμέσως το χώρο. Μην αγγίξετε το καλώδιο ρεύματος.

Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια.

Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο αποσυνδέοντας το καλώδιο ρεύματος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Αν εισέλθουν στον φούρνο ξένες ουσίες, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Μην ασκείτε υπερβολική πίεση και μην τραντάζετε τον φούρνο.

Μην τοποθετείτε τον φούρνο πάνω σε εύθραυστα αντικείμενα.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η ένταση του ρεύματος αντιστοιχούν στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Στερεώστε καλά το φις τροφοδοσίας στην πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδια επέκτασης ή μετασχηματιστές.

Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικά αντικείμενα. Μην τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από τον φούρνο.

Μη χρησιμοποιείτε φθαρμένο φις τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Για φθαρμένα φις τροφοδοσίας ή καλώδια ρεύματος, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Μη ρίχνετε και μην ψεκάζετε νερό απευθείας στον φούρνο.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στον φούρνο ή πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Μην ψεκάζετε τον φούρνο με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.

Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στον φούρνο. Επειδή οι ατμοί του αλκοόλ μπορεί να έρθουν σε επαφή με καυτά μέρη του φούρνου, να είστε προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν αλκοόλ.

Τα παιδιά ενδέχεται να χτυπήσουν ή να πιάσουν τα δάχτυλά τους στην πόρτα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν την ανοίγετε ή την κλείνετε.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Προειδοποίηση για τα μικροκύματα

Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό. Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν κρατάτε το δοχείο. Να αφήνετε πάντα να περάσουν τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα προτού πιάσετε τα αφεψήματα. Αν είναι απαραίτητο, ανακινήστε κατά το ζέσταμα. Να ανακινείτε πάντα μετά το ζέσταμα.

Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες Πρώτων βοηθειών:

1. Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
2. Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
3. Μη χρησιμοποιείτε κρέμες, έλαια ή λοσιόν.

Για να μην προκληθεί ζημιά στο δίσκο ή στη σχάρα, μην τοποθετείτε το δίσκο ή τη σχάρα σε νερό αμέσως μετά το ψήσιμο.

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο για τηγάνισμα σε λάδι, επειδή δεν μπορεί να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού. Μπορεί να προκληθεί απότομη υπερχείλιση καυτών λαδιών λόγω βρασμού.

Προφυλάξεις για το φούρνο μικροκυμάτων

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά κλπ.

Αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης. Ενδέχεται να προκληθεί βολταϊκό τόξο.

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.

Χρησιμοποιείτε μικρότερους χρόνους για μικρότερες ποσότητες φαγητού, ώστε να αποτρέψετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο.

Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος και το φις τροφοδοσίας μακριά από νερό και πηγές θερμότητας.

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο έκρηξης, μη ζεσταίνετε αβγά με το κέλυφός τους ή βραστά αβγά. Μη ζεσταίνετε αεροστεγή δοχεία ή δοχεία με κενό αέρος, ξηρούς καρπούς, ντομάτες κλπ.

Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανί ή χαρτί. Υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί πυρκαγιά. Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παραμείνει εκτός λειτουργίας μέχρι να κρυώσει επαρκώς.

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε πιάτα.

Ανακατεύετε τα υγρά κατά το ζέσταμα ή μετά από αυτό και αφήνετέ τα να σταθούν για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, προκειμένου να αποτρέψετε τον εκρηκτικό βρασμό.

Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από τον φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από τον καυτό αέρα ή ατμό που βγαίνει.

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο όταν είναι κενός. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί επί 30 λεπτά για λόγους ασφαλείας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου για να απορροφά την ενέργεια μικροκυμάτων, σε περίπτωση που ο φούρνος τεθεί ακούσια σε λειτουργία.

Κατά την εγκατάσταση του φούρνου, φροντίστε να αφήσετε τον κενό χώρο που ορίζεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. (Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων».)

Να είστε προσεκτικοί όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στον φούρνο.

Προφυλάξεις για τη λειτουργία μικροκυμάτων

Η μη τήρηση των παρακάτω μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

- Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο με την πόρτα ανοιχτή. Μην παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας). Μην εισάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο αν έχει υποστεί ζημιά. Να τον χρησιμοποιείτε μόνο αφού επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό.

  Σημαντικό: η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει σωστά. Η πόρτα δεν πρέπει να είναι στρεβλωμένη, οι αρθρώσεις της πόρτας δεν πρέπει να είναι σπασμένες ή χαλαρές, οι τσιμούχες της πόρτας και οι επιφάνειες στεγανοποίησης δεν πρέπει να έχουν υποστεί ζημιά.
- Όλες οι προσαρμογές ή επισκευές πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό.

Περιορισμένη εγγύηση

Η Samsung θα χρεώσει ένα ποσό επισκευής για την αντικατάσταση ενός εξαρτήματος ή για την επισκευή ενός αισθητικού ελαττώματος, αν η ζημιά που έχει υποστεί η μονάδα ή το εξάρτημα προκλήθηκε από τον πελάτη. Τα αντικείμενα που καλύπτει ο όρος αυτός περιλαμβάνουν τα εξής:

- Πόρτα, λαβές, εξωτερικό περίβλημα ή πίνακας ελέγχου που έχει βαθούλωμα, έχει γρατσουνιές ή έχει σπάσει.
- Δίσκος, οδηγός κύλισης, σύνδεσμος ή σχάρα που έχει σπάσει ή λείπει.

Χρησιμοποιείτε αυτό τον φούρνο μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι προειδοποιήσεις και οι σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που ενδέχεται να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό του φούρνου σας.

Επειδή οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας ενδέχεται να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Αν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung ή ζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.

Χρησιμοποιείτε αυτό τον φούρνο μόνο για το ζέσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μη ζεσταίνετε κανενός είδους υφάσματα ή μαξιλάρια με γέμιση από κόκκους. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από την ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση του φούρνου.

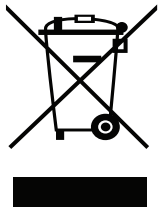
Για να αποφύγετε τη φθορά της επιφάνειας του φούρνου και επικίνδυνες καταστάσεις, να διατηρείτε πάντα τον φούρνο καθαρό και καλά συντηρημένο.

Ορισμός ομάδας προϊόντος

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2, Κατηγορίας B. Η ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία υλικού, καθώς και τον εξοπλισμό EDM και συγκόλλησης τόξου.

Ο εξοπλισμός Κατηγορίας B είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



(Ισχύει σε χώρες με ξεχωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

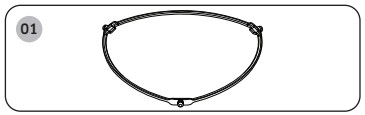
Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δεσμεύσεις της Samsung αναφορικά με την προστασία του περιβάλλοντος και τις κανονιστικές υποχρεώσεις, π.χ. REACH, επισκεφθείτε τη σελίδα μας για τη βιωσιμότητα μέσω της ιστοσελίδας www.samsung.com

Εγκατάσταση

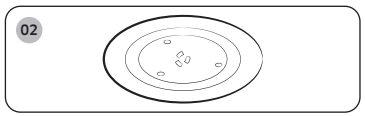
Εξαρτήματα

Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



01 **Δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.

Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



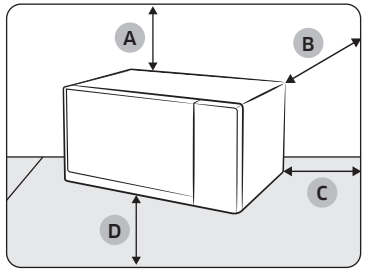
02 **Περιστρεφόμενος δίσκος,** προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού τμήματος στον σύνδεσμο.

Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς τον δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

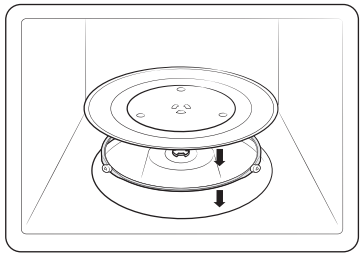
Θέση εγκατάστασης



A. 20 cm επάνω
B. 10 cm πίσω
C. 10 cm πλευρικά
D. Ύψος 85 cm από το δάπεδο

- Επιλέξτε μια επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος περίπου 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να υποστηρίζει το βάρος του φούρνου μικροκυμάτων.
- Αφήστε χώρο για εξαερισμό, τουλάχιστον 10 cm από τον πίσω
- τοίχο και τις δύο πλευρές, καθώς και 20 cm από πάνω.
- Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε άλλους φούρνους μικροκυμάτων ή καλοριφέρ.
- Τηρείτε τις προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος αυτού του φούρνου μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα καλώδια επέκτασης, αν τα χρειάζεστε.
- Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά, σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί.

Περιστρεφόμενος δίσκος



Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.

Συντήρηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τακτικά τον φούρνο, για να αποτρέψετε τη συσσώρευση ρύπων επάνω ή μέσα στον φούρνο.
Δώστε επίσης ιδιαίτερη προσοχή στην πόρτα, στην επιφάνεια στεγανοποίησης της πόρτας, καθώς και στον περιστρεφόμενο δίσκο και το δακτύλιο κύλισης (μόνο για τα κατάλληλα μοντέλα).
Αν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει ομαλά, ελέγξτε πρώτα αν έχουν συσσωρευτεί ρύποι στις τσιμούχες της πόρτας. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με σαπουνόνερο για να καθαρίσετε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Αφαίρεση επίμονων ρύπων με δυσάρεστες οσμές από το εσωτερικό του φούρνου.

1. Με τον φούρνο κενό, τοποθετήστε ένα φλιτζάνι αραιωμένο χυμό λεμονιού στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
2. Θερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά στη μέγιστη ισχύ.
3. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα και καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Διατηρείτε καθαρή την πόρτα και την επιφάνεια στεγανοποίησης της πόρτας, καθώς και βεβαιωθείτε ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει ομαλά. Διαφορετικά, ενδέχεται να μειωθεί η διάρκεια ζωής του φούρνου.
- Προσέχετε να μην πέσει νερό στις οπές εξαερισμού του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικές ή χημικές ουσίες για τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό για να καθαρίσετε τον θάλαμο ψησίματος, αφότου περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος μικροκυμάτων.

Αντικατάσταση (επισκευή)

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Αυτός ο φούρνος δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να αντικατασταθούν από τον χρήστη. Μην προσπαθήσετε να αντικαταστήσετε εξαρτήματα του φούρνου ή να τον επισκευάσετε μόνοι σας.

