

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MS23A7013G*



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Korzystanie z kuchenki mikrofalowej	15
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Jak działa kuchenka mikrofalowa	15
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6	Gotowanie/Podgrzewanie	16
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7	Ustawianie godziny	17
Ograniczona gwarancja	8	Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	17
Definicja grupy produktu	8	Dostosowywanie czasu pracy	18
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8	Zatrzymywanie pracy kuchenki	18
Instalacja	9	Ustawianie trybu oszczędzania energii	19
Akcesoria	9	Korzystanie z funkcji Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)	19
Elementy montażowe w zestawie	9	Korzystanie z funkcji Home Dessert (Domowe desery)	21
Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej	10	Korzystanie z funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie)	23
Instalowanie kuchenki mikrofalowej	10	Korzystanie z funkcji Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)	26
Wymiary	11	Korzystanie z funkcji Deodorization (Usuwanie zapachów)	26
Procedura instalacji kuchenki mikrofalowej	11	Używanie blokady rodzicielskiej	27
Konserwacja	13	Wyłączanie sygnału dźwiękowego	27
Czyszczenie	13	Instrukcja gotowania na czystej parze	27
Wymiana (naprawa)	13	Korzystanie z kuchenki mikrofalowej	28
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	13	Zasady przygotowywania potraw	30
Funkcje kuchenki mikrofalowej	14	Odgrzewanie	33
Kuchenka mikrofalowa	14	Odgrzewanie płynów	33
Panel sterowania	14	Rozmrażanie ręczne	35
		Porady	36
		Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne	36
		Rozwiązywanie problemów	36
		Kod informacyjny	39
		Dane techniczne	40

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – w pierwszej kolejności należy zlecić naprawę usterek wykwalifikowanej osobie.

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.

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 przy ciągłej obserwacji kuchenki ze względu na ryzyko zapłonu.

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

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

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce.

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, 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. Urządzenie nie może mieć możliwości odłączenia od zasilania elektrycznego po zamontowaniu.

Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

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

Kuchenkę 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 nietypowe hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niej dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

OSTRZEŻENIE: Kiedy urządzenie jest używane w trybie łączonym, ze względu na generowane temperatury dzieci mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 kuchenki nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować kuchenki: 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.

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

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

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów. Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na kuchenkę ani jej uderzać.

Nie należy stawiać kuchenki 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 kuchenką.

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.

Kuchenki nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz kuchenki, na niej ani na jej drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środki owadobójcze.

W kuchenke nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

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

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchenke 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 kuchenki do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jej 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 kuchenki 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 pustej kuchenki. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

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 kuchenki.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z kuchenki 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

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

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

Należy używać kuchenki tylko zgodnie z jej 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 kuchenki 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.

Kuchenki należy używać wyłącznie do podgrzewania żywności. 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 nieodpowiednim użyciem kuchenki.

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji kuchenka powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

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.

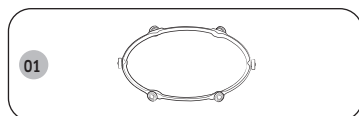
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

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

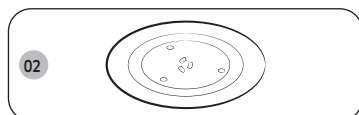
Instalacja

Aksesoria

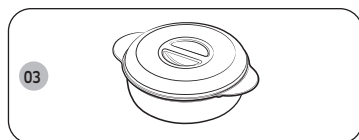
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



01 Pierścień obrotowy, umieszczany w centrum kuchenki mikrofalowej. Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



02 Taca obrotowa, umieszczana na pierścieniu obrotowym; środkowa część jest umieszczana na łączniku. Taca obrotowa stanowi podstawę do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

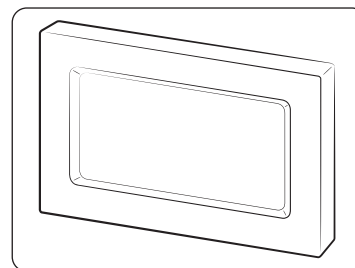


03 Pure Steamer patrz strony 27-29. Plastikowy parowar podczas używania funkcji zdrowej pary.

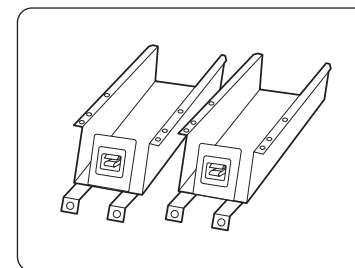
PRZESTROGA

Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

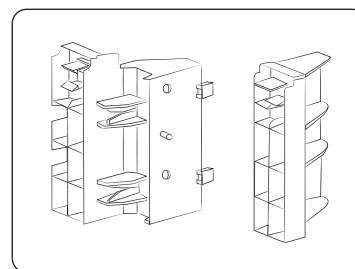
Elementy montażowe w zestawie



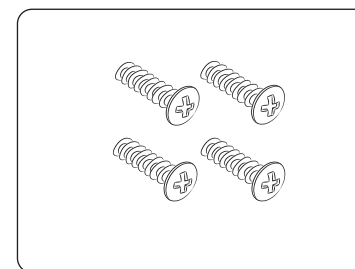
Nakładka ozdobna



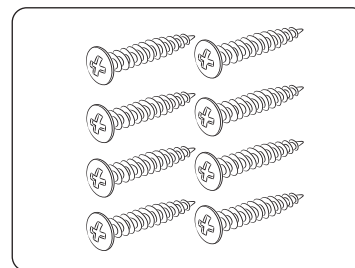
Wsporniki podstawy (2)



Uchwyt nakładki (2)



Wkręty (typ A) (4)



Wkręty (typ B) (8)

Instalacja

Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej

Urządzenie to jest zgodne z przepisami UE.

Usuwanie opakowania i urządzenia.

Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu.

Można użyć następujących materiałów:

- karton,
- folia polietylenowa (PE),
- polistyren niezawierający CFC (sztywna pianka PS).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami.

Władze mogą przekazać informacje dotyczące sposoby utylizacji zużytego sprzętu gospodarstwa domowego w sposób odpowiedzialny.

Bezpieczeństwo

Urządzenie powinien podłączać wyłącznie wykwalifikowany technik.

Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana do użytku domowego.

Należy jej używać wyłącznie do podgrzewania żywności.

Podczas używania i po użyciu urządzenie jest gorące.

Należy o tym pamiętać, jeżeli w pobliżu urządzenia znajdują się małe dzieci.

Montaż w pobliżu konwencjonalnego piekarnika.

- Jeżeli kuchenka mikrofalowa ma zostać zamontowana w pobliżu konwencjonalnego piekarnika, pomiędzy urządzeniami należy pozostawić wystarczającą przestrzeń zapobiegającą przegrzaniu, ponieważ nakładka może osiągać bardzo wysokie temperatury. Należy oczywiście ściśle przestrzegać instrukcji montażu przekazanych przez producenta konwencjonalnego piekarnika.
- Kuchenki mikrofalowej przeznaczonej do zabudowy nie należy montować nad konwencjonalnym piekarnikiem, ponieważ gorące powietrze wytwarzane przez konwencjonalny piekarnik może niekorzystnie wpływać na układ chłodzenia kuchenki mikrofalowej.

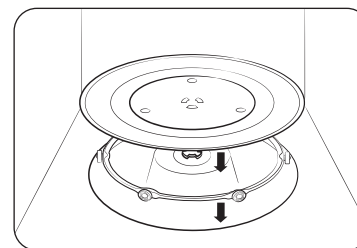
Podłączenie elektryczne

Domowa instalacja elektryczna, do której podłączane jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.

W przypadku połączenia stałego należy się upewnić że w obwodzie zasilania zamontowany jest przełącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

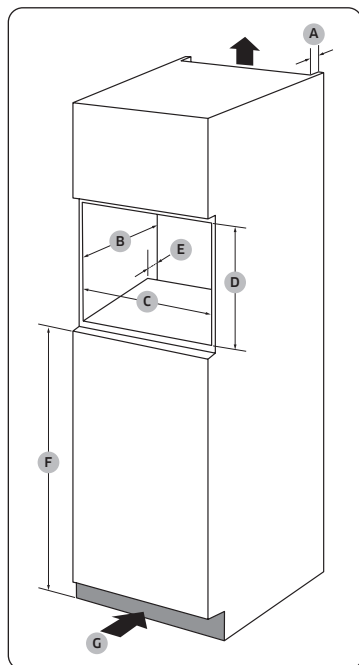


1. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
2. Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w taki sposób, aby wtyczka pozostała dostępna.

⚠ PRZESTROGA

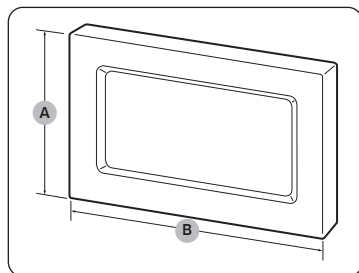
- Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na specjalny przewód lub zespół pochodzący od producenta lub jego autoryzowanego serwisu. Dla własnego bezpieczeństwa przewód należy podłączać do 3-bolcowego gniazdka prądu przemiennego 230 V, 50 Hz, z uziemieniem. Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na specjalny przewód.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w miejscach gorących lub wilgotnych, na przykład w pobliżu tradycyjnego piekarnika lub grzejnika. Należy przestrzegać specyfikacji zasilania elektrycznego kuchenki, a ewentualne przedłużacze muszą spełniać te same normy co przewód zasilania dostarczony wraz z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Wymiary



Szafka

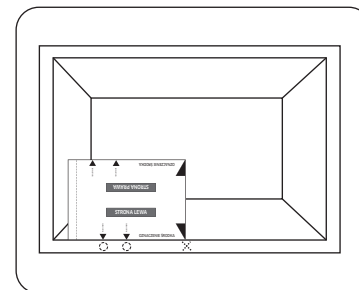
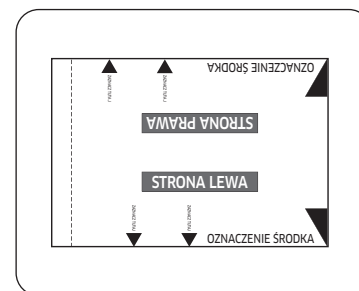
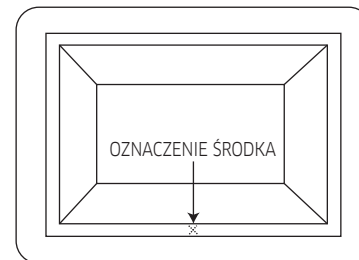
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Nakładka ozdobna

A	381 mm
B	596 mm

Procedura instalacji kuchenki mikrofalowej

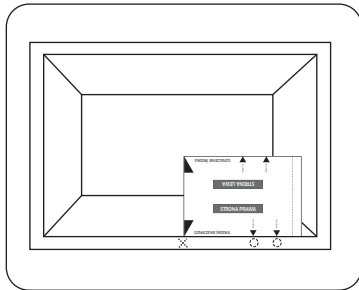


1. Zmierz długość szafki i zaznacz środek.

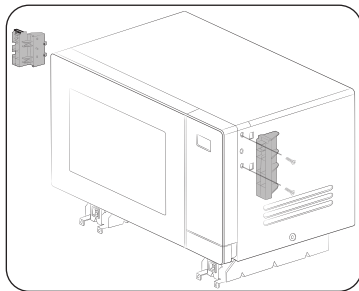
2. Wytnij szablon ze strony 41.

3. Zrównaj punkt „OZNACZENIE ŚRODKA” po prawej stronie szablonu z oznaczeniem środka szafki.
- Upewnij się, że tekst „STRONA LEWA” jest ustawiony prawidłowo do odczytu.
4. Zaznacz położenie otworów na wkręty na szafce.

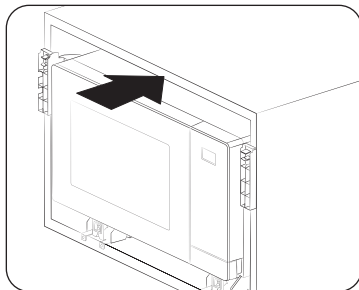
Instalacja



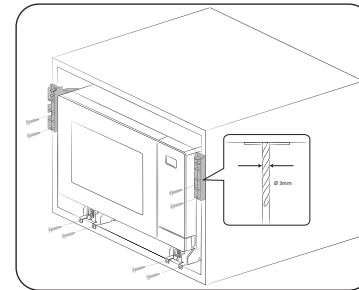
5. Obróć szablon o 180 stopni.
6. Zrównaj punkt oznaczony „OZNACZENIE ŚRODKA” po lewej stronie szablonu z oznaczeniem środka szafki.
7. Zaznacz położenie otworów na wkręty na szafce.



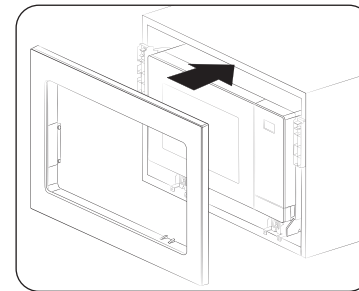
8. Za pomocą wkrętów z zestawu (typ A) zamocuj dwa uchwyty nakładki po lewej i prawej stronie kuchenki mikrofalowej.
 - Sprawdź oznaczenia (L: lewy, R: prawy) na uchwytach, aby zamocować je po właściwych stronach.



9. Wsuń kuchenkę mikrofalową do szafki. Następnie zrównaj otwory na wsporniki podstawy z oznaczeniami z kroków 4 i 7.



10. Za pomocą wiertła 3 mm wywierć otwory w szafce w celu zamocowania wsporników podstawy. Następnie zamocuj je za pomocą wkrętów z zestawu (typ B).



11. Zamocuj nakładkę ozdobną, a następnie podłącz wszystkie przewody elektryczne. Sprawdź, czy urządzenie działa prawidłowo.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence mikrofalowej na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńzonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy kuchenki mikrofalowej.
3. Po zakończeniu cyklu poczekać 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 mikrofalowej.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki mikrofalowej należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki mikrofalowej lub wymieniać jej elementów.