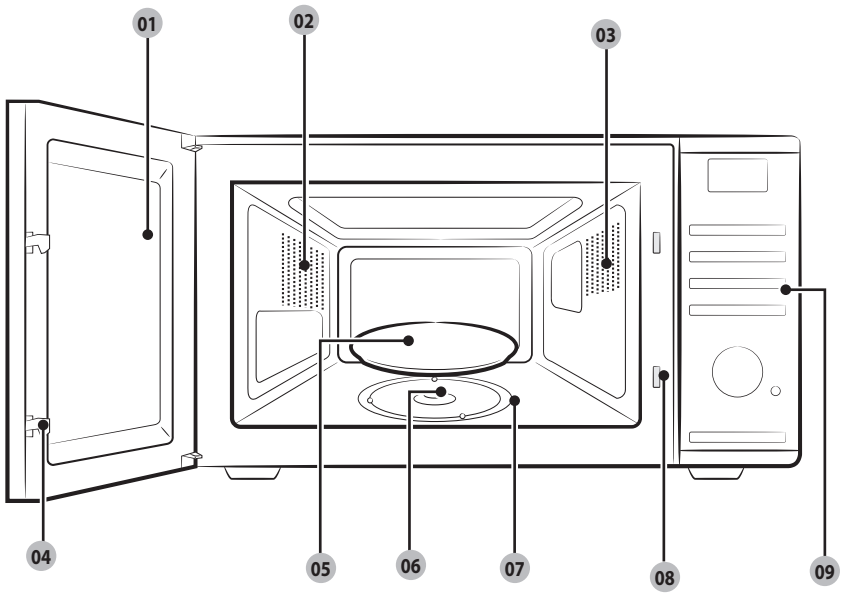
- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τους μεντεσέδες, τη στεγανοποίηση ή/και την πόρτα, επικοινωνήστε με έναν ειδικευμένο τεχνικό ή το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung για τεχνική υποστήριξη.
- Αν θέλετε να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung. Μην τον αντικαθιστάτε μόνοι σας.
- Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με το εξωτερικό περίβλημα του φούρνου, αποσυνδέστε πρώτα το καλώδιο ρεύματος από την πηγή ρεύματος και, στη συνέχεια, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Samsung.

Φροντίδα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα αχρησίας

- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και μετακινήστε τον φούρνο σε έναν στεγνό χώρο, χωρίς σκόνη. Η σκόνη και η υγρασία που συσσωρεύεται στο εσωτερικό του φούρνου ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοσή του.

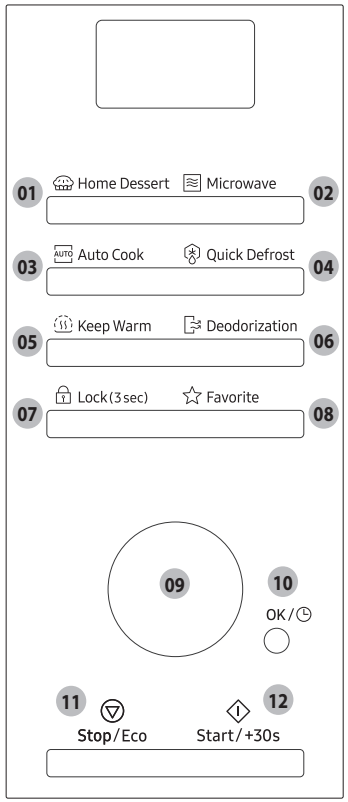
Χαρακτηριστικά του φούρνου

Φούρνος



01 Πόρτα	**02** Οπές εξαερισμού	**03** Φως
04 Ασφάλειες πόρτας	**05** Περιστρεφόμενος δίσκος	**06** Σύνδεσμος
07 Δακτύλιος κύλισης	**08** Οπές μανδάλωσης ασφαλείας	**09** Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου



01 Κουμπί Home Dessert (Σπιτικά γλυκά)
02 Κουμπί Microwave (Μικροκύματα)
03 Κουμπί Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)
04 Κουμπί Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)
05 Κουμπί Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)
06 Κουμπί Deodorization (Απομάκρυνση οσμών)
07 Κουμπί Lock (3sec) (Κλείδωμα (3 δευτ.))
08 Κουμπί Favorite (Αγαπημένα)
09 Περιστροφικό κουμπί (Βάρους/σερβιρίσματος/χρόνου)
10 Κουμπί OK/Clock (OK/Ρολόι)
11 Κουμπί Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)
12 Κουμπί Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)

Χρήση του φούρνου

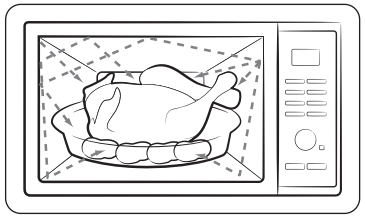
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, των οποίων η ενέργεια επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων για:

- Απόψυξη
- Ζέσταμα
- Ψήσιμο

Αρχή ψησίματος.



1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο ανακλώνται στην κοιλότητα του φούρνου και διανέμονται ομοιόμορφα, καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο. Με αυτό τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.
2. Τα μικροκύματα απορροφώνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.
3. Οι χρόνοι ψησίματος διαφέρουν ανάλογα με το δοχείο που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:
   - Ποιότητα και πυκνότητα
   - Περιεκτικότητα σε νερό
   - Αρχική θερμοκρασία (αν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από τον φούρνο. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους παραμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:

- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του.
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό.

Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος σας δουλεύει κανονικά συνεχώς. Αν έχετε αμφιβολίες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στη σελίδα **31** για **33**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα τοίχου. Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να βρίσκεται στη θέση του στο εσωτερικό του φούρνου. Αν χρησιμοποιείται βαθμίδα ισχύος κατώτερη της μέγιστης (100% - 800 W), θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας τη λαβή στο πάνω ή κάτω μέρος της πόρτας.Τοποθετήστε ένα ποτήρι με νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** και ρυθμίστε τον χρόνο στα 4 ή 5 λεπτά, πατώντας όσες φορές χρειάζεται το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος ζεσταίνει το νερό για 4 ή 5 λεπτά.
Στη συνέχεια το νερό θα βράζει.

Χρήση του φούρνου

Ψήσιμο/ζέσταμα

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού.

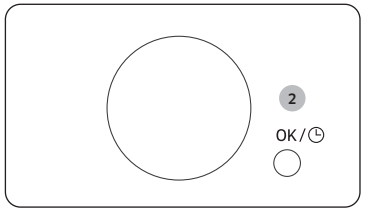
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- ΠΑΝΤΑ να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος προτού απομακρυνθείτε από τον φούρνο.
- Ο μέγιστος χρόνος του **φούρνου μικροκυμάτων** είναι 99 λεπτά.

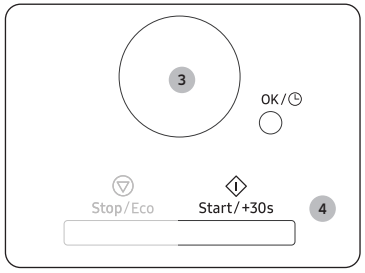
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι άδειος.



1. Πατήστε το κουμπί **Microwave (Μικροκύματα)**.
   Αποτέλεσμα: Εμφανίζονται οι ενδείξεις 800 W (μέγιστη ισχύς ψησίματος):
   (λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων)



2. Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**. (Ανατρέξτε στον πίνακα επιπέδου ισχύος.) Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.



3. Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**.
   Αποτέλεσμα: Εμφανίζεται ο χρόνος ψησίματος.
4. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.
   Αποτέλεσμα: Ανάβει το φως του φούρνου και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται. Ξεκινά το ψήσιμο και όταν τελειώσει:
   1) Ο φούρνος ηχεί επανειλημμένα 4 φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης λήξης ηχεί 3 φορές (μία φορά το λεπτό).
   3) Εμφανίζεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

Ρύθμιση της ώρας

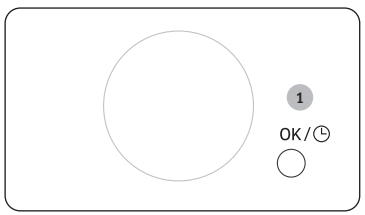
Όταν συνδεθεί η τροφοδοσία ρεύματος, οι ενδείξεις «88:88» και, στη συνέχεια, «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη.

Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί σε 24ωρη ή 12ωρη μορφή. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

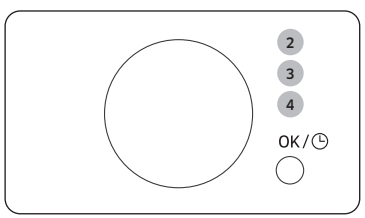
- Όταν εγκαταστήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

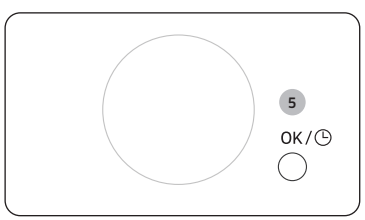
Μην ξεχάσετε να επαναφέρετε το ρολόι όταν αλλάζετε από και προς τη θερινή και τη χειμερινή ώρα.



1. Πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.



2. Ρυθμίστε 24ωρη ή 12ωρη μορφή στρέφοντας το κουμπί **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**. Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.
3. Στρέψτε το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)** για να ρυθμίσετε την ώρα. Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.
4. Στρέψτε το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.



5. Όταν εμφανιστεί η σωστή ώρα, πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)** για να ξεκινήσει το ρολόι.
   Αποτέλεσμα: Η ώρα εμφανίζεται κάθε φορά που δεν χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων.

Βαθμίδες ισχύος και χρονικές κλίμακες

Η λειτουργία βαθμίδας ισχύος σας δίνει τη δυνατότητα να προσαρμόζετε την ποσότητα της διοχετευόμενης ενέργειας και, ως εκ τούτου, το χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού σας, ανάλογα με το είδος και την ποσότητα. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ έξι βαθμίδων ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Ποσοστό (%)	Έξοδος (W)
ΥΨΗΛΗ	100	800
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	75	600
ΜΕΤΡΙΑ	56	450
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	38	300
ΑΠΟΨΥΞΗ	23	180
ΧΑΜΗΛΗ	13	100

Οι χρόνοι ψησίματος που παρέχονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο αντιστοιχούν στη συγκεκριμένη βαθμίδα ισχύος που υποδεικνύεται.

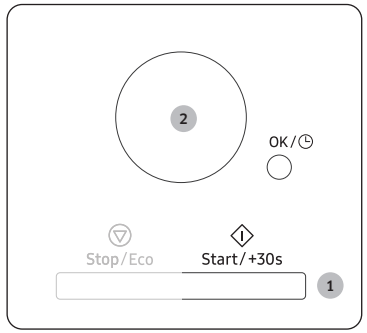
Εάν επιλέξετε…	Τότε ο χρόνος ψησίματος πρέπει να είναι…
Υψηλότερο επίπεδο ισχύος	Μείωση
Χαμηλότερο επίπεδο ισχύος	Αύξηση

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

Μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα που θα προστεθούν.

Σε λειτουργία Μικροκυμάτων, πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος.

- Ελέγχετε ανά πάσα στιγμή πώς εξελίσσεται το ψήσιμο ανοίγοντας απλώς την πόρτα.
- Αυξήστε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος



Μέθοδος 1

Για να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος του φαγητού σας κατά το ψήσιμο, πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα που θέλετε να προσθέσετε.

- Παράδειγμα: Για να προσθέσετε τρία λεπτά, πατήστε έξι φορές το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.

Μέθοδος 2

Απλώς στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)** για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος.

- Για να αυξήσετε τον χρόνο ψησίματος, στρέψτε προς τα δεξιά και για να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, στρέψτε προς τα αριστερά.

Χρήση του φούρνου

Διακοπή του ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να:

- Ελέγξετε το φαγητό
- Γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό
- Αφήσετε το φαγητό να σταθεί

Για να σταματήσετε το ψήσιμο…	Τότε…
Προσωρινά	Ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε μία φορά το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπη/Οικολογικο)**. **Αποτέλεσμα:** Το ψήσιμο σταματάει. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.
Εντελώς	Πατήστε μία φορά το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπη/Οικολογικο)**. **Αποτέλεσμα:** Το ψήσιμο σταματάει. Εάν θέλετε να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος, πατήστε ξανά το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπη/Οικολογικο)**.

Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.



- Πατήστε το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπη/Οικολογικο)**.
  Αποτέλεσμα: Απενεργοποίηση εμφάνισης.
- Για να καταργήσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπη/Οικολογικο)** και μετά στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Εάν δεν επιλέξετε καμία λειτουργία όταν η συσκευή βρίσκεται στη μέση της ρύθμισης ή λειτουργίας με κατάσταση προσωρινής διακοπής λειτουργίας, η λειτουργία ακυρώνεται και το ρολόι θα εμφανιστεί μετά από 25 λεπτά.

Όταν είναι ανοιχτή η πόρτα, η λάμπα του φούρνου σβήνει μετά από 5 λεπτά.

Χρήση της λειτουργίας Home Dessert (Σπιτικά γλυκά)

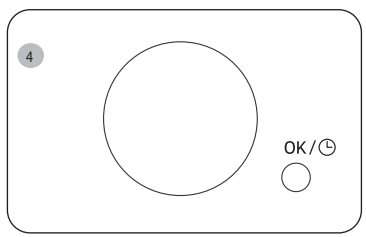
Η λειτουργία Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) διαθέτει 10 προκαθορισμένες ρυθμίσεις ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.



1. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το **Home Dessert (Σπιτικά γλυκά)**.



4. Επιλέξτε το είδος του φαγητού που θα ψήσετε στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**, και κατόπιν πατώντας το **OK**.
   - Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **"Περιγραφή προγράμματος Home Dessert (Σπιτικά γλυκά)"** στις σελίδες **15** έως **17**.



5. Πατήστε το **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει η λειτουργία Home Dessert (Σπιτικά γλυκά).
   - Ο φούρνος μικροκυμάτων ψήνει το φαγητό σύμφωνα με την επιλεγμένη προκαθορισμένη ρύθμιση.
   - Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου μικροκυμάτων 4 φορές και στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Τέλος, ηχεί το σήμα υπενθύμισης τέλους μία φορά κάθε λεπτό, 3 φορές.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τις 10 προκαθορισμένες επιλογές ψησίματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό.

Περιγραφή προγράμματος Home Dessert (Σπιτικά γλυκά)

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
1	**Μεγάλο κέικ καρυδιού**	1 μερίδα	**Συστατικά** 120 g αλεύρι, 150 g βούτυρο, 100 g μαύρη ζάχαρη, 2 αυγά, 50 g ψιλοκομμένη καρυδόψιχα, 4 g μπέικιν πάουντερ
			1. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη μαύρη ζάχαρη σε ένα μπωλ. **2.** Προσθέστε τα αυγά και αναμείξτε καλά. **3.** Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. **4.** Προσθέστε τα καρύδια και αναμείξτε καλά. **5.** Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο πυρέξ (παραλληλόγραμμο Π22 X Μ12 X Υ7 εκ.). **6.** Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [1]. **7.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
2	**Ψωμί μπανάνας**	1 μερίδα (6 τεμ.)	**Συστατικά** 3 μπανάνες, 120 g μείγμα για τηγανίτες, 120 g γάλα, 1 αυγό, 2 κουταλιές της σούπας σιρόπι βύνης.
			1. Ψιλοκόψτε την μπανάνα. **2.** Ανακατέψτε σε ένα μπωλ το μείγμα για τηγανίτες, το γάλα, το αυγό και το σιρόπι βύνης. **3.** Προσθέστε τη μπανάνα και αναμείξτε καλά. **4.** Αδειάστε το μείγμα σε 6 χάρτινα ποτηράκια. **5.** Τοποθετήστε τα χάρτινα ποτηράκια στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [2]. **6.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
3	**Αφράτο κέικ**	1 μερίδα	**Συστατικά** 170 g αλεύρι, 50 g βούτυρο, 150 g ζάχαρη, 3 αυγά, 10 g μπέικιν πάουντερ
			1. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ. **2.** Προσθέστε τα αυγά και αναμείξτε καλά. **3.** Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. **4.** Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο μπωλ (στρογγυλό). **5.** Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [3]. **6.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
4	**Μπράουνι**	1 μερίδα	**Συστατικά** 90 g αλεύρι, ½ κούπα λιωμένο βούτυρο, 230 g ζάχαρη, 2 αυγά, 40 g κακάο σε σκόνη
			1. Ανακατέψτε το βούτυρο, τα αυγά χτυπημένα και τη ζάχαρη σε ένα μπωλ. **2.** Προσθέστε το αλεύρι, το κακάο σε σκόνη και συνεχίστε να ανακατεύετε. **3.** Αδειάστε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο γυάλινο πυρέξ (παραλληλόγραμμο Π22 X Μ12 X Υ7 εκ.). **4.** Τοποθετήστε το μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [4]. **5.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 20-30 λεπτά.

Χρήση του φούρνου

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
5	**Πουτίγκα με αυγό**	1 μερίδα (3 τεμ.)	**Συστατικά** 250 g γάλα, 40 g ζάχαρη, 2 αυγά
			1. Σπάστε τα δύο αυγά σε ένα μπωλ. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά με έναν αυγογδάρτη. Φροντίστε ώστε το άκρο του αυγογδάρτη να ακουμπά συνεχώς στον πυθμένα του μπωλ, ώστε να μη δημιουργείτε υπερβολικός αφρός. **2.** Ανακατέψτε το γάλο και τη ζάχαρη σε ένα άλλο μπωλ. **3.** Προσθέστε το γάλα στα χτυπημένα αυγά, χτυπώντας συνεχώς το μείγμα. **4.** Περάστε το μείγμα του αυγού από ένα λεπτό σουρωτήρι. Ξύστε τον πυθμένα του σουρωτηριού με μια σπάτουλα. Απομακρύνετε τον αφρό που ενδεχομένως να σχηματιστεί στην επιφάνεια με ένα κουτάλι. **5.** Αδειάστε το μείγμα σε μπολάκια για κρέμα. **6.** Τοποθετήστε τις κούπες στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [5]. **7.** Μετά το ψήσιμο, τοποθετήστε στο ψυγείο και σερβίρετε.
6	**Κέικ σοκολάτας σε κούπα**	1 μερίδα	**Συστατικά** 30 g βούτυρο, 60 g ζάχαρη, 1 αυγό, 40 g κρέμα γάλακτος, 25 g αλεύρι, 15 g κακάο σε σκόνη, 1,5 g βανίλια, 50 g ημίγλυκη σοκολάτα σε κομματάκια
			1. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο, το αυγό και την κρέμα μέσα σε μια κούπα. **2.** Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη και συνεχίστε να ανακατεύετε. **3.** Προσθέστε το κακάο, τη βανίλια και ανακατέψτε, ωσότου αναμειχθούν. **4.** Ρίξτε και ανακατέψτε τα κομματάκια σοκολάτας. **5.** Τοποθετήστε την κούπα (πυρέξ 500ml) στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [6]. **6.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
7	**Κέικ σε κούπα**	1 μερίδα	**Συστατικά** 30 g βούτυρο, 60 g ζάχαρη, 1 αυγό, 50 g αλεύρι, 30 g γάλα, 6 g βανίλια, 3 g σκόνη αμυγδάλου, 1,5 g μπέικιν πάουντερ
			1. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο, το αυγό και το γάλα μέσα σε μια κούπα (πυρέξ 500ml). **2.** Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και συνεχίστε να ανακατεύετε. **3.** Προσθέστε τη σκόνη αμυγδάλου, τη βανίλια και ανακατέψτε, ωσότου αναμειχθούν. **4.** Τοποθετήστε την κούπα (πυρέξ 500ml) στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [7]. **5.** Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
8	**Café Latte**	1 μερίδα	**Συστατικά** 2 g σκόνη καφέ στιγμής, 50 g νερό, 125 g γάλα
			1. Ανακατέψτε τη σκόνη καφέ στιγμής και το νερό μέσα στην κούπα. **2.** Ρίξτε το γάλα σε άλλη κούπα. **3.** Τοποθετήστε το μείγμα καφέ στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [8]. **4.** Όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος, αφαιρέστε την κούπα. **5.** Τοποθετήστε το γάλα στο φούρνο μικροκυμάτων και πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**. **6.** Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανακατέψτε καλά και τα δύο και σερβίρετε.
9	**Πράσινο τσάι Latte**	1 μερίδα	**Συστατικά** 6 g πράσινο τσάι σε σκόνη, 15 g ζάχαρη, 250 g γάλα
			1. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά μέσα σε μια κούπα. **2.** Τοποθετήστε την κούπα στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [9]. **3.** Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανακατέψτε καλά και σερβίρετε.

Κωδικός	Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Οδηγίες
10	Τσάι με γάλα	1 μερίδα	**Συστατικά** 2 φακελάκια μαύρο τσάι, 60 g νερό, 125 g γάλα
			1. Ανακατέψτε τα φακελάκια μαύρου τσαγιού και το νερό μέσα σε μια κούπα. **2.** Ρίξτε το γάλα σε άλλη κούπα **3.** Τοποθετήστε το μείγμα του τσαγιού στο φούρνο μικροκυμάτων και επιλέξτε το Home Dessert (Σπιτικά γλυκά) [10]. **4.** Όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος, αφαιρέστε την κούπα. **5.** Τοποθετήστε το γάλα στο φούρνο μικροκυμάτων και πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**. **6.** Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανακατέψτε καλά και τα δύο και σερβίρετε.