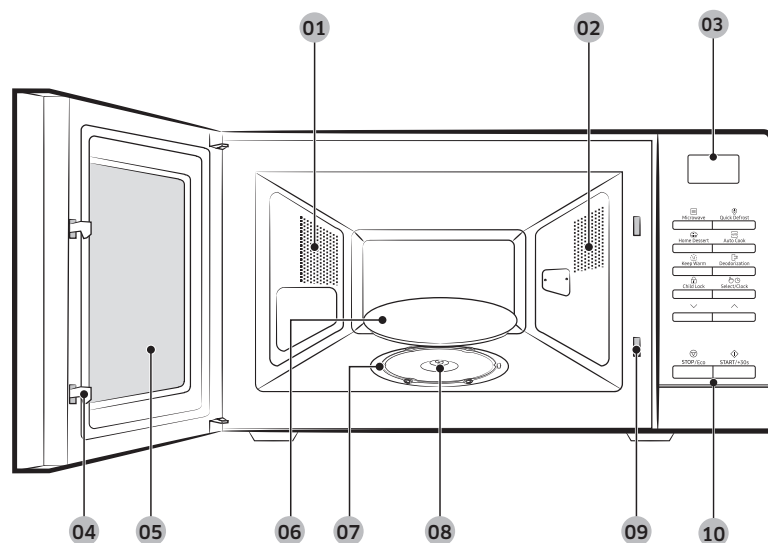
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać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

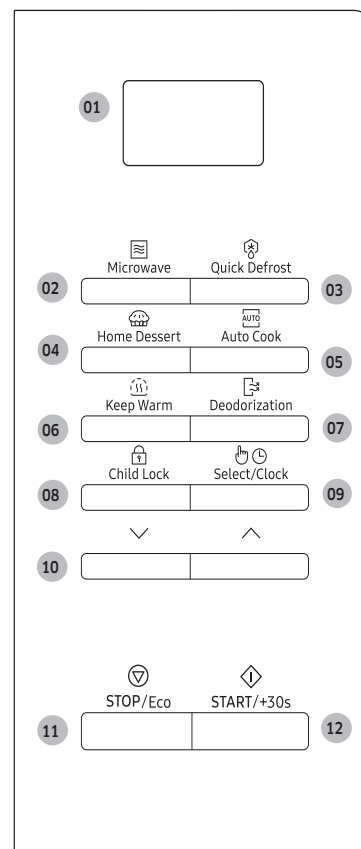
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



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

Panel sterowania



- 01 Wyświetlacz
- 02 Microwave (Mikrofałe)
- 03 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
- 04 Home Dessert (Domowe desery)
- 05 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 06 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
- 07 Deodorization (Usuwanie zapachów)
- 08 Child Lock (Blokada rodzicielska)
- 09 Select/Clock (Wybierz/Zegar)
- 10 W górę/W dół
- 11 STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)
- 12 START/+30s

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

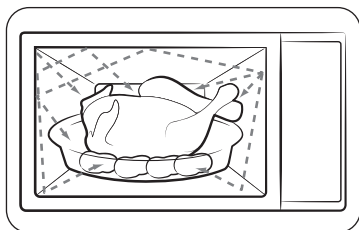
Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada gotowania



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

UWAGA

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

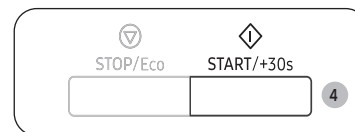
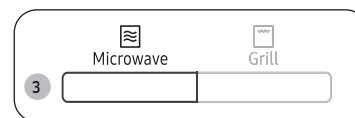
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Sprawdzanie prawidłowego działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa prawidłowo. W razie wątpliwości należy sięgnąć do części zatytułowanej „Rozwiązywanie problemów” na stronach 36-39.

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.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść szklanę z wodą na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.
4. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **START/+30s**, aby ustawić czas 4 lub 5 minut.
5. Kuchenka mikrofalowa będzie podgrzewać wodę przez ustawiony czas. Upewnij się, że woda wrze.

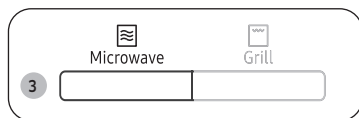
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ PRZESTROGA

Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

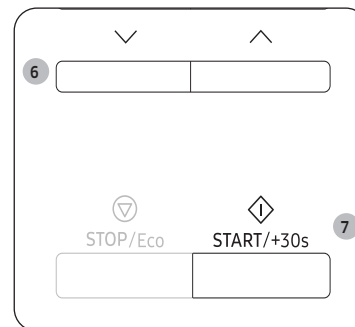
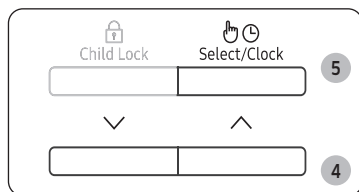


1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

⚠ PRZESTROGA

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofała)**.
 - Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetlona zostanie ikona (☰) oraz maksymalny poziom mocy (800 W).
4. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** wybierz żądany poziom mocy.
 - Zapoznaj się z sekcją „Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw” na stronie 17, aby dowiedzieć się, jakiej mocy używać.
5. Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**



6. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** wybierz żądany czas gotowania.
 - Na panelu sterowania zostanie wyświetlony czas gotowania.
7. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - Zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
 - 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.

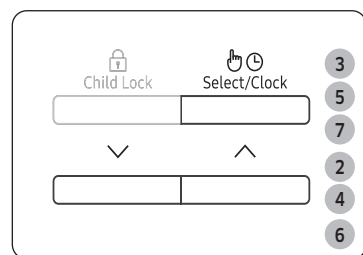
Ustawianie godziny

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

Aby zastosować czas letni, należy ręcznie zmienić czas.



1. Aby wyświetlić godzinę:
 - w formacie 24-godzinnym
 - w formacie 12-godzinnym
2. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** ustaw.
3. Nacisnąć przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.
4. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** ustaw godzinę.
5. Nacisnąć przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.
6. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** ustaw minuty.
7. Nacisnąć przycisk **Select/Clock (Wybierz/Zegar)**.

UWAGA

Kiedy kuchenka nie jest używana, na wyświetlaczu panelu sterowania jest wyświetlany czas.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

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

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

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

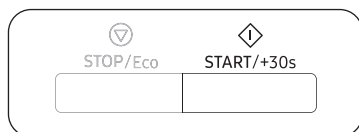
- Czas gotowania zmniejsza się w przypadku wybrania wyższego poziomu mocy.
- Czas gotowania zwiększa się w przypadku wybrania niższego poziomu mocy.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Dostosowywanie czasu pracy

Podczas pracy kuchenki mikrofalowej można wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

- W każdej chwili można sprawdzić, jak przebiega gotowanie, otwierając drzwiczki, a następnie w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.



Metoda 1

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund, naciśnij przycisk **START/+30s**.

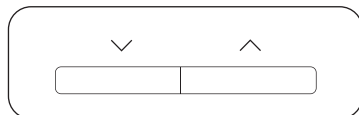
- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.

UWAGA

Możliwe jest wyłącznie zwiększanie czasu gotowania.

Metoda 2

Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** dostosuj czas gotowania.



Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

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

Aby chwilowo wstrzymać pracę kuchenki

- Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)**.
 - Gotowanie zostanie chwilowo zatrzymane.
- Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.

Aby zupełnie zatrzymać pracę kuchenki

- Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)**.
 - Gotowanie zostanie chwilowo zatrzymane.
- Ponownie naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)**. Wyświetlacz panelu sterowania wyłączy się.
- Aby anulować tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)**. Wyświetlacz panelu sterowania będzie wskazywał aktualną godzinę.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

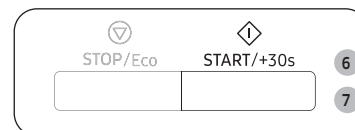
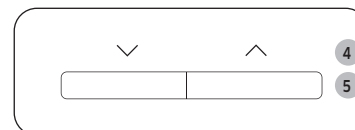
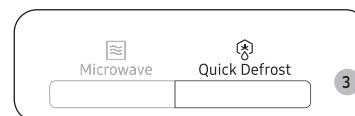
Produkt powróci do stanu czuwania, jeśli przez 25 minut podczas ustawień lub po zatrzymaniu pracy nie zostaną podjęte żadne działania. W przypadku pozostawienia otwartych drzwiczek lampka wewnętrzna wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

Korzystanie z funkcji Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwi 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.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
4. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** wybierz rodzaj potrawy.
 - Więcej informacji można znaleźć w części „Opis programu Szybkie rozmrażanie” na str. 20.
5. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** ustaw wielkość porcji.
6. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - Kiedy kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki i obróć jedzenie.
7. Zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij przycisk **START/+30s**, aby wznowić rozmrażanie.
 - Gdy rozmrażanie 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.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Opis programu Szybkie rozmrażanie

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

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mięso	200-1500 g	Ostoń brzezi 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 g	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 min.
3	Ryby	200-1500 g	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-60 min.
4	Mrożone warzywa	200-1500 g	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.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
5	Pieczywo	200-1500 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 min.

Korzystanie z funkcji Home Dessert (Domowe desery)

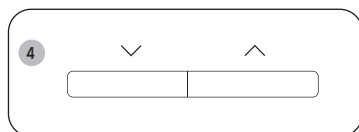
Funkcja domowych deserów ma 7 fabrycznie zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

⚠ PRZESTROGA

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



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Home Dessert (Domowe desery)**



4. Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** wybierz rodzaj potrawy.
 - Więcej informacji można znaleźć w części „Opis programu deserów domowych” na str. 21 do 23.



5. Aby uruchomić funkcję Home Dessert (Domowe desery), naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - 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 7 fabrycznie zaprogramowanych opcji gotowania.

⚠ PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu deserów domowych

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	<p>Składniki Mąka 120 g, masło 150 g, czarny cukier 100 g, jajka 2 szt., orzechy włoskie (posiekane) 50 g, proszek do pieczenia 4 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Mieszanekę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. 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.)	<p>Składniki Banany 3 szt., mieszanka naleśnikowa 120 g, mleko 120 g, jajko 1 szt., syrop słodowy 2 łyżki stołowe.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pokrój banana na kawałki. 2. Połącz w misce mieszanekę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. 3. Dodaj banana i dobrze wymieszaj. 4. Wlej mieszanekę 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.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3	Biskopt	1 porcja	Składniki Mąka 170 g, masło 50 g, cukier 150 g, jajka 3 szt., proszek do pieczenia 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło i cukier w misce. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. Umieść miskę w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [3]. 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
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. Umieść miskę w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [4]. 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.
			<ol style="list-style-type: none"> 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. Połącz mleko i cukier w innej misce. Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszankę. Przelej mieszankę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łyżką mieszankę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. Wlej masę do kokilek. Umieść kokilki w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [5]. Po upieczeniu schłódź 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
			<ol style="list-style-type: none"> Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. Dodaj kakao, wanilię i mieszaj do połączenia składników. Wmieszaj wiórki czekoladowe. Umieść kubek w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [6]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
7	Ciasto w kubku	1 porcja	<p>Składniki Masto 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</p> <ol style="list-style-type: none"> Połącz masło z jajkiem w kubku, dokładnie mieszając. Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. Umieść kubek w kuchenke mikrofalowej i wybierz opcję Home Dessert (Domowe desery) [7]. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.

Korzystanie z funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie)

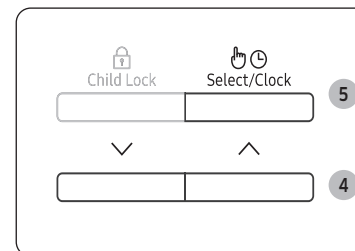
Funkcja automatycznego gotowania ma 18 fabrycznie zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

⚠ PRZESTROGA

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



- Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
- Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk **Auto Cook** (Automatyczne gotowanie).



- Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** wybierz masę potrawy.
 - Więcej informacji można znaleźć w części „Opis programu automatycznego gotowania” na str. 24 do 26.
 - W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.
 - Dla funkcji Home Dessert (Domowe desery) masy nie trzeba wybierać.
- Następnie naciśnij przycisk **Select/Clock** (Wybierz/Zegar).
- Aby rozpocząć automatyczne gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - 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.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 18 fabrycznie zaprogramowanych opcji gotowania.

PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu automatycznego gotowania

1. Auto Cook (Automatyczne gotowanie)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Gotowe danie (schłodzone)	350 g 450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
2	Danie wegetariańskie (schłodzone)	350 g 450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.
3	Różyczki brokułów	250 g	Oplucz i oczyść różyczki brokułów. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4	Plastry marchwi	250 g	Oplucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml wody. (2-3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plasterów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 min.
5	Zielona fasolka	250 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (1 łyżkę stołową) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
6	Szpinak	150 g	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
7	Kolba kukurydzy	250 g	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
8	Obrane ziemniaki	250 g	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	Brązowy ryż (parboiled)	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
10	Makaron rurki razowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l 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 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.
12	Bulgur	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
13	Piersi z kurczaka	300 g (2 szt.)	Mięso optucz 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 g (2 szt.)	Mięso optucz 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 g (2 szt.)	Rybę optucz 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 g (2 szt.)	Rybę optucz 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 g	Krewetki optucz 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.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
18	Świeży pstrąg	200 g (1 ryba)	Włóż całą świeżą rybę do naczynia żaroodpornego przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. 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 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

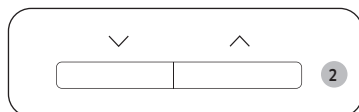
Funkcja utrzymywania temperatury utrzymuje potrawę ciepłą do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

UWAGA

- Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** działa przez 99 minut.



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



- Za pomocą przycisku **W dół** lub **W górę** aby wybrać żądany czas.



- Naciśnij przycisk **START/+30s**.
 - Aby wyłączyć podgrzewanie, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)**.

PRZESTROGA

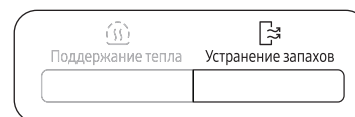
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.

- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.
- Po uruchomieniu funkcji utrzymywania ciepła nie można zmienić ustawionej godziny.

Korzystanie z funkcji Deodorization (Usuwanie 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.



- Naciśnij przycisk Deodorization (**Usuwanie zapachów**) a następnie naciśnij przycisk **START/+30s**.

- Po zakończeniu kuchenka emituje sygnał dźwiękowy.

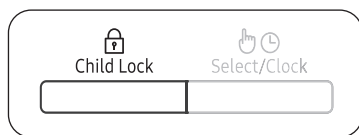


UWAGA

- Proces usuwania zapachów trwa 5 minut. Każde naciśnięcie przycisku **START/+30s** powoduje wydłużenie czasu o 30 sekund, natomiast każde naciśnięcie przycisku **w dół** lub
- Maksymalny czas usuwania zapachów wynosi 15 minut.

Używanie blokady rodzicielskiej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który zapobiega przypadkowemu włączeniu kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



- Aby włączyć **blokadę rodzicielską**, należy nacisnąć przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)** przez 3 sekundy.
 - Panel sterowania zablokuje się i wyświetli komunikat „L”.
- Aby wyłączyć **blokadę rodzicielską**, ponownie należy ponownie nacisnąć przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)** przez 3 sekundy.

L

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy równocześnie nacisnąć przyciski **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)** i **w dół**.
 - Na panelu sterowania pojawia się wskazanie „Off” (Wył.).
- Aby włączyć sygnał dźwiękowy, należy ponownie równocześnie nacisnąć przyciski **STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)** i **w dół**.
 - Na panelu sterowania pojawia się wskazanie „On” (Wł.).

Instrukcja gotowania na czystej parze

Działanie parowaru Pure Steamer opiera się na zasadzie gotowania na parze; urządzenie zaprojektowano do szybkiego gotowania zdrowych potraw w kuchenke mikrofalowej Samsung. Niniejsze akcesorium idealne nadaje się do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp. w rekordowo krótkim czasie, przy zachowaniu ich wartości odżywczych.

Zestaw Pure Steamer składa się z 3 elementów:



Miski



Wkładanej tacy



Przykrywki

Wszystkie części wytrzymują temperatury od -20°C do 140°C.

Nadaje się do przechowywania w zamrażarce. Można używać oddzielnie lub razem.

Warunki użytkowania

- **Nie używać:** do gotowania potraw o wysokiej zawartości cukru lub tłuszczu, z funkcją grilla lub obrotowego podgrzewania ani na płycie grzewczej.
- Przed pierwszym użyciem dobrze umyj wszystkie części w wodzie z mydłem.
- Aby zapoznać się z czasami gotowania, przeczytaj wskazówki zawarte w tabeli na następnej stronie.

Konserwacja

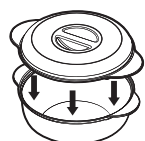
- Parowar można myć w zmywarce do naczyń.
- Przy myciu ręcznym używaj gorącej wody i płynu do mycia naczyń. Nie używaj ściernych gąbek.
- Niektóre produkty spożywcze (np. pomidor) mogą odbarwiać plastik. To normalne zjawisko, które nie jest wadą fabryczną.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

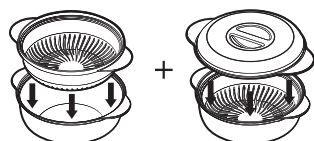
Rozmrażanie

Umieść zamrożoną żywność w misce do gotowania na parze bez przykrywki. Płyn pozostanie na dnie garnka i nie zaszkodzi potrawom.

Obsługa parowaru Pure Steamer



Miska + przykrywka



Miska z wkładaną tacą + przykrywka

Środki ostrożności

- Zachowaj szczególną ostrożność przy otwieraniu przykrywki parowaru - wydobywająca się para może być bardzo gorąca.
- Przenosząc potrawę po ugotowaniu, używaj rękawic kuchennych.

Gotowanie

Potrawa	Wielkość porcji	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Obsługa
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	800 W	5-6	Miska z wkładaną tacą + przykrywka
	Instrukcje Opłucz i oczyść karczochy. Włóż tacę do miski. Ułóż karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę kuchenną soku z cytryny. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1-2 min.			
Świeże warzywa	300 g	800 W	4-5	Miska z wkładaną tacą + przykrywka
	Instrukcje Zważ warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, paprykę) po umyciu, oczyszczeniu i pokrojeniu na kawałki podobnej wielkości. Włóż tacę do miski. Rozłóż warzywa na wkładanej tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1-2 min.			
Warzywa mrożone	300 g	600 W	7-8	Miska z wkładaną tacą + przykrywka
	Instrukcje Włóż mrożone warzywa do miski do gotowania na parze. Włóż tacę do miski. Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Nałóż przykrywkę. Po ugotowaniu i odstaniu dobrze wymieszaj. Odstaw na 2-3 min.			
Ryż	250 g	800 W	15-18	Miska + przykrywka
	Instrukcje Wsyp ryż do miski do gotowania na parze. Dodaj 500 ml zimnej wody. Nałóż przykrywkę. Po ugotowaniu odstaw ryż biały na 5 minut, a ryż brązowy na 10.			
Ziemniaki w mundurkach	500 g	800 W	7-8	Miska + przykrywka
	Instrukcje Zważ i opłucz ziemniaki; włóż je do miski do gotowania na parze. Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2-3 min.			

Potrawa	Wielkość porcji	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Obsługa
Potrawy duszone (schłodzone)	400 g	600 W	5-6	Miska + przykrywka
	Instrukcje Wlej gulasz do miski do gotowania na parze. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 1-2 min.			
Zupa (schłodzona)	400 g	800 W	3-4	Miska + przykrywka
	Instrukcje Wlej do miski do gotowania na parze. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 1-2 min.			
Zupa mrożona	400 g	800 W	8-10	Miska + przykrywka
	Instrukcje Umieść zamrożoną zupę w misce do gotowania na parze. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 2-3 min.			
Mrożony pieróg drożdżowy z nadzieniem dżemowym	150 g	600 W	1-2	Miska + przykrywka
	Instrukcje Zwilż wierzch pierogów z nadzieniem zimną wodą. Włóż do miski do gotowania na parze 1-2 zamrożonych pierogów. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2-3 min.			
Kompot owocowy	250 g	600 W	3-4	Miska + przykrywka
	Instrukcje Zważ świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) po obraniu, umyciu i pokrojeniu na kawałki podobnej wielkości lub w kostkę. Wrzuć do miski do gotowania na parze. Dodaj 1-2 łyżek stołowych wody i 1-2 łyżek stołowych cukru. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2-3 min.			

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio 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	✓X	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kucharki mikrofalowej lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	X	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• 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
<ul style="list-style-type: none"> Słoiki 	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe <ul style="list-style-type: none"> Naczynia Zamknięcia toreb do zamrażania 	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Wyroby papierowe <ul style="list-style-type: none"> Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny Papier makulaturowy 	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
Wyroby plastikowe <ul style="list-style-type: none"> Pojemniki Folia kuchenna Torby do zamrażania 	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> 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. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady 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. Jeżeli nie ma innych zaleceń – patrz tabela – dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki) na każde 250 g. 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 łydgi 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.		
Kalafior	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łydgi 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 zmięknięcia. 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	800 W	1½-2
	250 g		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	800 W	4-5
	500 g		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 + zizania)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ziarno mieszane (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 potrawy można odgrzewać z użyciem mocy 800 W, podczas gdy inne należy ogrzewać, używając poziomów 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 upewnij 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 niemowląt:

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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 kubek)		1½-2
Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę lub 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.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (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 niemowląt	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		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 ostłonić 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	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Ułóż mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłóń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5-25 min.		

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (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. Osłóń 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. Osłóń 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.		
Pieczyno			
Bułki (każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½-1 2-2½
Pieczyno 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 skrzystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrzystalizowanego 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. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Po roztopieniu wymieszaj.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½-4½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. 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 z mocą 800 W. Podczas gotowania zamieszaj kilka razy. 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 minut z mocą 800 W. Podczas gotowania dokładnie wymieszaj kilka razy.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Mieszaj kilka razy podczas zrumieniania trwającego 3½-4½ minut z mocą 600 W. Po zakończeniu pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregośkolwiek 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.
Kuchenka mikrofalowa 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.
Kuchenka mikrofalowa 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 mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki mikrofalowej bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchenke mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchenke mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY) .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (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 mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence mikrofalowej można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
<ol style="list-style-type: none"> Kapie woda. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. Woda pozostaje w kuchence mikrofalowej. 	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej 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 mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmienia położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośniejsza.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

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 MS23A7013G* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MS23A7013G*
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii	
Moc maksymalna	1150 W
Microwave (Mikrofała)	1150 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	
Na zewnątrz	489 x 275 x 346 mm
Wnętrze kuchenki	330 x 211 x 324 mm
Pojemność	23 litrów
Waga	
Netto	Ok. 13,7 kg
Poziom hałasu	40 dBA

OZNACZENIE ŚRODKA



ZAZNACZ TUTAJ



ZAZNACZ TUTAJ

STRONA PRAWA

Szablon montażowy

STRONA LEWA



ZAZNACZ TUTAJ



ZAZNACZ TUTAJ

OZNACZENIE ŚRODKA

Notatki

Notatki

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

MASZ PYTANIA LUB UWAGI?

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



DE68-04660R-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MS23A7013G*



SAMSUNG

Tartalom

Biztonsági előírások	3	A mikrohullámú sütő használata	15
Fontos biztonsági előírások	3	A mikrohullámú sütő működése	15
Általános biztonsági információk	6	Főzés/Melegítés	16
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7	Az idő beállítása	17
Korlátozott garancia	8	Teljesítményszintek és elkészítési idők	17
A termékcsoport meghatározása	8	Az elkészítési idő beállítása	18
A termék hulladékként történő elhelyezése (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)	8	A főzés leállítása	18
Üzembe helyezés	9	Az energiatakarékos üzemmód beállítása	19
Tartozékok	9	A gyorskiolvasztási funkció használata	19
Az üzembe helyezéshez mellékelt tartozékok	9	A Home Dessert (Házi desszert) funkció használata	21
Üzembe helyezési útmutató mikrohullámú sütőhöz	10	Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció használata	23
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése	10	A Keep Warm (Melegen tartás) funkció használata	26
Méretek	11	A Deodorization (Szagmentesítés) funkció használata	26
A mikrohullámú sütő üzembe helyezésének menete	11	A gyermekzár használata	27
Karbantartás	13	A hangjelzés kikapcsolása	27
Tisztítás	13	Tiszta pároló útmutatója	27
Csere (javítás)	13	A mikrohullámú sütőben használható edények	29
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	13	Sütési útmutató	30
A mikrohullámú sütő jellemzői	14	Melegítés	33
Mikrohullámú sütő	14	Folyadékok melegítése	33
Kezelőpanel	14	Kézi kiolvasztás	35
		Tanácsok és tippek	36
		Hibaelhárítás és információs kódok	36
		Hibaelhárítás	36
		Információs kód	39
		Műszaki jellemzők	40

Biztonsági előírások

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.

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

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

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

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

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

Biztonsági előírások

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 készülék kizárólag beépített berendezésként használható. A készüléket tilos szekrénybe helyezni.

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 biztonságaért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

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

A jelen készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána is leválasztható legyen a táphálózatról. A leválaszthatóság biztosításához tegye hozzáférhetővé az elektromos csatlakozót, vagy építsen kapcsolót a tápvezetékbe a villanszerelési előírások betartása mellett.

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

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütőbelseje 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.

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

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

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

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

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

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

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

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

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

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

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Biztonsági előírások

Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.

A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.

A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót. Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Egy száraz törülköendővel 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/bezsukása közben ne tartózkodjanak gyermekek a közelben.

A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg.

Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

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

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

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

A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Ne használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített 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 csatlakozójelzőtartsót tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.

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

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. 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 leforrassa a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol.

Azt javasoljuk, hogy mindig 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 manipulálja a biztonsági reteszeket (az ajtózárra kattanítást). 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 ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.
Fontos: a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózárszerkezet ne legyen eltörve vagy kilazulva; az ajtó tömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

Biztonsági előírások

Korlátozott garancia

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

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

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

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

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

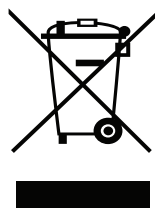
A sütőt mindig tartsa tisztán és jó állapotban, különben sérül a sütő felülete, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki.