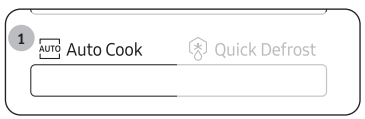
Χρήση της λειτουργίας Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)

Η λειτουργία **Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)** διαθέτει 18 προκαθορισμένες ρυθμίσεις ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.
Μπορείτε να προσαρμόσετε τον τύπο της μερίδας στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**.

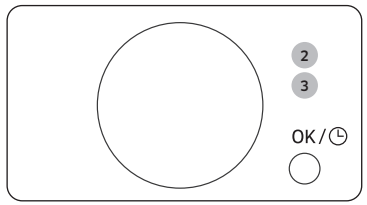
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

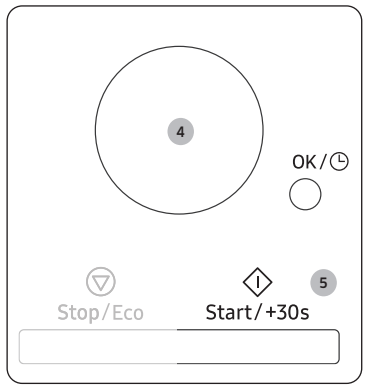
Τοποθετήστε πρώτα το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί **Auto Cook (Αυτόματο ψήσιμο)**.



2. Στρέφοντας το κουμπί **Περιστροφικό κουμπί** για να επιλέξετε την επιθυμητή κατηγορία. Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.
3. Επιλέξτε το είδος του φαγητού που θα ψήσετε στρέφοντας το **Περιστροφικό κουμπί**. Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.



4. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας στρέφοντας το Περιστροφικό κουμπί.
   - Ανάλογα με το επιλεγμένο μενού, ίσως να έχετε μόνο μία επιλογή βάρους διαθέσιμη.
   - Δεν χρειάζεται να επιλέξετε βάρος για τη λειτουργία Σπιτικά γλυκά.
5. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.
   Αποτέλεσμα: Το φαγητό ψήνεται σύμφωνα με την προγραμματισμένη ρύθμιση που έχει επιλεγεί.
   1) Ο φούρνος ηχεί επανειλημμένα 4 φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης λήξης ηχεί 3 φορές (μία φορά το λεπτό).
   3) Εμφανίζεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

Χρήση του φούρνου

Healthy Cooking (Υγιεινό μαγείρεμα)

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι ποσότητες και οι κατάλληλες οδηγίες για τις 18 προκαθορισμένες επιλογές ψησίματος. Αυτά τα προγράμματα λειτουργούν μόνο με ενέργεια μικροκυμάτων

Κωδικός/ Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1 Έτοιμο γεύμα (Παγωμένο)	350	Τοποθετήστε το γεύμα σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή ζυμαρικά). Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
	450	
2 Γεύμα για χορτοφάγους (Παγωμένο)	350	Τοποθετήστε το γεύμα σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 2 συστατικά (π.χ. μακαρόνια με σάλτσα ή ρύζι με λαχανικά). Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
	450	
3 Ανθύλλια μπρόκολου	250	Ξεπλύνετε και καθαρίστε το φρέσκο μπρόκολο, και προετοιμάστε τα μπουκετάκια. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό όταν ψήνετε 250 g. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθεί για 1-2 λεπτά.
4 Καρότα σε φέτες	250	Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα καρότα και κόψτε τα σε ομοιόμορφες φέτες. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό όταν ψήνετε 250 g. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
5 Φρέσκα φασολάκια	250	Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα φασολάκια. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό όταν ψήνετε 250 g. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
6 Σπανάκι	150	Πλύνετε και καθαρίστε το σπανάκι. Τοποθετήστε το σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Μην προσθέσετε νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το ψήσιμο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
7 Φρέσκο καλαμπόκι	250	Πλύνετε και καθαρίστε τα φρέσκα καλαμπόκια και τοποθετήστε σε ένα οβάλ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων και τρυπήστε τη μεμβράνη. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
8 Καθαρισμένες πατάτες	250	Καθαρίστε και πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε ομοιόμορφα κομμάτια. Τοποθετήστε σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 45-60 ml (3-4 κουταλιές της σούπας) νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
9 Καστανό Ρύζι	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (250 ml). Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 5-10 λεπτά.
10 Μακαρόνια ολικής άλεσης	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε 500 ml βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το μπιμπερό ξεσκέπαστο. Ανακατέψτε πριν το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά. Αφήστε να σταθεί για 1 λεπτό.

Κωδικός/ Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
11 Κινόα	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (250 ml). Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 1-3 λεπτά.
12 Πλιγούρι	125	Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο πυρίμαχο γυάλινο πιάτο με καπάκι. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού (250 ml). Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι και μυρωδικά. Αφήστε να σταθεί για 2-5 λεπτά.
13 Στήθος κοτόπουλου	300	Πλύνετε τα τεμάχια και τοποθετήστε τα σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 2 λεπτά.
14 Στήθος γαλοπούλας	300	Πλύνετε τα τεμάχια και τοποθετήστε τα σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 2 λεπτά.
15 Φρέσκα φιλέτα ψαριού	300	Πλύνετε το ψάρι και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
16 Φρέσκα φιλέτα σολομού	300	Πλύνετε το ψάρι και τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
17 Φρέσκες γαρίδες	250	Πλύνετε τις γαρίδες και τοποθετήστε τις σε ένα κεραμικό πιάτο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.
18 Φρέσκια πέστροφα	200	Τοποθετήστε 1 ολόκληρο φρέσκο ψάρι σε ένα πιάτο κατάλληλο για φούρνο. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού και μυρωδικά. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη. Τοποθετήστε το πιάτο στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αφήστε να σταθούν για 2 λεπτά.

Χρήση της λειτουργίας Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)

Η λειτουργία **Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)** σάς επιτρέπει να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι, κατεψυγμένα λαχανικά και κατεψυγμένο ψωμί. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ρυθμίζονται αυτόματα. Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

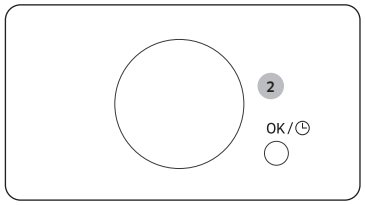
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

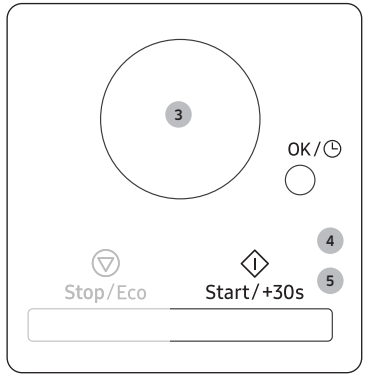
Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα κεραμικό σκεύος στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
Κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί **Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)**.



2. Επιλέξτε το είδος του φαγητού που θα ψήσετε στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**. Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.



3. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας στρέφοντας το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**. (Ανατρέξτε στον πίνακα στην επόμενη σελίδα)
4. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.
   Αποτέλεσμα:
   - Ξεκινά το ξεπάγωμα.
   - Ο φούρνος εκπέμπει ένα επαναλαμβανόμενο ηχητικό σήμα κατά το ξεπάγωμα για να σας υπενθυμίσει να αναποδογυρίσετε το φαγητό.
5. Πατήστε ξανά το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να τελειώσει το ξεπάγωμα.
   Αποτέλεσμα:
   1) Ο φούρνος ηχεί επανειλημμένα 4 φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης λήξης ηχεί 3 φορές (μία φορά το λεπτό).
   3) Εμφανίζεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα **Quick Defrost (Γρήγορη απόψυξη)**, τα μεγέθη μερίδας, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό, το ψάρι, τα λαχανικά ή το ψωμί σε ένα ρηχό γυάλινο πιάτο ή ένα κεραμικό πιάτο.

Κωδικός/ Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Οδηγίες
1 **Κρέας**	200-1500	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά. Αφήστε να σταθεί για 20-60 λεπτά.
2 **Πουλερικά**	200-1500	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο κοτόπουλο όσο και για κομμάτια κοτόπουλου. Αφήστε να σταθεί για 20-60 λεπτά.
3 **Ψάρι**	200-1500	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο ψάρι όσο και για φιλέτα ψαριού. Αφήστε να σταθεί για 20-60 λεπτά.
4 **Λαχανικά**	200-1500	Απλώστε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα λαχανικά σε ένα ρηχό γυάλινο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά ή ανακινήστε τα κατεψυγμένα λαχανικά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κατεψυγμένων λαχανικών. Αφήστε να σταθούν για 5-20 λεπτά.
5 **Ψωμί**	200-1500	Τοποθετήστε το ψωμί οριζοντίως σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. Τοποθετήστε το κέικ σε ένα κεραμικό πιάτο και, αν είναι δυνατόν, γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου. (Ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί και σταματά, όταν ανοίγετε την πόρτα.) Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσίζκεϊκ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και κέικ με επικάλυψη σοκολάτας. Αφήστε να σταθεί για 10- 30 λεπτά.

Χρήση του φούρνου

Χρήση της λειτουργίας Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)

Η λειτουργία **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)** διατηρεί το φαγητό ζεστό μέχρι να σερβιριστεί. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μέχρι να είναι έτοιμο να σερβιριστεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ο χρόνος της λειτουργίας **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)** έχει καθοριστεί στα 99 λεπτά.
- Ο μέγιστος χρόνος για **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)** είναι 99λεπτά.



1. Πατήστε το κουμπί **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)**.



2. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.
   Αποτέλεσμα: Εμφανίζονται τα 99 λεπτά.
   - Για να σταματήσει το ζέσταμα του φαγητού, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπη/Οικολογικό)**.

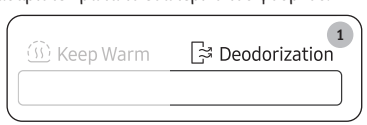
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ζεστάνετε κρύα φαγητά. Αυτό το πρόγραμμα διατηρεί ζεστά τα φαγητά που μόλις μαγειρεύτηκαν.
- Δεν προτείνουμε να διατηρείτε το φαγητό ζεστό για πολύ ώρα (περισσότερο από 1 ώρα), γιατί θα συνεχίσει να μαγειρεύεται. Το ζεστό φαγητό χαλάει πιο γρήγορα.
- Μην καλύπτετε με καπάκια ή πλαστική μεμβράνη.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το φαγητό.

Πώς χρησιμοποιείται η λειτουργία απομάκρυνσης οσμών

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μετά το ψήσιμο φαγητών με έντονη οσμή ή όταν υπάρχει πολύς καπνός στο εσωτερικό του φούρνου.

Καθαρίστε πρώτα το εσωτερικό του φούρνου.