A 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 ivhegesztő 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 hulladékként történő elhelyezése (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladécai)



(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 hulladékéltelhelyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

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

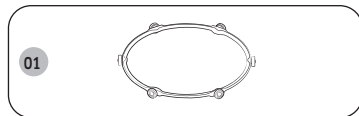
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

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

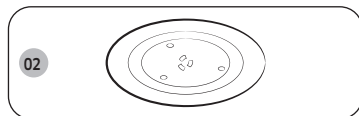
Üzembe helyezés

Tartozékok

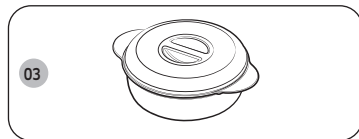
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



01 Görgős gyűrű; a mikrohullámú sütő közepére kell helyezni.
A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



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

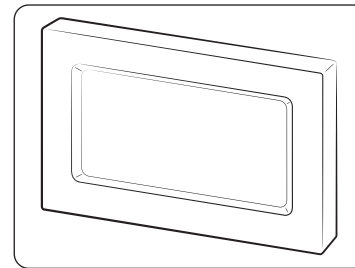


03 Tiszta pároló lásd: 27-29 oldal.
Műanyag gőzlőedény az egészséges gőzlés funkció használatához.

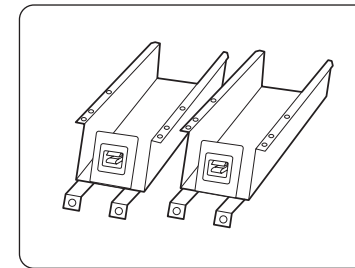
VIGYÁZAT

A mikrohullámú sütőt tilos a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

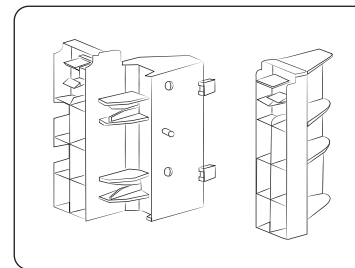
Az üzembe helyezéshez mellékelt tartozékok



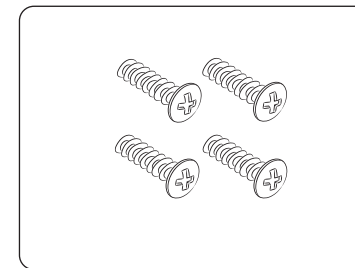
Szegély



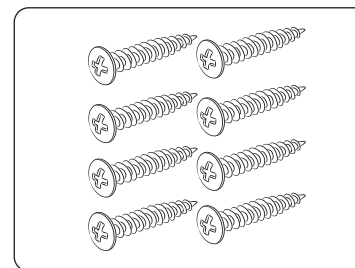
Talprögzítő (2)



Tartószegély (2)



Csavar („A” típus) (4)



Csavar („B” típus) (8)



Üzembe helyezés

Üzembe helyezési útmutató mikrohullámú sütőhöz

Ez a készülék megfelel az EU vonatkozó előírásainak.
A csomagolás és a készülék elhelyezése hulladékként.
A készülék csomagolása újrahasznosítható.

A következők hasznosíthatók:

- kartonpapír;
- polietilén (PE) fólia;
- CFC-mentes szilárd polisztiirén (PS) hab.

Ezeket az anyagokat felelősen, a hatályos állami szabályozásoknak megfelelően dobja ki.

A hatóságoknál tudakozódhat a hulladékká vált háztartási eszközök felelős kidobásának módjáról.

Biztonság

A készülék bekötését kizárólag képzett szakember végezheti.
A mikrohullámú sütő kizárólag háztartási felhasználásra alkalmas.
Kizárólag étel elkészítésére szolgál.

A készülék használat közben és a használat után forró.

Ezt tartsa szem előtt, ha kisgyermek kerülhet a készülék közelébe.

Üzembe helyezés hagyományos sütő közelében.

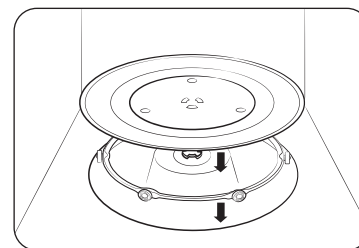
- Amennyiben a mikrohullámú sütőt egy hagyományos sütő mellett helyezi üzembe, megfelelő teret kell hagyni a két berendezés között a túlmelegedés elkerülése érdekében, ugyanis a szegély túlzottan magas hőmérsékleten megolvadhat. Emellett mindenképpen szigorúan be kell tartani a hagyományos sütő gyártójának üzembe helyezési útmutatóját is.
- Beépített mikrohullámú sütőt tilos hagyományos sütő fölött üzembe helyezni, ugyanis a mikrohullámú sütő hűtőrendszerét hátrányosan befolyásolhatja a hagyományos sütőből származó forró levegő.

Elektromos összeköttetés

Az épület táphálózatának meg kell felelnie az országos és a helyi előírásoknak.

Ha állandó bekötést szeretne, a tápvezetékbe mindenképpen legyen beépítve többpólusú kapcsoló, amelynek megszakítási távolsága legalább 3 mm. A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése



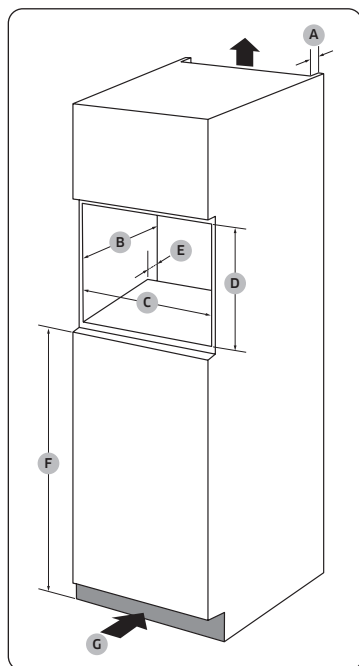
1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
2. Ezt a mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

⚠ VIGYÁZAT

- Ha a tápkábel sérült, azt mindenképpen cserélni kell a gyártótól vagy annak szervizmegbízottjától származó speciális vezetékkel. Személyes biztonsága érdekében a kábelt 3 pólusú, 230 voltos, 50 Hz-es, földelt, váltóáramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a jelen készülék tápkábele sérült, azt kötelező kicserélni speciális kábelre.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt meleg vagy nyirkos környezetben, például hagyományos sütő vagy fűtőtest mellett. A sütő tápellátási specifikációit be kell tartani, és az esetleges hosszabbítókábelnek teljesítenie kell mindazokat a szabványelőírásokat, amelyeknek a sütőhöz mellékelt kábel megfelel. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtó tömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

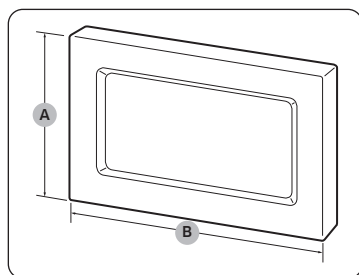


Méretetek



Szekrény

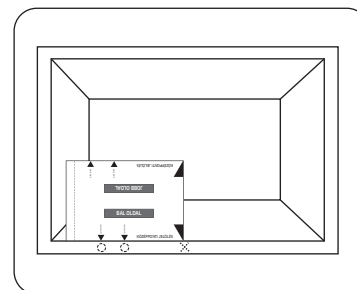
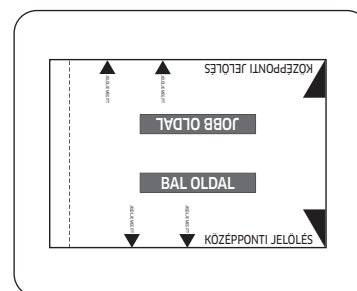
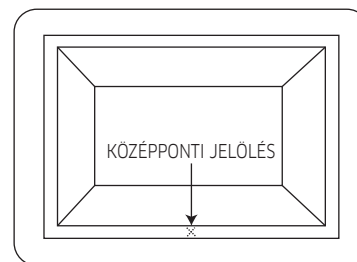
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Szegély

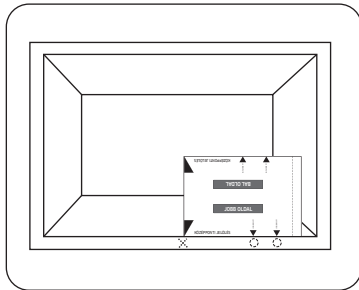
A	381 mm
B	596 mm

A mikrohullámú sütő üzembe helyezésének menete

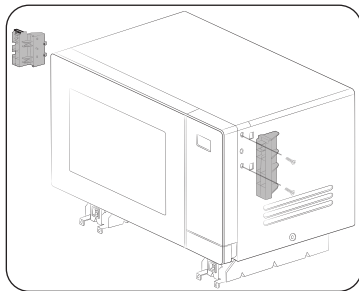


- Mérje meg a szekrényrekesz hosszát, és jelölje meg a közepét.
- Vágja ki a sablonlapot (41. oldal).
- Igazítsa a sablonlap jobb oldalán található „KÖZÉPPONTI JELÖLÉS” pontot a szekrény középjelzéséhez.
 - Győződjön meg arról, hogy a „BAL OLDAL” szöveg egyenesen áll.
- Jelölje be a csavarfuratok helyét a szekrényen.

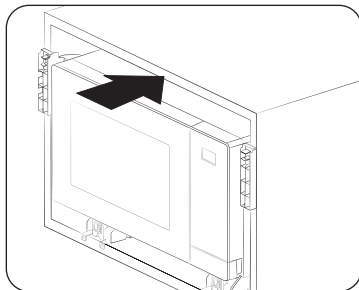
Üzembe helyezés



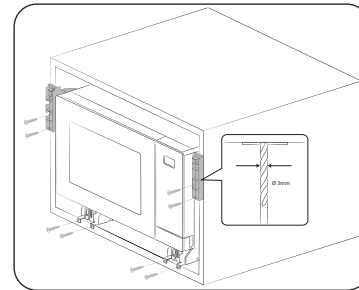
5. Forgassa el a sablonlapot 180 fokkal.
6. Igazítsa a sablonlap bal oldalán található „KÖZÉPPONTI JELÖLÉS” pontot a szekrény középpelzéséhez.
7. Jelölje be a csavarfuratok helyét a szekrényen.



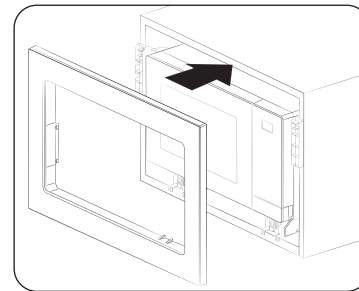
8. A mellékelt („A” típusú) csavarokat felhasználva rögzítse a szegélytartókat a mikrohullámú sütő bal és jobb oldalán.
 - Ellenőrizze a rögzítőelemek jelölését (L: bal, R: jobb), hogy biztosan a megfelelő oldalra kerüljenek.



9. Helyezze a mikrohullámú sütőt a szekrénybe. Ezután illessze a talprögzítők furatait a 4. és a 7. lépésben létrehozott jelölésekhez.



10. 3 mm-es fúrószárral fúrja ki a szekrény oldalát a talprögzítők odaerősítéséhez. Ezután tekerje be a mellékelt („B” típusú) csavarokat.



11. Rögzítse a szegélyt, majd csatlakoztassa az elektromos kábeleket. Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően működik-e.

Karbantartás

Tisztítás

A mikrohullámú sütő rendszeres tisztításával megelőzhető a szennyeződések kialakulása a mikrohullámú sütőn vagy annak belsejében. 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. Szappanos vízbe áztatott, puha ruhával tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása a mikrohullámú sütő belsejéből

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres mikrohullámú sütő forgótányérjának közepére.
2. Melegítse a mikrohullámú sütőt 10 percre a maximális teljesítményen.
3. A program befejezését követően várja meg, amíg a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő élettartama csökkenhet.
- Ügyeljen arra, hogy ne fröcsköljön vizet a mikrohullámú sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A mikrohullámú sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerszerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután a mikrohullámú sütő lehűlt.

Csere (javítás)

FIGYELMEZTETÉS

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

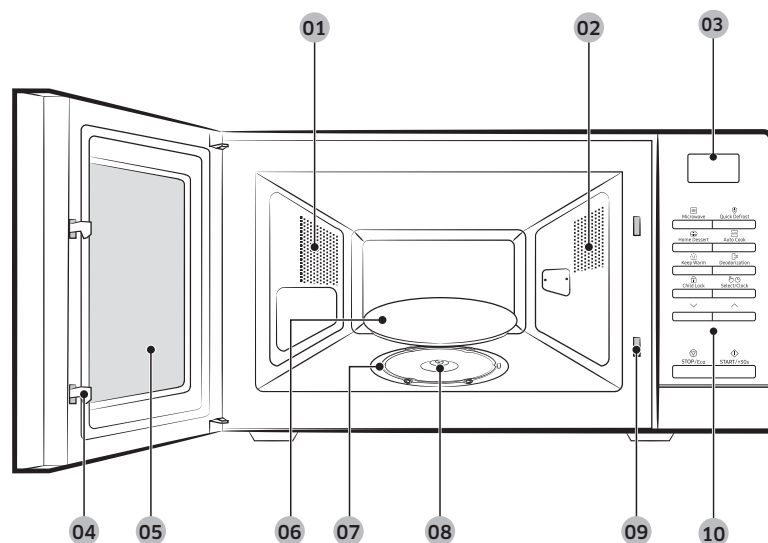
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a mikrohullámú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

Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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

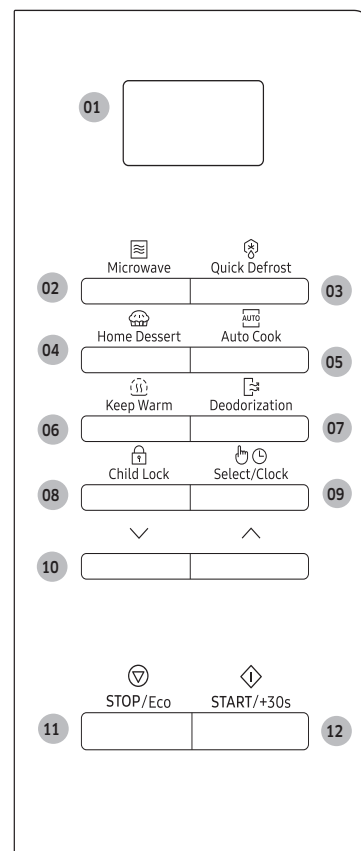
A mikrohullámú sütő jellemzői

Mikrohullámú sütő



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

Kezelőpanel



- | |
|--|
| 01 Kijelző |
| 02 Microwave (Mikrohullám) |
| 03 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) |
| 04 Home Dessert (Házi desszert) |
| 05 Auto Cook (Automatikus ételkészítés) |
| 06 Keep Warm (Melegen tartás) |
| 07 Deodorization (Szagmentesítés) |
| 08 Child Lock (Gyermekzár) |
| 09 Select/Clock (Kiválasztás/Óra) |
| 10 Up/Down (Fel/Le) |
| 11 STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos) |
| 12 START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp) |

A mikrohullámú sütő használata

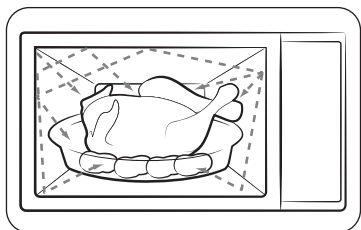
A mikrohullámú sütő működése

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 időket 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 mikrohullámú sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

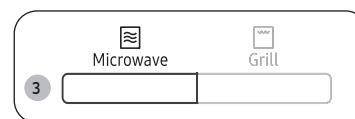
- Hogy az étel közepén is egyenletesen átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 36-39. 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.