Πατήστε το κουμπί **Deodorization (Απομάκρυνση οσμών)** αφού έχετε τελειώσει το καθάρισμα. Μόλις πατήσετε το κουμπί **Deodorization (Απομάκρυνση οσμών)**, η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα. Όταν ολοκληρωθεί, ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο χρόνος απομάκρυνσης οσμών έχει καθοριστεί στα 5 λεπτά. Αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα όποτε πιέζεται το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο μέγιστος χρόνος απομάκρυνσης οσμών είναι 15 λεπτά.

Χρήση της λειτουργίας Lock (Κλείδωμα)

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα γονικού κλειδώματος που «κλειδώνει» τον φούρνο, ώστε να μην μπορεί να τεθεί κατά λάθος σε λειτουργία από παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του.

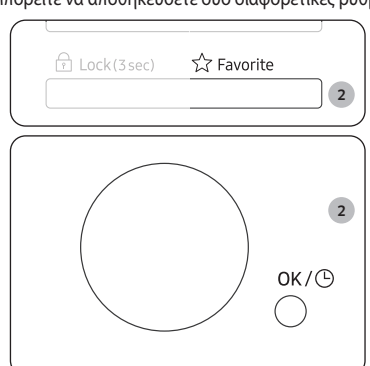


1. Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Lock (3 sec) (Κλείδωμα (3 δευτ.))**.
   Αποτέλεσμα:
   - Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (δεν μπορεί να επιλεγεί καμία λειτουργία).
   - Η οθόνη δείχνει « L».

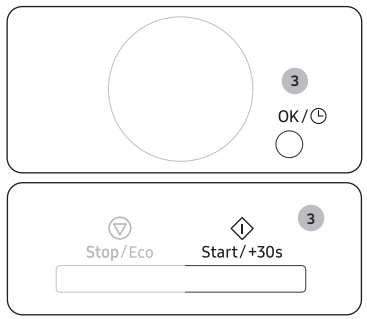
   
2. Για να ξεκλειδώσετε τον φούρνο, πατήστε το κουμπί **Lock (3 sec) (Κλείδωμα (3 δευτ.))** για 3 δευτερόλεπτα.
   Αποτέλεσμα: Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.

Χρήση της λειτουργίας Favorite (Αγαπημένο)

Εάν ψήνετε ή ζεσταίνετε συχνά τα ίδια είδη πιάτων, μπορείτε να αποθηκεύσετε τους χρόνους ψησίματος και τις βαθμίδες ισχύος στη μνήμη του φούρνου, ώστε να μη χρειάζεται να τα επαναφέρετε κάθε φορά.
Μπορείτε να αποθηκεύσετε δύο διαφορετικές ρυθμίσεις.



1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα ψησίματος που χρησιμοποιείτε συνήθως (χρόνος ψησίματος και βαθμίδα ισχύος)· ανατρέξτε ξανά στη σελίδα Ψήσιμο/Ζέσταμα εάν χρειάζεται.
2. Πατήστε το κουμπί **Favorite (Αγαπημένο)** και επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε να αποθηκεύσετε με το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**.
   P1 : Πρώτη ρύθμιση
   P2 : Δεύτερη ρύθμιση



3. Πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)** για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση. Ή, πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να ξεκινήσει άμεσα το πρόγραμμα.
   Αποτέλεσμα: Οι ρυθμίσεις σας είναι πλέον αποθηκευμένες στη μνήμη του φούρνου.

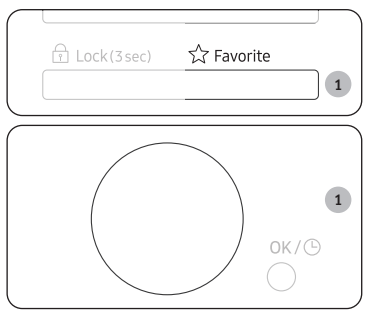
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Παράδειγμα: Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε τη λειτουργία Microwave (Φούρνος μικροκυμάτων) συν ισχύ 600 W συν 3 λεπτά στο P1.

1. Πατήστε το κουμπί **Microwave (Μικροκύματα)**.
2. Ρυθμίστε την ισχύ στα 600 W με το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**. Και έπειτα πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)**.
3. Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος στα 3 λεπτά με το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**.
4. Πατήστε το κουμπί **Favorite (Αγαπημένο)** και, στη συνέχεια, επιλέξτε το P1.
5. Πατήστε το κουμπί **OK/Clock (OK/Ρολόι)** ή **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση.

Για να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση Favorite (Αγαπημένο)

Τοποθετήστε πρώτα το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί **Favorite (Αγαπημένο)** και επιλέξτε το πρόγραμμα με το **Dial Knob (Περιστροφικό κουμπί)**.
   P1 : Πρώτη ρύθμιση
   P2 : Δεύτερη ρύθμιση

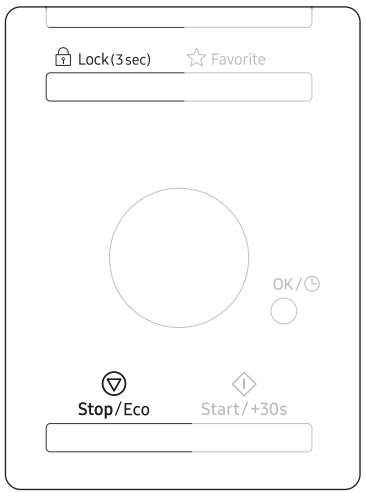
Χρήση του φούρνου



2. Πατήστε το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)**.
   Αποτέλεσμα: Το φαγητό ψήνεται όπως ζητήθηκε.

Απενεργοποίηση του βομβητή

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το βομβητή όποτε θέλετε.



1. Πατήστε το κουμπί **Lock (3 sec) (Κλείδωμα (3 δευτ.))** και το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)** ταυτόχρονα.
   Αποτέλεσμα: Ο φούρνος δεν εκπέμπει ηχητικό σήμα για να υποδείξει το τέλος μιας λειτουργίας.
2. Για να ενεργοποιήσετε και πάλι τον χαρακτηριστικό ήχο, πατήστε ξανά ταυτόχρονα τα κουμπιά **Lock (3 sec) (Κλείδωμα (3 δευτ.))** και **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**.
   Αποτέλεσμα: Ο φούρνος λειτουργεί κανονικά.

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στον φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.
Κατά συνέπεια, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Αν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία ορισμένων σημείων από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί βολταϊκό τόξο, αν το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή αν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Δίσκος κρούστας	✓	Μην προθερμαίνετε για περισσότερο από 8 λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα εφυαλωμένα πήλινα και η φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασίες ταχυφαγείου		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα του φαγητού. Τυχόν υπερθέρμανση ενδέχεται να προκαλέσει το λιώσιμο του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Επιτραπέζια σκεύη για φούρνο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Σκεύη από λεπτό γυαλί	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητών ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει αν θερμανθεί απότομα.

Μαγειρικά σκεύη	Κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να προκληθεί βολταϊκό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα αν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες. Μη χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέχετε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Συσκευασίες κατεψυγμένων προϊόντων	✓✗	Μόνο αν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, αν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ : Συνιστάται ✓✗ : Χρήση με προσοχή ✗ : Μη ασφαλές

Οδηγός ψησίματος

Μικροκύματα

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων του φαγητού. Η μεγάλη κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

Ψήσιμο

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς και σε χαρτί και ξύλο. Για αυτό τον λόγο, ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα:

Υπάρχουν πολλά είδη τροφίμων κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιοδήποτε φαγητό θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος

Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάζετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με κεραμικά πιάτα, πλαστικά καλύμματα ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Σπανάκι	150	600	4½-5½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Μπρόκολο	300	600	9-10
	Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Αρακάς	300	600	7½-8½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.		
Φρέσκα φασολάκια	300	600	8-9
	Οδηγίες Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ανάμικτα λαχανικά (Καρότα/Αρακάς/ Καλαμπόκι)	300	600	7½-8½
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στιλ)	300	600	8-9
	Οδηγίες Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml (2-3 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό για κάθε 250 g, εκτός αν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού – ανατρέξτε στον πίνακα. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Μπρόκολο	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Τοποθετήστε τους μίσχους στο κέντρο. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Λαχανάκια Βρυξελλών	250	800	5½-6½
	Οδηγίες Προσθέστε 60-75 ml (4-5 κουταλιές της σούπας) νερό. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Καρότα	250	800	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κουνουπίδι	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Οδηγίες Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τους μίσχους στο κέντρο. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κολοκύθια	250	800	3½-4
	Οδηγίες Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρι να γίνουν τρυφερά. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Μελιτζάνες	250	800	3½-4
	Οδηγίες Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πράσα	250	800	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Μανιτάρια	125 250	800	1½-2 3-3½
	Οδηγίες Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε καθόλου νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Κρεμμύδια	250	800	5½-6
	Οδηγίες Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνο 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) νερό. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πιπεριά	250	800	4½-5
	Οδηγίες Κόψτε την πιπεριά σε μικρές φέτες. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Πατάτες	250 500	800	4-5 7½-8½
	Οδηγίες Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γογγύλι	250	800	5-5½
	Οδηγίες Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το ψήσιμο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακατέψτε πριν από τον χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε με το μπιμπερό ξεσκέπαστο.
Ανακατεύετε κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας (g)	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Λευκό ρύζι (Προβρασμένο)	250	800	16-17
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.		
Καστανό ρύζι (Προβρασμένο)	250	800	21-22
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.		
Ανάμικτο ρύζι (Κανονικό + Άγριο ρύζι)	250	800	17-18
	Οδηγίες Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.		
Ανάμικτα δημητριακά (Ρύζι + Δημητριακά)	250	800	18-19
	Οδηγίες Προσθέστε 400 ml κρύο νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.		
Ζυμαρικά	250	800	11-12
	Οδηγίες Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό. Αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος

Ζέσταμα

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες και οι συμβατικοί φούρνοι.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα αφορούν υγρά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C ή κρύο φαγητό που βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 800 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, αν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή αν είναι πιθανό να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. τάρτες με αποξηραμένα φρούτα).
Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα.
Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε τον εκρηκτικό βρασμό υγρών με αποτέλεσμα την πιθανή πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στον φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως το χάλασμα) του φαγητού.
Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να προσθέσετε επιπλέον χρόνο ζεστάματος, αν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Κατά το ζέσταμα ενός φαγητού για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
Πάντα να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
Αφήστε το φαγητό να σταθεί για λίγο μετά το ζέσταμα έτσι ώστε να εξομαλυνθεί η θερμοκρασία.
Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός αν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

Ζέσταμα υγρών

Πάντα να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου μικροκυμάτων, ώστε να εξομαλυνθεί η θερμοκρασία. Ανακατεύετε κατά το ζέσταμα, αν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΑ να ανακατεύετε μετά το ζέσταμα. Για να αποφύγετε τον εκρηκτικό βρασμό υγρών με αποτέλεσμα την πιθανή πρόκληση εγκαυμάτων, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών

Βρεφική τροφή:

Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία.
Η συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 30-40 °C.