1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
4. A **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa az időt 4 vagy 5 percre.
5. A mikrohullámú sütő a beállított ideig melegíti a vizet. Ellenőrizze, hogy felforrt-e a víz.



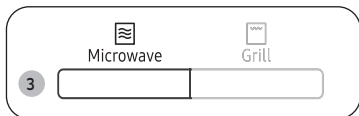
A mikrohullámú sütő használata

Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

⚠ VIGYÁZAT

Mindig ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül hagyja.

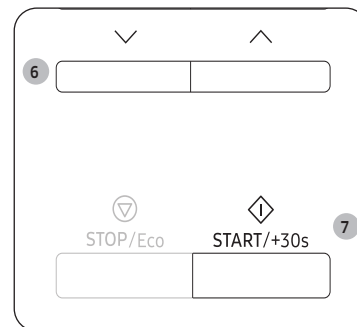
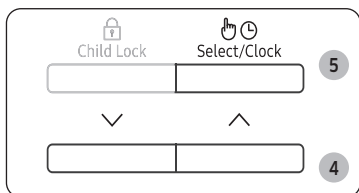


1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér középre, és csukja be az ajtót.

⚠ VIGYÁZAT

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres.

3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
 - A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a megfelelő ikon (☰) és a maximális teljesítmény (800 W).
4. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményszintet.
 - A megfelelő teljesítményszint tekintetében olvassa el a „Teljesítményszintek és elkészítési idők” című részt (17. oldal).
5. Ezt követően nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/óra)** gombot.



6. A **Le** és a **Fel** gomb segítségével állítsa be a kívánt ételkészítési időt.
 - A kezelőpanelen megjelenik az elkészítési idő.
7. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a sütés elindításához.
 - A világítás bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
 - Amikor a sütés befejeződött, a mikrohullámú sütő négyezer sípol és a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.



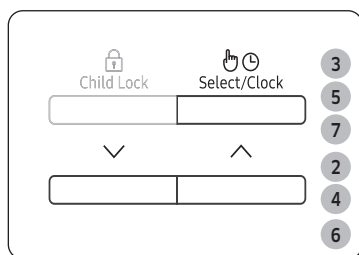
Az idő beállítása

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

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

A nyári időszámítás kezdetén és végén kézzel kell beállítani a pontos időt.



1. Az idő megjelenítése:
 - 24 órás formátumban.
 - 12 órás formátumban.
2. A **Le** vagy a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be.
3. Nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** gombot.
4. A **Le** vagy a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az óraértéket.
5. Nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** gombot.
6. A **Le** vagy a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a percértéket.
7. Nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/Óra)** gombot.

MEGJEGYZÉS

Amikor a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kezelőpanelen 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
MAGAS	100 %	800 W
KÖZEPESEN MAGAS	75 %	600 W
KÖZEPES	56 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	38 %	300 W
KIOLVASZTÁS	23 %	180 W
ALACSONY	13 %	100 W

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

- Magasabb teljesítményszintet beállítva az elkészítési idő csökken.
- Alacsonyabb teljesítményszintet beállítva az elkészítési idő nő.



A mikrohullámú sütő használata

Az elkészítési idő beállítása

Saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti a sütési időt, amikor a mikrohullámú sütő főzést végez.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrizheti, hogyan halad az ételkészítés, és szükség esetén csökkentheti vagy növelheti az ételkészítési időt.



1. módszer

Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a sütési idő 30 másodperccel történő növeléséhez.

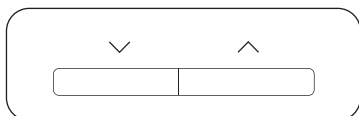
- Például: Ha három perccel szeretné meghosszabbítani az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

MEGJEGYZÉS

Az ételkészítési idő csak növelhető.

2. módszer

A **Le** és a **Fel** gomb megnyomásával módosíthatja az elkészítési időt.



A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

Az ételkészítés ideiglenes leállítása

1. Nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.
 - A sütő egy időre leáll.
2. A sütés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.

Az ételkészítés leállítása

1. Nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg egyszer a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.
 - A sütő egy időre leáll.
2. Nyomja meg újra a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.



Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A mikrohullámú sütő energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik.



- Nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot. A kezelőpanel kikapcsol.
- Az energiatakarékos üzemmód megszakításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot. A kezelőpanelen megjelenik a pontos idő.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

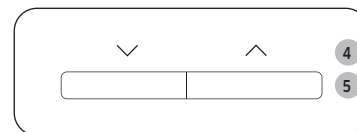
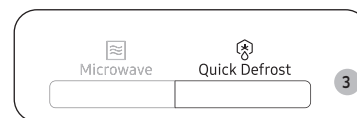
A termék visszaáll készenléti üzemmódba, ha a beprogramozása közben 25 percig nem történik gombnyomás vagy szüneteltetik a használatát. Az ajtaját nyitva hagyva emellett a belső világítás 5 perc elteltével kikapcsol.

A gyorskiolvasztási 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.



1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
4. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki az étel típusát.
 - További információkért tekintse meg a „A Gyorskiolvasztás program ismertetése” című részt a 20. oldalon.
5. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be a tálalási mennyiséget.
6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a kiolvasztás elindításához.
 - Amikor a mikrohullámú sütő hangjelzést ad, nyissa ki az ajtaját, és fordítsa át az ételt.
7. Csukja be az ajtót, majd nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a kiolvasztás folytatásához.
 - Amikor a kiolvasztás befejeződött, a mikrohullámú sütő 4 sípszót hallat, a kezelőpanelen pedig megjelenik a pontos idő. Ezután 3 alkalommal percenkénti emlékeztető hangjelzés hallatszik.



A mikrohullámú sütő használata

A Gyorskiolvasztás program ismertetése

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

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1	Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. Hagyja állni 20-60 percig.
2	Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3	Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.
4	Fagyasztott zöldség	200-1500 g	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.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
5	Kenyér	200-1500 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túró torta és vajtészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajos tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.



A Home Dessert (Házi desszert) funkció használata

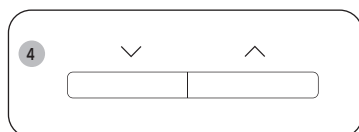
Az Home Dessert (Házi desszert) funkció 7 előre programozott sütési beállítást kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



1. Nyomja meg a gombot 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 **Le** és a **Fe** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki az étel típusát.
 - További információkért tekintse meg a jelen útmutató „A Home Dessert (Házi desszert) program leírása” című részét (21-23. oldal).



5. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot a Home Dessert (Házi desszert) funkció elindításához.
 - 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 7 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	<p>Hozzávalók 120 g liszt, 150 g vaj, 100 g barna cukor, 2 db tojás, 50 g dió (feldarabolva), 4 g sütőpor</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Öntse bele a keveréket kizsírozott üveg vagy műanyag tálba. 6. Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza a Home Dessert [1] funkciót. 7. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
2	Banánkenyér	1 adag (6 db)	<p>Hozzávalók 3 db banán, 120 g palacsintatészta keverék, 120 g tej, 1 db tojás, 2 evőkanál malátaszirup.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 a Home Dessert [2] funkciót. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.



A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
3	Piskótatészta	1 adag	<p>Hozzávalók 170 g liszt, 50 g vaj, 150 g cukor, 3 db tojás, 10 g sütőpor</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 kizsírított üveg vagy műanyag tálba. 5. Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza a Home Dessert [3] funkciót. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.
4	Brownie	1 adag	<p>Hozzávalók 90 g liszt, ½ csésze (olvasztott) vaj, 230 g cukor, 2 db tojás, 40 g kakaópor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a vajat, a felvert tojást és a cukrot egy edényben. 2. Tegye hozzá a lisztet, a kakaóport és keverje tovább. 3. Öntse bele a keveréket kizsírított üveg vagy műanyag tálba. 4. Tegye a tálat a mikrohullámú sütőbe, majd válassza a Home Dessert [4] funkciót. 5. Sütés után hagyja 20-30 percig állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
5	Tojásos puding	1 adag (3 db)	<p>Hozzávalók 250 g tej, 40 g cukor, 2 db tojás</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 tojához, 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 a Home Dessert [5] funkciót. 7. Ha elkészült, hűtse le, majd tálalja.
6	Csokoládés bögrésüti	1 adag	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 vaniliát és keverje el megfelelően. 4. Keverje bele a csokidarabokat. 5. Tegye a bögrét a mikrohullámú sütőbe, majd válassza a Home Dessert [6] funkciót. 6. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.



Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
7	Bögresüti	1 adag	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje jól össze a vajat és a tojást egy bögrében. 2. Tegye hozzá a lisztet, a cukrot, a sütőport és keverje tovább. 3. Adja hozzá a mandulaport, a vaniliát és keverje el megfelelően. 4. Tegye a bögrét a mikrohullámú sütőbe, majd válassza a Home Dessert [7] funkciót. 5. Sütés után hagyja 2-3 percre állni.

Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció használata

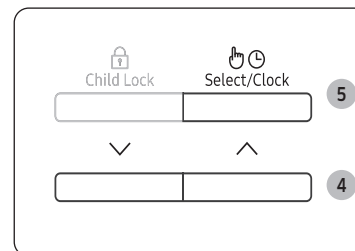
Az Auto Cook (Automatikus ételkészítés) funkció 18 előre programozott sütési beállítást kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



1. Nyomja meg a gombot a mikrohullámú sütő ajtajának kinyitásához.
2. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus ételkészítés)** gombot.



4. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával adja meg az étel tömegét.
 - További tudnivalóért tekintse meg a jelen útmutató „**Auto Cook-program leírása**” című részét (24- 26. oldal).
 - A választott menütől függően előfordulhat, hogy csak egyetlen súlybeállítást választhat.
 - A Home Dessert (Házi desszert) funkciónál nincs szükség a tömeg megadására.
5. Ezt követően nyomja meg a **Select/Clock (Kiválasztás/óra)** gombot.
6. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot az automatikus ételkészítés elindításához.
 - 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.

A mikrohullámú sütő használata

Az alábbi táblázat a 18 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

⚠ VIGYÁZAT

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Auto Cook-program leírása

1. Auto Cook (Automatikus ételkészítés)

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
1	Készétel (mélyhűtött)	350 g 450 g	Tegye az ételt porcelántányérra, és takarja le mikrohullámozható háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2	Vegetáriánus ételek (mélyhűtött)	350 g 450 g	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 g	Mossa és tisztítsa meg a brokkoli darabokat. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml vizet. (2-3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
4	Szeletelt sárgarépa	250 g	Öblítse le és tisztítsa meg a sárgarépát, majd karikázza fel. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml vizet. (2-3 evőkanál) Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
5	Zöldbab	250 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (1 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
6	Spenót	150 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
7	Csőves kukorica	250 g	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
8	Hámozott burgonya	250 g	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. 2-3 percig hagyja állni.
9	Barna rizs (előfőzött)	125 g	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 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 1 l 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 g	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 g	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	Tudnivalók
13	Csirkemell	300 g (2 db)	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 g (2 db)	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 halszeletek	300 g (2 db)	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 g (2 db)	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 g	Mossa meg a garnélát, helyezze porcelántányérra, és locsolja meg 1 evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.

A mikrohullámú sütő használata

Kód	Étel	Adag	Tudnivalók
18	Friss pisztráng	200 g (1 hal)	Helyezze a friss halat egészben egy mikrohullámú sütéshez alkalmas táltra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg 1 evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.

A Keep Warm (Melegen tartás) funkció használata

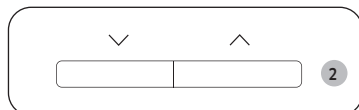
A Keep Warm (Melegen tartás) funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt.

MEGJEGYZÉS

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



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



2. A **Le** és a **Fel** gomb megfelelő számú megnyomásával válassza ki a kívánt időt.



3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gombot.
 - Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/Energiatakarékos)** gombot.

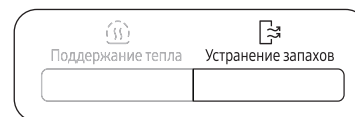
VIGYÁZAT

- Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. A programok a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használhatók.

- Ne fedje le se fedővel, se fóliával.
- Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!
- A melegentartó funkció elindítását követően a beállított időt nem lehet módosítani.

A Deodorization (Szagmentesítés) funkció használata

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



1. Nyomja meg a **Deodorization (Szagmentesítés)** gombot, majd nyomja meg a **START/+30s** gombot.
 - Ha elkészült, a sütő sípol.

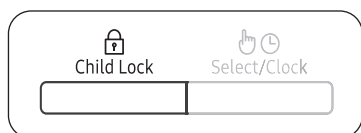



NOTE

- A szagmentesítési időtartam hossza 5 perc. Ez a **START/+30s (INDÍTÁS/+30 mp)** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodperccel növelhető, illetve 10 másodperces lépésenként növelhető, illetve csökkenthető a **Fel**, illetve a **Le** gomb megnyomásával.
- A maximális szagmentesítési időtartam 15 perc.

A gyermekzár használata

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



- A **gyermekzár** aktiválásához nyomja meg a **Child Lock (Gyermekzár)** gombot 3 másodpercig.
 - A kezelőpanel lezárul a kijelzőjén pedig „L” látható.