Βρεφικό γάλα:

Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το σκεπάσετε. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί αν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν από το χρόνο παραμονής και ξανά πριν από το σερβίρισμα! Να ελέγχετε πάντα με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 37 °C.

Παρατήρηση:

Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν από το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτό τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Ποτά (Καφές, Τσάι και Νερό)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	800	1-1½ 1½-2
	Οδηγίες Βάλτε το υγρό σε φλιτζάνι και ζεστάνετε χωρίς να το σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι/κούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Αφήστε το μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής και ανακατέψτε καλά. Αφήστε να σταθούν για 1-2 λεπτά.		
Σούπα (Παγωμένη)	250 g	800	3-3½
	Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε ξανά πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ραγού (Παγωμένο)	350 g	600	5½-6½
	Οδηγίες Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα και ξανά πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Ζυμαρικά με σάλτσα (Παγωμένα)	350 g	600	4½-5½
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε ένα επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν από το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (Παγωμένα)	350 g	600	5-6
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα και ξανά πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		
Γεύμα σε πιάτο (Παγωμένο)	350 g	600	5½-6½
	Οδηγίες Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αφήστε να σταθεί για 3 λεπτά.		

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται σε αυτό τον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς (W)	Χρόνος
Βρεφική τροφή (Λαχανικά + Κρέας)	190 g	600	30 δευτ.
	Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Βρεφικός χυλός (Δημητριακά + Γάλα + Φρούτα)	190 g	600	20 δευτ.
	Οδηγίες Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος. Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300	30-40 δευτ. 50 δευτ. έως 1 λεπτό
	Οδηγίες Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ψήστε με το μπιμπερό ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε να σταθεί για τουλάχιστον 3 λεπτά. Πριν από το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με προσοχή. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.		

Οδηγός ψησίματος

Μη αυτόματη απόψυξη

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να αποψύχετε κατεψυγμένα τρόφιμα. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά τα κατεψυγμένα τρόφιμα, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, αν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.
Τα κατεψυγμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν πλήρως πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.
Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος, γυρίστε από την άλλη πλευρά, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν.
Να ελέγχετε το φαγητό ανά διαστήματα για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.
Αν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές λωρίδες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
Αν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά προτού συνεχίσετε.
Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν καταψύχετε και αποψύχετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Κρέας			
Μοσχαρίσιος κιμάς	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	180	7½-8½
	Οδηγίες Τοποθετήστε το κρέας σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-25 λεπτά.		
Πουλερικά			
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τεμ.)	180	14½-15½
Ολόκληρο κοτόπουλο	900 g	180	28-30
	Οδηγίες Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθεί για 15-40 λεπτά.		
Ψάρι			
Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τεμ.) 400 g (4 τεμ.)	180	6-7 12-13
	Οδηγίες Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στη μέση ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτές άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-15 λεπτά.		
Φρούτα			
Μούρα	250 g	180	6-7
	Οδηγίες Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (με μεγάλη διάμετρο). Αφήστε να σταθούν για 5-10 λεπτά.		
Ψωμί			
Στρογγυλά ψωμάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τεμ 4 τεμ	180	½-1 2-2½
Τοστ/Σάντουιτς	250 g	180	4½-5
Γερμανικό ψωμί (Αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	500 g	180	8-10
	Οδηγίες Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στη μέση του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης! Αφήστε να σταθούν για 5-20 λεπτά.		

Συμβουλές και συστάσεις

Λιώσιμο μελιού που έχει ζαχαρώσει

Τοποθετήστε 20 g ζαχαρωμένου μελιού σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρι να λιώσει το μέλι.

Λιώσιμο ζελατίνης

Τοποθετήστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά μέσα σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό γυάλινο μπολ πυρέξ.
Ζεστάνετε για 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατεύουμε αφού λιώσει.

Γλάσο (για κέικ και τούρτες)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό.
Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3½ έως 4½ λεπτά στα 800 W, μέχρι το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

Παρασκευή μαρμελάδας

Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι.
Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 800 W.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

Παρασκευή πουτίγκας/κρέμας κάσταρντ

Αναμίξτε το μίγμα πουτίγκας σε σκόνη με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι.
Ψήστε σκεπασμένο επί 6½ έως 7½ λεπτά στα 800 W.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο.

Καβούρδισμα αμύγδαλου

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φέτες αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3½ έως 4½ λεπτά στα 600 W.
Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά στον φούρνο μικροκυμάτων. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα παρακάτω προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Γενικά		
Τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Ενδέχεται να έχουν πιαστεί ξένες ουσίες ανάμεσα στα κουμπιά.	Αφαιρέστε τις ξένες ουσίες και προσπαθήστε ξανά.
	Για τα μοντέλα αφής: Υγρασία στην εξωτερική επιφάνεια.	Σκουπίστε την υγρασία από την εξωτερική επιφάνεια.
	Η λειτουργία γονικού κλειδώματος είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία γονικού κλειδώματος.
Δεν εμφανίζεται η ώρα.	Η οικολογική λειτουργία (εξοικονόμησης ενέργειας) είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε την οικολογική λειτουργία.
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται ρεύμα.
	Η πόρτα είναι ανοιχτή.	Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε ξανά.
	Οι μηχανισμοί ασφαλείας ανοίγματος πόρτας είναι καλυμμένοι με ξένες ουσίες.	Αφαιρέστε τις ξένες ουσίες και προσπαθήστε ξανά.
Ο φούρνος σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.	Ο χρήστης άνοιξε την πόρτα για να γυρίσει το φαγητό από την άλλη πλευρά.	Αφού γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων και κωδικοί πληροφοριών

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ο φούρνος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία του.	Ο φούρνος ψήνει για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.	Μετά από ψήσιμο για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
	Ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι ακούγεται ο ήχος του ανεμιστήρα ψύξης.
	Προσπαθείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο χωρίς να περιέχει φαγητό.	Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο.
	Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για τον φούρνο.	Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	Πολλαπλά φις τροφοδοσίας χρησιμοποιούνται στην ίδια πρίζα.	Καθορίστε μόνο μία πρίζα που θα χρησιμοποιείται για τον φούρνο.
Ακούγεται ένας ξερός ήχος κατά τη χρήση και ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Το ψήσιμο φαγητού σε στεγανοποιημένα δοχεία ή σε δοχεία με καπάκι ενδέχεται να προκαλέσει ξερούς ήχους.	Μη χρησιμοποιείτε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς ενδέχεται να σκάσουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος λόγω της διαστολής των περιεχομένων τους.
Η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου είναι πολύ ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει επαρκής χώρος εξαερισμού για τον φούρνο.	Υπάρχουν ανοίγματα εισόδου/εξόδου στο εμπρός και το πίσω μέρος του φούρνου για εξαερισμό. Διατηρείτε τα διάκενα που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	Υπάρχουν αντικείμενα επάνω στον φούρνο μικροκυμάτων.	Αφαιρέστε όλα τα αντικείμενα που υπάρχουν επάνω στον φούρνο.
Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά.	Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του φούρνου.	Καθαρίστε τον φούρνο και, στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Η θέρμανση, συμπεριλαμβανομένης της λειτουργίας ζεστάματος, δεν λειτουργεί σωστά.	Ο φούρνος ενδέχεται να μη λειτουργεί, ψήνεται πολύ φαγητό ή χρησιμοποιούνται ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη.	Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι νερό σε ένα δοχείο κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων και χρησιμοποιήστε τα μικροκύματα επί 1-2 λεπτά για να ελέγξετε αν το νερό ζεσταίνεται. Μειώστε την ποσότητα του φαγητού και αρχίστε ξανά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο ψησίματος με επίπεδο πυθμένα.
Η λειτουργία ξεπαγώματος δεν εκτελείται.	Ψήνεται πολύ φαγητό.	Μειώστε την ποσότητα του φαγητού και αρχίστε ξανά τη λειτουργία.
Το εσωτερικό φως είναι ασθενές ή δεν ενεργοποιείται.	Η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Το εσωτερικό φως ενδέχεται να απενεργοποιείται αυτόματα όταν εκτελείται η οικολογική λειτουργία. Κλείστε και ανοίξτε ξανά την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **Stop/Eco (Διακοπή/Οικολογικό)**.
	Το εσωτερικό φως είναι καλυμμένο από ξένες ουσίες.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και ελέγξτε ξανά.
Ακούγεται ένα προειδοποιητικό σήμα κατά το ψήσιμο.	Αν χρησιμοποιείται η λειτουργία αυτόματου ψησίματος, αυτό το προειδοποιητικό σήμα σημαίνει ότι είναι ώρα να γυρίσετε από την άλλη πλευρά το φαγητό κατά το ξεπάγωμα.	Αφού γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά, πατήστε ξανά το κουμπί **Start/+30s (Εναρξη/+30 δευτ.)** για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων.
Ο φούρνος δεν βρίσκεται σε απόλυτα οριζόντια θέση.	Ο φούρνος είναι τοποθετημένος σε ανομοιόμορφη επιφάνεια.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι τοποθετημένος σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
Προκαλούνται σπινθήρες κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Χρησιμοποιούνται μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία ψησίματος/ξεπαγώματος του φούρνου.	Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ο φούρνος αρχίζει αμέσως να λειτουργεί όταν συνδέεται με την παροχή ρεύματος.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε την πόρτα και ελέγξτε ξανά.
Ο φούρνος εκπέμπει ηλεκτρισμό.	Η παροχή ρεύματος ή η πρίζα δεν έχει γειωθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος και η πρίζα έχουν γειωθεί σωστά.
1. Στάζει νερό. 2. Αναδίδεται ατμός μέσω μιας χαραμάδας στην πόρτα. 3. Παραμένει νερό στον φούρνο.	Ενδέχεται να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις, ανάλογα με το φαγητό. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.	Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, σκουπίστε τον με μια στεγνή πετσέτα για τα πιάτα.
Η φωτεινότητα στο εσωτερικό του φούρνου ποικίλλει.	Η φωτεινότητα αλλάζει ανάλογα με τις αλλαγές στην έξοδο ισχύος, σύμφωνα με τη λειτουργία.	Οι αλλαγές στην έξοδο ισχύος κατά το ψήσιμο δεν αποτελούν δυσλειτουργία. Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.
Το ψήσιμο τελείωσε, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμα.	Για να εξαερίσει τον φούρνο, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για περίπου 3 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.	Αυτό δεν αποτελεί δυσλειτουργία του φούρνου.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Περιστρεφόμενος δίσκος		
Ενώ κινείται, ο περιστρεφόμενος δίσκος φεύγει από τη θέση του ή σταματά να περιστρέφεται.	Δεν υπάρχει δακτύλιος κύλισης ή ο δακτύλιος κύλισης δεν είναι τοποθετημένος σωστά.	Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και, στη συνέχεια, προσπαθήστε ξανά.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος σέρνεται κατά τη στροφή.	Ο δακτύλιος κύλισης δεν είναι τοποθετημένος σωστά, τοποθετήθηκε πολύ φαγητό ή το δοχείο είναι πολύ μεγάλο και αγγίζει το εσωτερικό τοίχωμα του φούρνου μικροκυμάτων.	Προσαρμόστε την ποσότητα του φαγητού και μη χρησιμοποιείτε πολύ μεγάλα δοχεία.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος κροταλίζει ενώ κινείται και προκαλεί θόρυβο.	Υπολείμματα φαγητού είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού που είναι κολλημένα στον πάτο του φούρνου.