- A **gyermekzár** feloldásához nyomja meg újra a **Child Lock (Gyermekzár)** gombot 3 másodpercig.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/ Energiatakarékos)** és a **Le** gombot.
 - A kezelőpanelen az „Off” (Ki) felirat jelenik meg.
- A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **STOP/Eco (LEÁLLÍTÁS/ Energiatakarékos)** és a **Le** gombot.
 - A kezelőpanelen az „On” (Be) felirat jelenik meg.

Tiszta pároló útmutatója

A tiszta pároló a párolás alapelvein működik, és gyors, egészséges ételek készítésére tervezték a Samsung mikrohullámú sütőben.

Ez az eszköz ideális rizs, tészta, zöldségek és hasonlók főzésére – az ételek rekordidő alatt elkészülnek, és megőrzik tápértéküket.

A tiszta párolási készlet 3 tartozéka:



Tál



Tálcabetét



Fedél

Mindegyik tartozék hőálló -20 °C és 140 °C között.

Alkalmasak mélyhűtőben való tártásra. Külön-külön és együtt is használhatók.

Használati feltételek

- Ne használja: magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítésére, a grill vagy a hőkeverés funkcióval, illetve tűzhelyen.
- Mossa el az összes tartozékot mosogatószeres vízben az első használat előtt.
- A főzési időkkal kapcsolatban tekintse meg a következő oldalon található táblázat utasításait.

Karbantartás

- A pároló elmosható mosogatógépben.
- Kézi mosogatás esetén használjon forró vizet és mosogatószer. Ne használjon durva súrolószivacsot.
- Egyes ételek (például paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez normális és nem gyártási hiba.

A mikrohullámú sütő használata

Kiolvasztás

Helyezze a fagyaszott ételt a párolótálba a fedél nélkül. A folyadék az edény alján marad, és nem teszi tönkre az ételt.

A tiszta pároló kezelése



Tál + fedél

Tál és tálcabetét + fedél

Óvintézkedések

- A pároló fedelének felnyitásakor különösen legyen óvatos, mivel a kiszabaduló gőz nagyon forró lehet.
- Használjon edényfogót a tartozékok kezeléséhez a párolás után.

Sütés, főzés

Étel	Adag	Energiaszint	Sütési idő (perc)	Tartozékok
Articsóka	300 g (1-2 db)	800 W	5-6	Tál és tálcabetét + fedél
	Tudnivalók Mossa és tisztítsa meg az articsókát. Helyezze a tálcabetétet a tálba. Tegye az articsókákat a tálcabetétre. Adjon hozzájuk 1 evőkanál citromlevet. Fedje le a fedővel. 1-2 percig hagyja állni.			
Friss zöldségek	300 g	800 W	4-5	Tál és tálcabetét + fedél
	Tudnivalók Mérje le a zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, répa, paprika), miután megmosta, letisztította és hasonló méretű darabokra vágta őket. Helyezze a tálcabetétet a tálba. Rendezze el a zöldségeket a tálcabetéten. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. 1-2 percig hagyja állni.			
Fagyaszott zöldségek	300 g	600 W	7-8	Tál és tálcabetét + fedél
	Tudnivalók Tegye a fagyaszott zöldségeket a párolótálba. Helyezze a tálcabetétet a tálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. Párolás és állás után keverje jól meg. 2-3 percig hagyja állni.			
Rizs	250 g	800 W	15-18	Tál + fedél
	Tudnivalók Tegye a rizst a párolótálba. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel. A párolás után a fehér rizst hagyja állni 5 percig, a barna rizst pedig 10 percig.			
Hajában főtt burgonya	500 g	800 W	7-8	Tál + fedél
	Tudnivalók Mérje le és mossa le a burgonyákat, majd tegye őket a párolótálba. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. 2-3 percig hagyja állni.			

Étel	Adag	Energiaszint	Sütési idő (perc)	Tartozékok
Ragu (mélyhűtött)	400 g	600 W	5-6	Tál + fedél
	Tudnivalók Tegye a ragut a párolótálba. Fedje le a fedővel. Keverje meg, majd hagyja állni. 1-2 percig hagyja állni.			
Leves (mélyhűtött)	400 g	800 W	3-4	Tál + fedél
	Tudnivalók Öntse a párolótálba. Fedje le a fedővel. Keverje meg, majd hagyja állni. 1-2 percig hagyja állni.			
Fagyasztott leves	400 g	800 W	8-10	Tál + fedél
	Tudnivalók Tegye a fagyasztott levest a párolótálba. Fedje le a fedővel. Keverje meg, majd hagyja állni. 2-3 percig hagyja állni.			
Élesztős, lekvárral töltött fagyasztott gombóc	150 g	600 W	1-2	Tál + fedél
	Tudnivalók Nedvesítse be a töltött gombócok tetejét hideg vízzel. Tegyen 1-2 fagyasztott gombócot egymás mellé a párolótálba. Fedje le a fedővel. 2-3 percig hagyja állni.			
Gyümölcskompót	250 g	600 W	3-4	Tál + fedél
	Tudnivalók Mérje le a friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), miután meghámozták, megmosták és hasonló méretűre darabokra vagy kockákra vágta őket. Tegye a párolótálba. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 evőkanál cukrot. Fedje le a fedővel. 2-3 percig hagyja állni.			

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. Ívkiülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a mikrohullámú 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	✓ ✗ ✗	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. Tűzet foghat. Ívkiülést okozhat.
Üvegedény	✓ ✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés. Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.

A mikrohullámú sütőben használható edények

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
<ul style="list-style-type: none"> Befőttés üvegek 	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém <ul style="list-style-type: none"> Edények Fagyasztózacskó zárószalagja 	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
Papír <ul style="list-style-type: none"> Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző Újrahasznosított papír 	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlősleges nedvesség felszívására is használható.
Műanyag <ul style="list-style-type: none"> Edények Háztartási fólia Fagyasztózacskók 	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
	✗	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

A mikrohullámú sütőben használható edények

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

Az étel lefedése főzéskor

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

Pihentetési idő

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

Főzési útmutató fagyaszott zöldségekhez

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

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

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

Főzési útmutató 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	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g 500 g	800 W	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 W	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.		

Sütési útmutató

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.			
Hagyma	250 g	800 W	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.			
Karlábé	250 g	800 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

- Rizs:** Nagy méretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vaját. Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.
- Tészta:** Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Rizskeverék (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	15-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Kukoricakeverék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800 W	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

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 átvinné a hőt. Kís darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 800 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.

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

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

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitorésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

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

Melegítési és pihentetési idők

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

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

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

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

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitorésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az 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 perccig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.

A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

Anyatej:

A tejet töltsé 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.

Sütési útmutató

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½
	250 ml (1 bögre)		1½-2
Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély 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 W	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 W	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 W	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.		

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

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 W	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 W	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.		
Anyatej	100 ml	300 W	30-40 mp
	200 ml		50 mp és 1 perc között
Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 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. Féldőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdnek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

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

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

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

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

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)
Baromfi	Csirkedarabok	180 W	14½-15½
	Egész csirke	180 W	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.		
Hal	Halfilé	180 W	6-7
		180 W	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	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
Kenyér	Zsömlé	180 W	½-1
	(Darabonként kb. 50 g)		2-2½
	Pírtós/Szendvics	180 W	4½-5
	Bajor rozskenyér	180 W	8-10
	(búza- és rozsliszt)	Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. 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. Olvadás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb.14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 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 jól keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsen. 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.

Pírtott mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron. A 3½-4½ percig tartó, 600 W-on végzett pírítás közben többször keverje meg, majd 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.
	Érintógombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekszár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekszárát.
Az idő nem jelenik meg.	Az Energiatakarékos funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Energiatakarékos funkciót.
A mikrohullámú 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 mikrohullámú 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 mikrohullámú sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A mikrohullámú sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Úgy próbálja használni a mikrohullámú sütőt, hogy nincs benne ételmyszer.	Helyezzen ételt a mikrohullámú sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a mikrohullámú sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a mikrohullámú sütő elején 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 mikrohullámú sütő számára.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a mikrohullámú 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 kidurránhatnak.

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a mikrohullámú sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a mikrohullámú sütő elején és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a mikrohullámú sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a mikrohullámú sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a mikrohullámú sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a mikrohullámú sütő nem működik, túl sok ételmyszert 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 ételmyszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok ételmyszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az ételmyszer 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 mikrohullámú sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.

Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Teendő
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 mikrohullámú sütő nincs szintben.	A mikrohullámú sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a mikrohullámú sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a mikrohullámú sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a mikrohullámú sütő áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú 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.
<ol style="list-style-type: none"> Csepeg a víz. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki. Víz maradt a mikrohullámú sütőben. 	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A mikrohullámú sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.
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 mikrohullámú sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a mikrohullámú sütő aljáról.
Mikrohullámú sütő		
A mikrohullámú sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.

Probléma	Ok	Teendő
Füst látható az előmelegítés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőszálak füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőszálakra.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőszálakról.
A mikrohullámú sütő használatakor égett szag vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.
Kellemetlen szag áramlik a mikrohullámú sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a mikrohullámú sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.
A mikrohullámú sütő nem süt megfelelően.	A mikrohullámú sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A mikrohullámú sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a mikrohullámú sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.

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 a 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 MS23A7013G* típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MS23A7013G*
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Microwave (Mikrohullám)	1150 W 1150 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé. x ma. x mé.) Külső Sütőtér	489 x 275 x 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Úrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	Kb. 13,7 kg
Zajszint	40 dBA

KÖZÉPPONTI JELÖLÉS



JELÖLJE MEG ITT



JELÖLJE MEG ITT

JOBB OLDAL

Beszereelési sablon

BAL OLDAL



JELÖLJE MEG ITT



JELÖLJE MEG ITT

KÖZÉPPONTI JELÖLÉS

Jegyzet

Jegyzet

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-7777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DE68-04660R-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MS23A7013G*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3	Použitie mikrovlnnej rúry	15
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	15
Všeobecná bezpečnosť	6	Varenie/prihrievanie	16
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Nastavenie času	17
Obmedzená záruka	8	Zmeny úrovni výkonov a času	17
Definícia produktovej skupiny	8	Nastavenie času varenia	18
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Zastavenie varenia	18
		Nastavenie režimu úspory energie	19
Inštalácia	9	Použitie funkcie Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)	19
Príslušenstvo	9	Použitie funkcie Home Dessert (Domáci dezert)	21
Diely potrebné na inštaláciu	9	Použitie funkcie Auto Cook (Automatické varenie)	23
Pokyny na inštaláciu mikrovlnnej rúry	10	Použitie funkcie Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)	26
Inštalácia mikrovlnnej rúry	10	Použitie funkcie Child Lock (Detský zámok)	27
Rozmery	11	Vypínanie signalizácie	27
Postup inštalácie mikrovlnnej rúry	11	Návod na prípravu pokrmov na pare	27
		Sprievodca pomôckami na varenie	28
Údržba	13	Sprievodca varením	30
Čistenie	13	Prihrievanie	33
Výmena (oprava)	13	Prihrievanie tekutín	33
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	13	Manuálne odmrazovanie	35
		Tipy a triky	36
Funkcie mikrovlnnej rúry	14	Riešenie problémov a informačné kódy	36
Mikrovlnná rúra	14	Riešenie problémov	36
Ovládací panel	14	Informačný kód	39
		Technické údaje	40

Bezpečnostné pokyny

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 dotedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

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

Zariadenie je určené na použitie len ako vstavané. Zariadenie sa nesmie umiestniť do skrinky.

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

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

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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

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

Tento spotrebič by sa mal dať po inštalácii odpojiť od napájania. Odpojenie je možné dosiahnuť tak, že zástrčka je prístupná, alebo zabudovaním vypínača do pevného vedenia v súlade s pravidlami pre zapojenie.

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 spáleniny alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

VAROVANIE: Keď je spotrebič prevádzkovaný v kombinovanom režime, deti by kvôli vznikajúcim teplotám mali rúru používať iba pod dohľadom dospeléj osoby.

Počas používania je spotrebič horúci. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies vnútri rúry.

VAROVANIE: Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by nemali byť v blízkosti.

Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla.

Parný čistič sa nesmie používať.

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.

Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v blízkosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Na proces varenia je potrebné dohliadať. Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zahriať.

Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.

Povrchy môžu byť počas používania horúce.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

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

Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



Bezpečnostné pokyny

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.

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

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

Rúru 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 nekladte ťažké predmety.

V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku.

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

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

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

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

Na rúru nelejte ani priamo nestriekajte vodu.

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

Na rúru nestriekajte 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 rúry.

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

Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd.

V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

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

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nekladajte ich do vody krátko po dovení.

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 vajička so škrupinami ani vajička 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 rúry 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 nekladte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.
Dôležité: dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Bezpečnostné pokyny

Obmedzená záruka

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

- Preliачené, poškrábané 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 vlákien. 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 rádiová frekvencia energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

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

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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

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

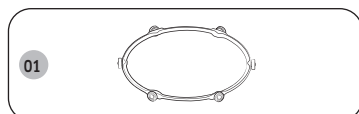
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

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

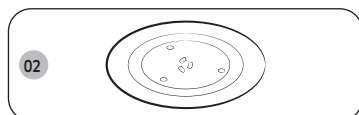
Inštalácia

Príslušenstvo

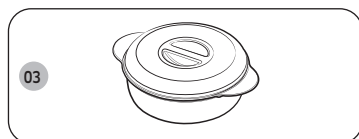
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



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



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

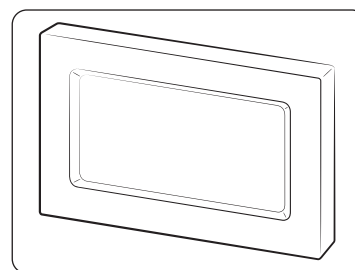


03 Parná nádoba pozri strany 27-29. Plastová parná nádoba na použitie so zdravou parnou funkciou.

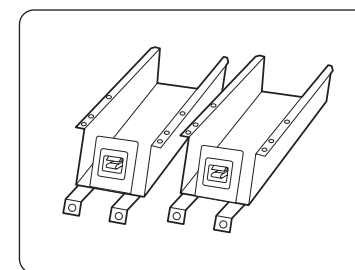
UPOZORNENIE

Nezapínajte mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

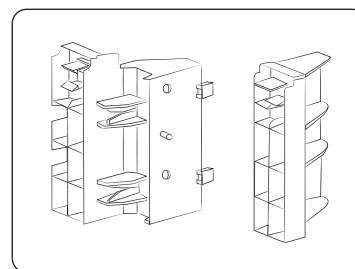
Diely potrebné na inštaláciu



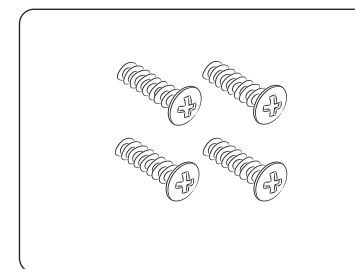
Pásik



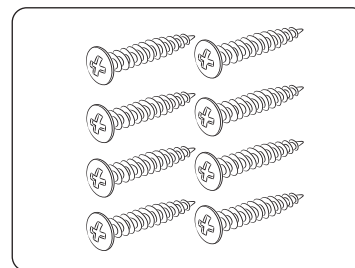
Základná konzola (2)



Pásik držiaka (2)



Skrutka (typ A) (4)



Skrutka (typ B) (8)

Inštalácia

Pokyny na inštaláciu mikrovlnnej rúry

Toto zariadenie vyhovuje predpisom EÚ.