Κωδικός πληροφοριών

Κωδικός πληροφοριών	ΑΙΤΙΑ	Ενέργεια
C-d0	Τα κουμπιά ελέγχου έχουν πατηθεί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.	Καθαρίστε τα πλήκτρα και ελέγξτε αν υπάρχει νερό στην επιφάνεια γύρω από τα πλήκτρα. Αν προκύψει ξανά, απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα και προσπαθήστε να τον ρυθμίσετε ξανά. Αν εμφανιστεί ξανά, καλέστε το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Αν η προτεινόμενη λύση δεν λύσει το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Για αυτό τον λόγο, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	MS23DG4504A***
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz AC
Κατανάλωση ισχύος **Microwave (Μικροκύματα)**	 1250 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 800 W - 6 βαθμίδες (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) **Εξωτερικές (μαζί με τη λαβή)** **Κοιλότητα φούρνου**	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Όγκος	23 λίτρα
Βάρος **Καθαρό**	 12,2 kg περίπου

* Αυτό το προϊόν περιέχει πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης <G>.

Σημειώσεις

Σημειώσεις

SAMSUNG

Σας ενημερώνουμε ότι η εγγύηση της Samsung ΔΕΝ καλύπτει επισκέψεις από το τμήμα σέρβις για επεξήγηση της λειτουργίας του προϊόντος, διόρθωση εσφαλμένης εγκατάστασης ή πραγματοποίηση συνήθους καθαρισμού ή συντήρησης.

ΕΧΕΤΕ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΣΧΟΛΙΑ;

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00

Microwave Oven

User manual

MS23DG4504A***



SAMSUNG

Contents

Safety instructions 3

Important safety instructions 3
General safety 5
Microwave operation precautions 6
Limited warranty 7
Product group definition 7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 7

Installation 8

Accessories 8
Installation site 8
Turntable 8

Maintenance 9

Cleaning 9
Replacement (repair) 9
Care against an extended period of disuse 9

Oven features 10

Oven 10
Control panel 10

Oven use 11

How a microwave oven works 11
Checking that your oven is operating correctly 11
Cooking/Reheating 12
Setting the time 12
Power levels and time variations 13
Adjusting the cooking time 13
Stopping the cooking 14
Setting the energy save mode 14
Using Home Dessert 14
Using the Auto Cook features 17
Using the Quick Defrost features 19
Using the Keep Warm features 21
Using the deodorization features 21
Using the Lock features 22
Using the Favorite features 22
To use the Favorite setting 22
Switching the beeper off 23

Cookware guide 23

Cooking guide 24

Troubleshooting and information code 30

Troubleshooting 30
Information code 32

Technical specifications 33

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Do not use this appliance for other purposes than cooking. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

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.

Safety instructions

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

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.

Safety instructions

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.
In the event of scalding, follow these First Aid instructions:
1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.
To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.
Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.
Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.
- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
  Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

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

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

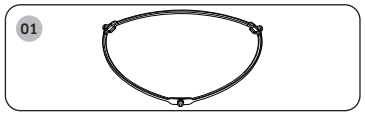
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via www.samsung.com

Installation

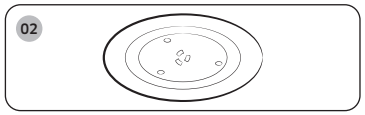
Accessories

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.



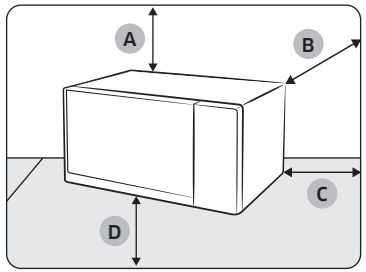
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

NOTE

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

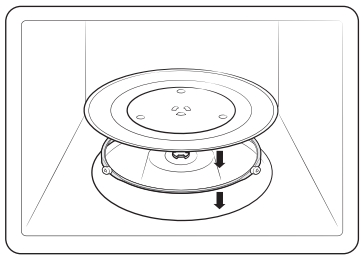
Installation site



A. 20 cm above
B. 10 cm behind
C. 10 cm on the side
D. 85 cm of the floor

- 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.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

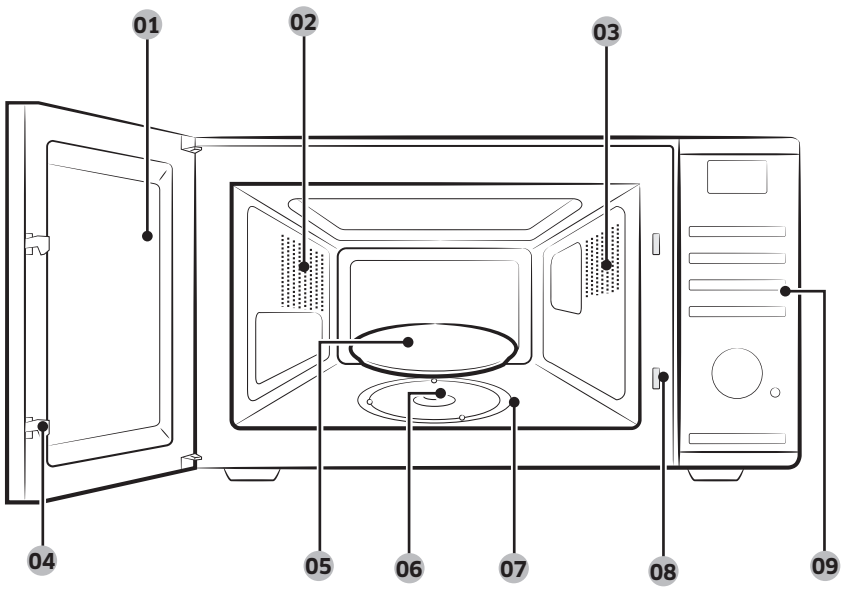
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

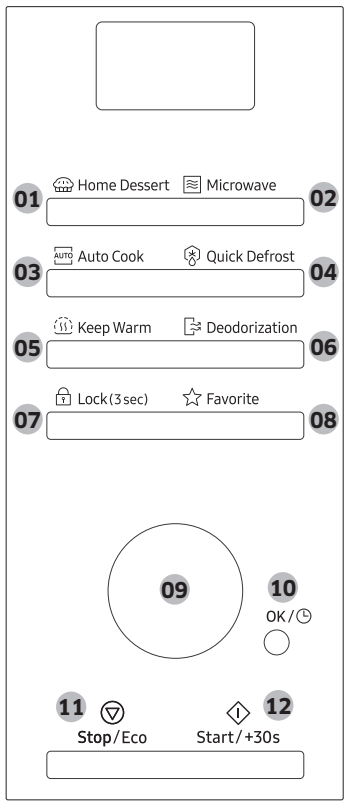
Oven features

Oven



01 Door
02 Ventilation holes
03 Light
04 Door latches
05 Turntable
06 Coupler
07 Roller ring
08 Safety interlock holes
09 Control panel

Control panel



01 Home Dessert Button
02 Microwave Button
03 Auto Cook Button
04 Quick Defrost Button
05 Keep Warm Button
06 Deodorization Button
07 Lock (3 sec) Button
08 Favorite Button
09 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
10 OK/Clock Button
11 Stop/Eco Button
12 Start/+30s Button

Oven use

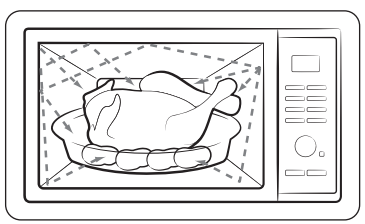
How a microwave oven works

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)

NOTE

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 30 to 32.

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 or bottom 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.

Oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

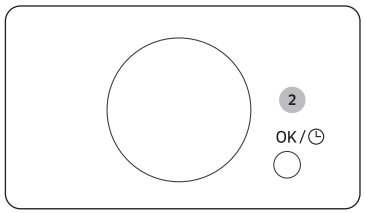
NOTE

- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

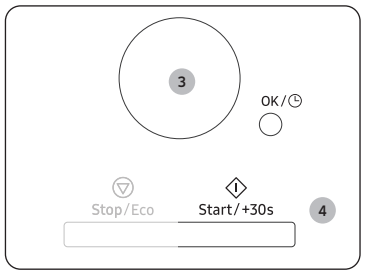
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



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 **OK/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.

Setting the time

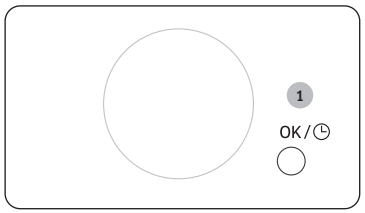
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

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

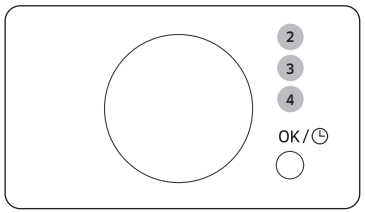
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

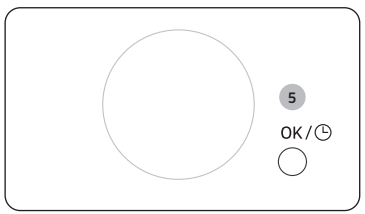
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **OK/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **OK/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **OK/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **OK/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 (W)
HIGH	100	800
MEDIUM HIGH	75	600
MEDIUM	56	450
MEDIUM LOW	38	300
DEFROST	23	180
LOW	13	100

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

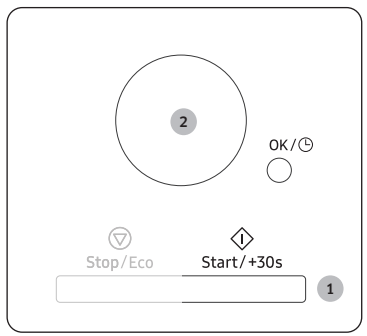
If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

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, 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.

Oven use

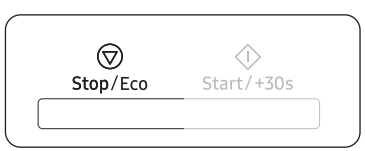
Stopping the cooking

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

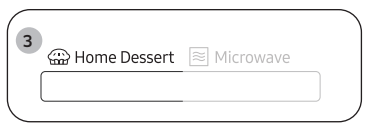
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

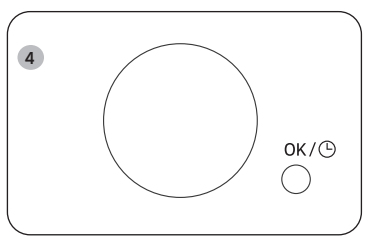
Using Home Dessert

Home Dessert has 10 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.







1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Home Dessert**.
4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**, and then press **OK**.
   - For more information, see the "Home Dessert programme description" section on pages 15 to 17.
5. Press **Start/+30s** to start Home Dessert.
   - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
   - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 10 pre-programmed cooking options.

⚠ **CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

Home Dessert programme description

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			1. Combine a butter and black sugar in bowl. **2.** Add egg and mix well. **3.** Add a flour, baking powder and keep stirring. **4.** Add a walnut and mix well. **5.** Pour a mixture in greased glass pyrex (Rectangle type W22 x D12 x H7 cm). **6.** Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [1]. **7.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			1. Chop the banana. **2.** Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. **3.** Add banana and mix well. **4.** Pour a mixture in 6 paper cups. **5.** Put paper cups in the microwave oven and select the Home Dessert [2]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			1. Combine a butter and sugar in bowl. **2.** Add egg and mix well. **3.** Add a flour, baking powder and keep stirring. **4.** Pour a mixture in greased glass (Circle type). **5.** Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [3]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. **2.** Add a flour, cocoa powder and keep stirring. **3.** Pour a mixture in greased glass pyrex (Rectangle type W22 x D12 x H7 cm). **4.** Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [4]. **5.** After cooking, stand for 20-30 minutes.

Oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. **2.** Combine milk, sugar in other bowl. **3.** Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. **4.** Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. **5.** Pour the mixture into custard cups. **6.** Put the cups in the microwave oven and select the Home Dessert [5]. **7.** After cooking, refrigerate and serve.
6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. **2.** Add the flour, sugar and keep stirring. **3.** Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. **4.** Stir in the chocolate chips. **5.** Put the mug (Pyrex 500ml) in the microwave oven and select the Home Dessert [6]. **6.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			1. Combine the butter, egg and milk together in a mug (Pyrex 500ml) until well combined. **2.** Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. **3.** Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. **4.** Put the mug (Pyrex 500ml) in the microwave oven and select the Home Dessert [7]. **5.** After cooking, stand for 2-3 minutes.
8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
			1. Mix the coffee powder and water in mug. **2.** Pour milk in other mug. **3.** Put the coffee mixture in the microwave oven and select the Home Dessert [8]. **4.** When the beeps, take mug out. **5.** Put the milk in the microwave oven and press the **Start/+30s** button. **6.** After cooking, mix all well and serve.
9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			1. Mix all ingredients in mug. **2.** Put the mug in the microwave oven and select the Home Dessert [9]. **3.** After cooking, mix well and serve.

Code	Food	Serving Size	Instructions
10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			1. Mix the black tea bag and water in mug. **2.** Pour milk in other mug. **3.** Put the tea mixture in the microwave oven and select the Home Dessert [10]. **4.** When the beeps, take mug out. **5.** Put the milk in the microwave oven and press the **Start/+30s** button. **6.** After cooking, mix all well and serve.

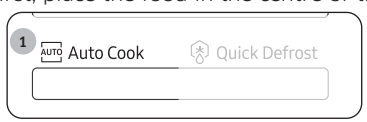
Using the Auto Cook features

The **Auto Cook** features has 18 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**.

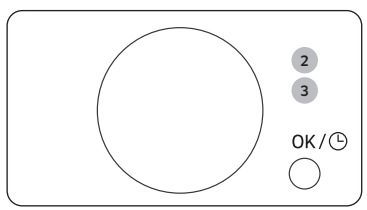
NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

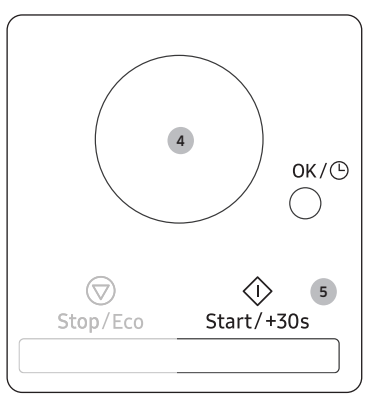
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Turning the **Dial Knob** button to select the desired category. And then press **OK/Clock** button
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob.** And the press **OK/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.
- Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
- You do not have to select a weight for Home Dessert.

5. 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.

Oven use

Healthy Cooking

The following table presents quantities and appropriate instructions about 18 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only

Code/Food	Serving size (g)	Instructions
1 Ready Meal (Chilled)	350 450	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 Vegetarian Meal (Chilled)	350 450	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.
3 Broccoli Florets	250	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.
4 Sliced Carrots	250	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.
5 Green Beans	250	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.
6 Spinach	150	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.
7 Corn on the Cob	250	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.
8 Peeled Potatoes	250	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.
9 Brown Rice	125	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.
10 Wholemeal Macaroni	125	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.
11 Quinoa	125	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.
12 Bulgur	125	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.

Code/Food	Serving size (g)	Instructions
13 Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
14 Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
15 Fresh Fish Fillets	300	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.
16 Fresh Salmon fillets	300	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.
17 Fresh Prawns	250	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.
18 Fresh Trout	200	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.

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.

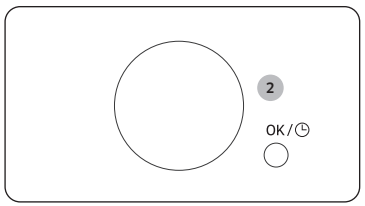
NOTE

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.

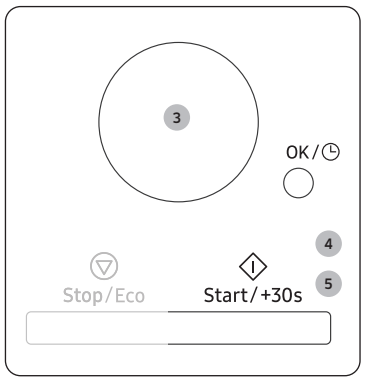


1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **OK/Clock** button.

Oven use



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the next page)

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.

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 (g)	Instructions
1 Meat	200-1500	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	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	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	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	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 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.

NOTE

- The **Keep Warm** time has been specified as 99 minutes.
- The maximum **Keep Warm** time is 99 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Press the **Start/+30s** button.
Result: The 99 minutes is displayed.
- To stop warming the food, open the door or press **Stop/Eco** button.

NOTE

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

Using the deodorization features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorization** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

NOTE

The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **Start/+30s** button is pressed.

NOTE

The maximum deodorization time is 15 minutes.

Oven use

Using the Lock features

Your microwave oven is fitted with a specialized 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 **Lock (3 sec)** button for 3 seconds.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

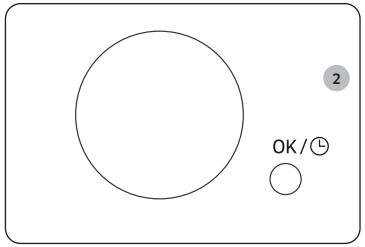


2. To unlock the oven, press the **Lock (3 sec)** button for 3 seconds again.
   Result: The oven can be used normally.

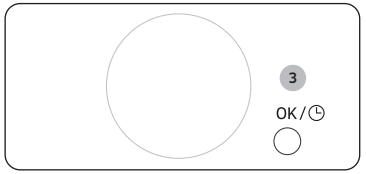
Using the Favorite features

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven’s memory, so that you do not have to reset them each order.
You can store two different setting.





1. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see Cooking/Reheating page again if necessary.
2. Press **Favorite** button, then select the program that you want to save by turning the **Dial Knob**.
   P1 : First setting
   P2 : Second setting





3. Press the **OK/Clock** button to finish the setting. Or, press the **Start/+30s** button to start the program immediately.
   Result: Your setting are now stored in the oven’s memory.

NOTE

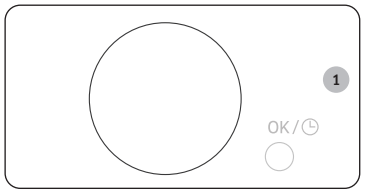
Example : If you want to store Microwave mode, Power 600 W and 3 minutes on P1.

1. Press the **Microwave** button.
2. Set the power 600 W by turning the **Dial Knob**. And then press the **OK/Clock** button.
3. Set the cooking time 3 minutes by turning the **Dial Knob**.
4. Press **Favorite** button, then select the P1.
5. Press the **OK/Clock** or **Start/+30s** button to finish the setting.

To use the Favorite setting

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





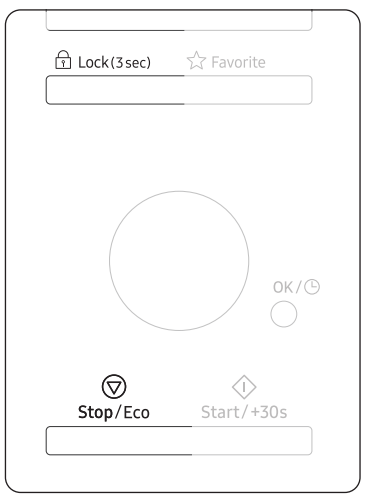
1. Press **Favorite** button, then select the program by turning the **Dial Knob**.
   P1 : First setting
   P2 : Second setting



2. Press the **Start/+30s** button.
Result: The food is cooked as requested.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Lock (3 sec)** 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 **Lock (3 sec)** 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	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Spinach	150 g	600	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600	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 (W)	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	800	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	800	5-5½ 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	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.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	800	1½-2 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	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	800	4-5 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	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800	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.

Cooking guide

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800	1-1½ 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	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	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	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	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600	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 (W)	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600	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	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 200 ml	300	30-40 sec. 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 (W)	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180	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	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	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	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180	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.		

Cooking guide

Tips and tricks

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/custard

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/+30s** button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Stop/Eco** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start/+30s** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Troubleshooting and information code

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.
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.

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.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MS23DG4504A*** oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MS23DG4504A***
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	 1250 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 377 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 12.2 kg approx.
Noise Level	42 dBA

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Memo

Memo

Memo

SAMSUNG

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756B-00