Likvidácia obalu a zariadenia.

Obal zariadenia je recyklovateľný.

Je možné použiť nasledujúce časti:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez CFC (tuhá pena PS).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom a v súlade s vládnymi predpismi.

Vládne orgány vám môžu poskytnúť informácie o tom, ako zodpovedne zlikvidovať vyradené domáce spotrebiče.

Bezpečnosť

Spotrebič by mal zapájať iba kvalifikovaný technik.

Mikrovlnná rúra je určená na domáce použitie.

Mali by ste ju používať výlučne na prípravu potravín.

Zariadenie je počas používania a po ňom horúce.

Majte to na pamäti, ak sa v blízkosti zariadenia nachádzajú malé deti.

Inštalácia v blízkosti konvenčnej rúry.

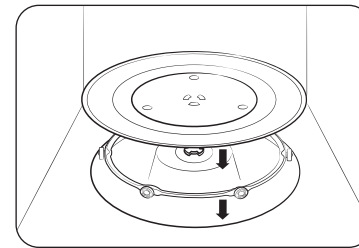
- Ak sa má vedľa konvenčnej rúry nainštalovať mikrovlnná rúra, mal by byť medzi nimi dostatočný priestor, aby sa zabránilo prehrievaniu, pretože pásik sa môže nadmerne vysokými teplotami deformovať. Takisto je potrebné striktné dodržiavať inštalčné pokyny výrobcu konvenčnej rúry.
- Vstavaná mikrovlnná rúra sa nesmie inštalovať nad konvenčnú rúru, inak môže horúci vzduch produkovaný konvenčnou rúrou nepriaznivo ovplyvniť chladiaci systém mikrovlnnej rúry.

Elektrické zapojenie

Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.

Ak chcete vykonať pevné pripojenie, uistite sa, že do prívodného vedenia je nainštalovaný multipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. Inštalácia mikrovlnnej rúry

Inštalácia mikrovlnnej rúry

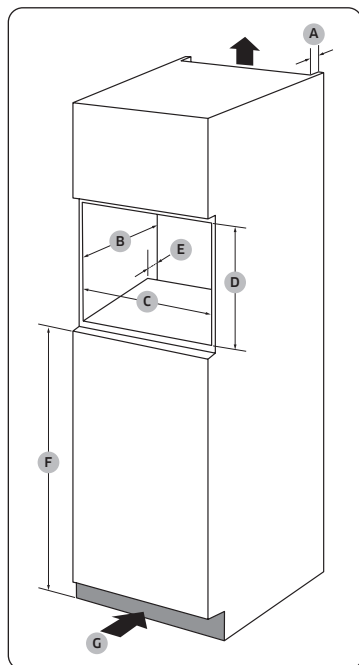


1. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
2. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

⚠ UPOZORNENIE

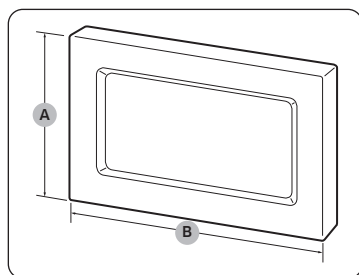
- Ak je poškodený napájací kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo zostavu, ktorú vám poskytne výrobca alebo jeho servisný zástupca. Pre vašu osobnú bezpečnosť pripojte kábel do 3-kolíkovkej zásuvky s uzemnením 230 V, 50 Hz, AC. Ak je napájací kábel tohto zariadenia poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.
- Nemontujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa konvenčnej rúry či radiátora. Musia sa dodržiavať špecifikácie elektrického napájania rúry a použitý predlžovací kábel musí mať rovnaký štandard ako napájací kábel dodávaný s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Rozmery



Skrinka

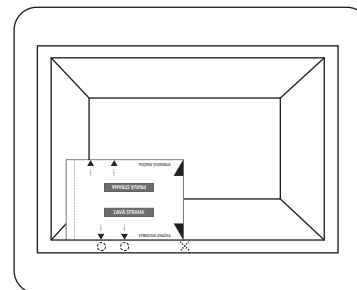
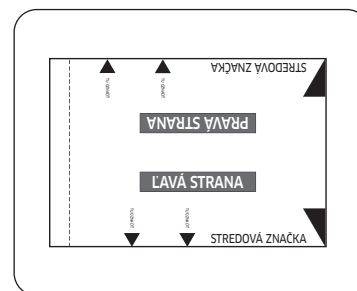
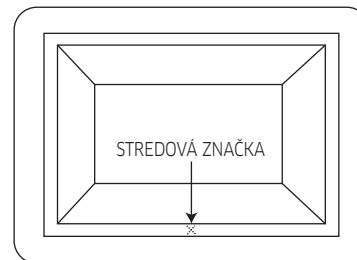
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Pásik

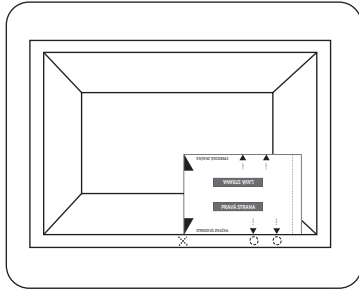
A	381 mm
B	596 mm

Postup inštalácie mikrovlnnej rúry

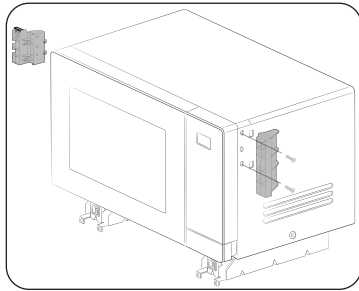


1. Odmerajte dĺžku skrinky a v strede umiestnite značku.
2. Vystrihnite hárok so šablónou na strane 41.
3. Zarovnajte „STREDOVÚ ZNAČKU“ na pravej strane hárika so šablónou so stredovou značkou na skrinke.
 - Uistite sa, že text „LAVÁ STRANA“ je vertikálne.
4. Označte umiestnenia otvorov pre skrutky na skrinke.

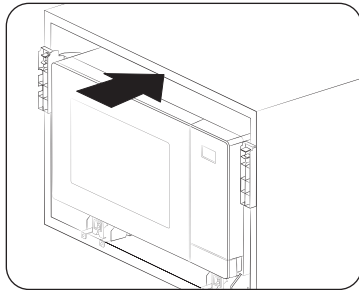
Inštalácia



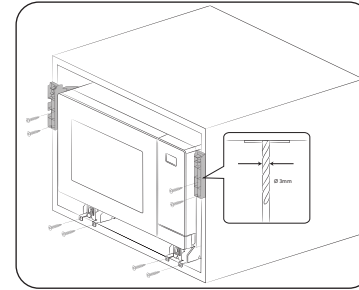
5. Otočte hárok so šablónou o 180 stupňov.
6. Zarovnajte „STREDOVÚ ZNAČKU“ na ľavej strane hárika so šablónou so stredovou značkou na skrinke.
7. Označte umiestnenia otvorov pre skrutky na skrinke.



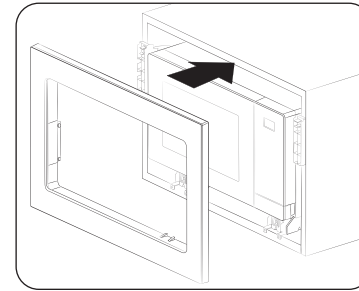
8. Použite dodané skrutky (typ A) na upevnenie dvoch držiakov pásika na ľavej a pravej strane mikrovlnnej rúry.
 - Skontrolujte značky (L: ľavá, R: pravá) na konzolách, aby ste ich upevnili na správnej strane.



9. Mikrovlnnú rúru vložte do skrinky. Potom zarovnajte otvory v konzole základne so značkami z krokov 4 a 7.



10. Pomocou vrtáka s priemerom 3 mm zhotovte otvory v skrinke na upevnenie konzol základne. Potom upevnite pomocou dodaných skrutiek (typ B).



11. Pripevnite pásik a potom zapojte všetky elektrické káble. Skontrolujte, či zariadenie funguje správne.

Údržba

Čistenie

Mikrovlnnú rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na alebo vnútri mikrovlnnej 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 mikrovlnnej rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra mikrovlnnej rúry

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

UPOZORNENIE

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

Výmena (oprava)

VAROVANIE

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

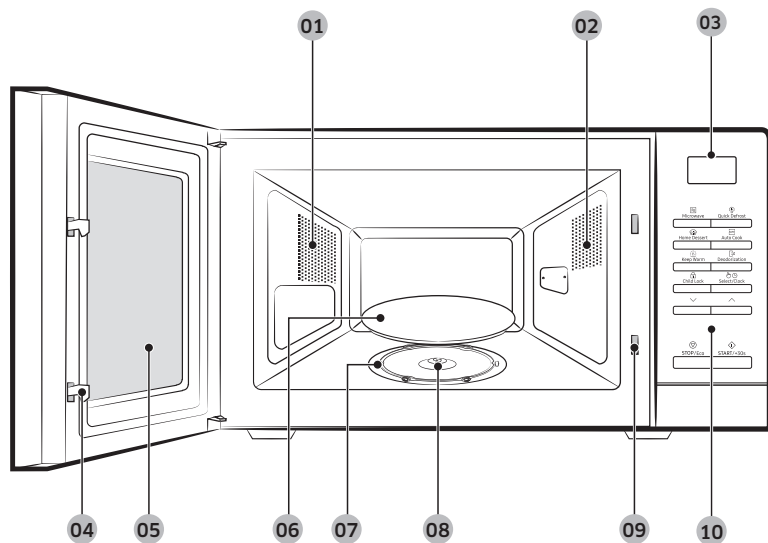
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

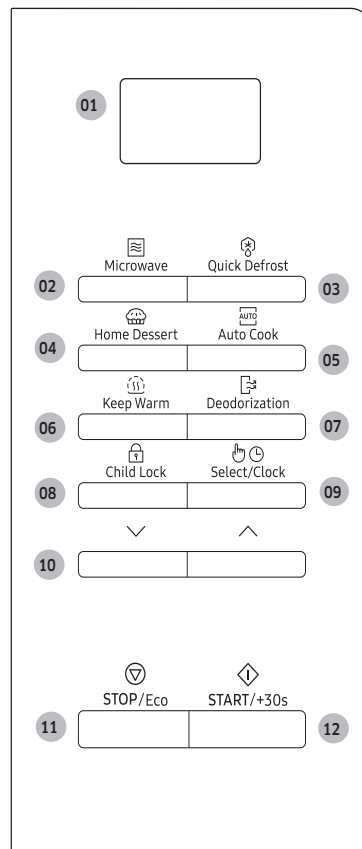
Funkcie mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra



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

Ovládací panel



- 01 Displej
- 02 Microwave (Mikrovlnný ohrev)
- 03 Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)
- 04 Home Dessert (Domáci dezert)
- 05 Auto Cook (Automatické varenie)
- 06 Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)
- 07 Deodorization (Odstránenie zápachu)
- 08 Child Lock (Detská zámka)
- 09 Select/Clock (Výber/Hodiny)
- 10 Nahor/Nadol
- 11 STOP/Eco (ZASTAVIŤ/Eko)
- 12 START/+30s (SPUŠTIŤ/+30s)

Použitie mikrovlnnej rúry

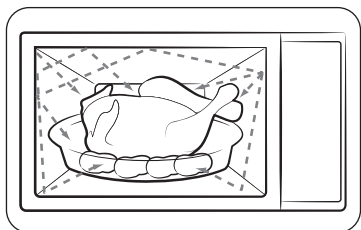
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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 mikrovlnnej rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

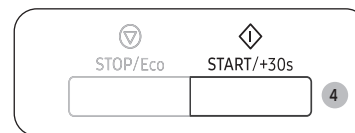
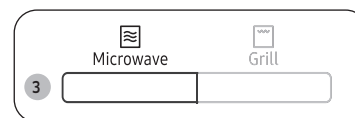
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

Kontrola správnej prevádzky rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť „Riešenie problémov“ na strane 36-39.

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.



1. Potlačením tlačidla otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
2. Najskôr umiestnite na tanier pohár s vodou. Potom zatvorte dverka.
3. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.
4. Opakovane stlačajte tlačidlo **START/+30s**, aby ste nastavili čas na 4 až 5 minút.
5. Mikrovlnná rúra bude zohrievať vodu nastavenú dobu. Skontrolujte, či voda vrije.

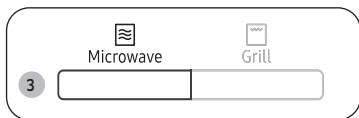
Použitie mikrovlnnej rúry

Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

Pred ponechaním mikrovlnnej rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.

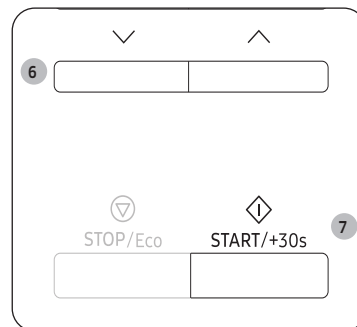
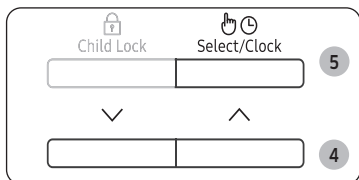


1. Potlačením tlačidla otvorte dverka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredy taniera a potom zatvorte dverka.

⚠ UPOZORNENIE

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna.

3. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.
 - Displej ovládacieho panela zobrazí príslušnú ikonu (☰) a maximálny výkon (800 W).
4. Stlačením tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** vyberte požadovanú úroveň napájania.
 - Prečítajte si časť **“Zmeny úrovni výkonov a času”** na strane 17, kde sa nachádzajú informácie o primeranej úrovni výkonu.
5. A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.



6. Stlačením tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** nastavte požadovaný čas varenia.
 - Displej ovládacieho panela zobrazí čas varenia.
7. Stlačením tlačidla **START/+30s** spustíte varenie.
 - Kontrolka sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
 - 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.

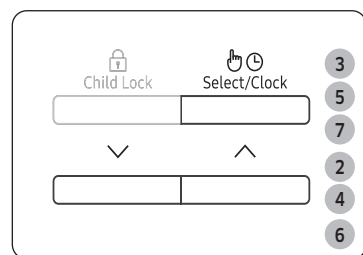
Nastavenie času

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

Ak chcete použiť letný čas, musíte čas zmeniť manuálne.



1. Na zobrazenie času v:
 - 24-hodinovom formáte.
 - 12-hodinovom formáte.
2. Stláčaním tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** nastavíte.
3. Stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
4. Stláčaním tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** nastavíte hodiny.
5. Stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
6. Stláčaním tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** nastavíte minúty.
7. Stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.

POZNÁMKA

Displej ovládacieho panela zobrazuje čas, keď sa mikrovlnná rúra nepoužíva.

Zmeny úrovni 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 úrovni výkonu.

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

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

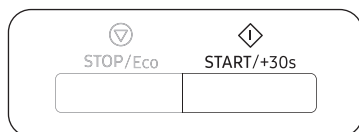
- Ak vyberiete vyššiu úroveň výkonu, čas varenia sa zníži.
- Ak vyberiete nižšiu úroveň výkonu, čas varenia sa zvýši.

Použitie mikrovlnnej rúry

Nastavenie času varenia

Môžete zvýšiť alebo znížiť dobu varenia, kým mikrovlnná rúra varí.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok a následným zvýšením alebo znížením času varenia, ak je to potrebné.



Postup 1

Stlačením tlačidla **START/+30s** zvýšite čas varenia o 30 sekúnd.

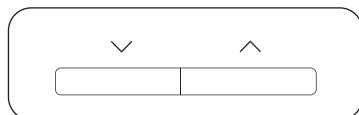
- Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte **START/+30s** šesťkrát.

POZNÁMKA

Čas varenia môžete iba zvýšiť.

Postup 2

Stláčaním tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** upravte požadovaný čas varenia.



Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

Dočasné zastavenie varenia

1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.
 - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s**.

Úplné zastavenie varenia

1. Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.
 - Varenie sa dočasne zastaví.
2. Znovu stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.

Nastavenie režimu úspory energie

Mikrovlnná rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/Eco**. Displej ovládacieho panela sa vypne.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok alebo stlačením tlačidla **STOP/Eco**. Displej ovládacieho panela zobrazuje aktuálny čas.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

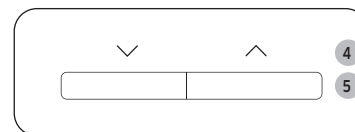
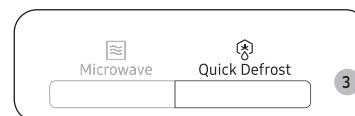
Produkt sa vráti do pohotovostného režimu v neprítomnosti aktivity počas 25 minút uprostred nastavovania alebo ak bola daná činnosť pozastavená. Okrem toho, ak necháte dvierka otvorené, vnútorná lampa sa automaticky vypne po 5 minútach.

Použitie funkcie Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)

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

POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.
4. Stlačením tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** vyberte typ jedla.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti "Opis programu Rýchle rozmrazovanie" na strane 20.
5. Stláčaním tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** nastavte veľkosť porcie.
6. Stlačením tlačidla **START/+30s** spustíte rozmrazovanie.
 - Keď dvierka mikrovlnnej rúry zapíjajú, otvorte dvierka a obráťte jedlo.
7. Zatvorte dvierka a potom stlačením tlačidla **START/+30s** obnovte rozmrazovanie.
 - Po skončení rozmrazovania mikrovlnná rúra 4-krát zapípa a displej ovládacieho panela zobrazí aktuálny čas. Následne signál na pripomenutie ukončenia zaznie trikrát, vždy po minúte.

Použitie mikrovlnnej rúry

Opis programu Rýchle rozmrazovanie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie Rýchle rozmrazovanie, 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 kuraťa. 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	Mrazená 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.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
5	Chlieb	200-1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. 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. Nechajte odstáť 10-30 minúty.

Použitie funkcie Home Dessert (Domáci dezert)

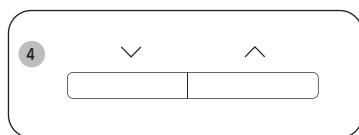
Home Dessert má 7 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Potlačením tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **Home Dessert**.



4. Stlačením tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** vyberte typ jedla.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti „Popis programu Home Dessert“ na stranách 21 až 23.



5. Stlačením tlačidla **START/+30s** spustíte funkciu Home Dessert.
 - 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 7 predprogramovaných volieb varenia.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Popis programu Home Dessert

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Orechová torta	1 porcia	<p>Prísady 120 g múky, 150 g masla, 100 g tmavého cukru, 2 vajcia, 50 g nasekaných vlašských orechov, 4 g prášku do pečiva</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 sklenenej alebo plastovej misky. 6. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert [1]. 7. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
2	Banánový chlieb	1 porcia (6 ks)	<p>Prísady 3 banány, 120 g zmesi na palacinky, 120 g mlieka, 1 vajce, 2 polievkové lyžice sladového sirupu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 [2]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3	Piškótový koláč	1 porcia	<p>Prísady 170 g múky, 50 g masla, 150 g cukru, 3 vajcia, 10 g prášku do pečiva</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. 5. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert [3]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
4	Čokoládový koláčik brownie	1 porcia	<p>Prísady 90 g múky, ½ šálky masla (roztopeného), 230 g cukru, 2 vajcia, 40 g kakaového prášku</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V miske zmiešajte maslo, vyšľahané vajcia a cukor. 2. Pridajte múku a kakaový prášok a ďalej miešajte. 3. Zmes vylejte do yvmastenej sklenenej alebo plastovej misky. 4. Vložte misku do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert [4]. 5. Po varení nechajte 20-30 minúty odstáť.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
5	Vaječný dezert	1 porcia (3 ks)	<p>Prísady 250 g mlieka, 40 g cukru, 2 vajcia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 [5]. 7. Po uvarení vychladte a podávajte.
6	Čokoládový hrnčekový koláč	1 porcia	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert [6]. 6. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
7	Hrnčekový koláč	1 porcia	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> Vymiešajte spolu maslo a vajce v hrnčeku, aby sa dobre spojili. Pridajte múku, cukor a prášok do pečiva a ďalej miešajte. Pridajte mleté mandle a vanilku a miešajte, kým sa prísady nespoja. Vložte hrnček do mikrovlnnej rúry a vyberte možnosť Home Dessert [7]. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

Použitie funkcie Auto Cook (Automatické varenie)

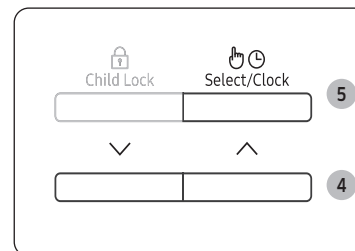
Funkcia Auto Cook má 18 predprogramovaných nastavení varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu.

UPOZORNENIE

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



- Potlačeníím tlačidla otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
- Umiestnite jedlo do stredu taniera a potom zatvorte dvierka.
- Stlačte tlačidlo **Auto Cook**.



- Stlačením tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** vyberte hmotnosť jedla.
 - Ďalšie informácie nájdete v časti „Opis programu Auto Cook“ na stranách 24 až 26.
 - V závislosti od vybranej ponuky môžete mať na výber dostupnú iba jednu hmotnostnú možnosť.
 - Pri funkcii Home Dessert nemusíte vybrať hmotnosť.
- A potom stlačte tlačidlo **Výber/Hodiny**.
- Stlačením tlačidla **START/+30s** spustíte funkciu Auto Cook (Automatické varenie).
 - 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.

Použitie mikrovlnnej rúry

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 18 predprogramovaných volieb varenia.

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Opis programu Auto Cook

Auto Cook (Automatické varenie)

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Hotové jedlo (chladené)	350 g 450 g	Jedlo dajte na keramický tanier a zakryte príľnavou 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 odstať 2-3 minúty.
2	Vegetariánske jedlo (chladené)	350 g 450 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte príľnavou 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 odstať 2-3 minúty.
3	Kvietky brokolice	250 g	Kvietky brokolice opláchnite a vyčistite. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml vody. (2-3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. Nechajte odstať 1-2 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
4	Porciované mrkvy	250 g	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nasekajte na rovnaké okrúhle plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml vody. (2-3 pol. lyž.) Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. Nechajte odstať 1-2 minúty.
5	Zelené fazuľky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (1 PL) vody. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstať 1-2 minúty.
6	Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstať 1-2 minúty.
7	Varená kukurica	250 g	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre a fóliu prepichnete. Nechajte odstať 1-2 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
8	Ošúpané zemiaky	250 g	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	Hnedá ryža (predvarená)	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5-10 minúty.
10	Celozrnné makaróny	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 1 l 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 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
12	Bulgur	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2-5 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
13	Kuracie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
14	Morčacie prsia	300 g (2 ks)	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
15	Čerstvé rybie filety	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
16	Čerstvé filety z lososa	300 g (2 ks)	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
17	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.

Použitie mikrovlnnej rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
18	Čerstvý pstruh	200 g (1 ryba)	Položte celú čerstvú rybu do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.

Použitie funkcie Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)

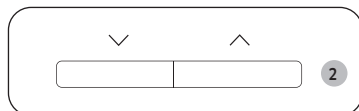
Funkcia Keep Warm uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie.

POZNÁMKA

- Čas trvania funkcie **Keep Warm** bol určený na 99 minút.



1. Stlačte tlačidlo **Keep Warm**.



2. Stlačením tlačidla **Nadol** alebo **Nahor** vyberte požadované čas.



3. Stlačte tlačidlo **START/+30s**.
 - Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/Eco**.

UPOZORNENIE

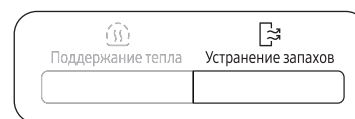
- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.

- Pri vyberaní jedla používajte chňapky.
- Po spustení funkcie na udržiavanie tepla sa nastavený čas nedá zmeniť.

Používanie funkcie Deodorization (odstránenie zápachu)

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

Najskôr vyčistite vnútro rúry.



1. Stlačte tlačidlo **Deodorization** a potom stlačte tlačidlo **START/+30s**.
 - Po dokončení rúra zapípa.

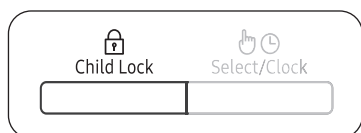


NOTE

- Čas trvania funkcie Deodorization bol určený na 5 minút. Zvýši sa o 30 sekúnd vždy, keď stlačíte tlačidlo **START/+30s**, prípadne sa zvýši alebo zníži o 10 s, keď stlačíte tlačidlá **nadol** alebo **nahor**.
- A maximális szagmentesítési időtartam 15 perc.

Použitie funkcie Child Lock (Detský zámok)

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



- Ak chcete aktivovať **Detský zámok**, stlačte tlačidlo **Child Lock** po dobu 3 sekund.
 - Ovládací panel sa zamkne a jeho displej bude zobrazovať „L“.
- Ak chcete deaktivovať **Detský zámok**, znova stlačte tlačidlo **Child Lock** po dobu 3 sekund.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



- Ak chcete vypnúť pípanie, súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO** a **Nadol**.
 - Na ovládacom paneli sa zobrazí „Off“.
- Ak chcete pípanie opätovne zapnúť, znova súčasne stlačte tlačidlá **Stop/ECO** a **Nadol**.
 - Na ovládacom paneli sa zobrazí „On“.

Návod na prípravu pokrmov na pare

Použitie parnej nádoby je založené na princípe prípravy pokrmov na pare a je určené na rýchlu a zdravú prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre Samsung.

Toto príslušenstvo je ideálne na varenie ryže, cestovín, zeleniny a pod. v rekordnom čase pri zachovaní ich výživovej hodnoty.

Parná nádoba pozostáva z 3 častí:



Misa



Vložka



Veko

Všetky časti odolávajú teplotám od -20 °C do 140 °C.

Vhodné na použitie do mrazničky. Možno použiť samostatne alebo spolu.

Podmienky používania

- **Nepoužívajte:**
 - na varenie potravín s vysokým obsahom cukru alebo tuku, s funkciou grilu alebo rotačného ohrevu alebo na platni sporáka.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne umyte mydlovou vodou.
- Informácie o časoch prípravy nájdete v pokynoch v tabuľke na nasledujúcej strane.

Údržba

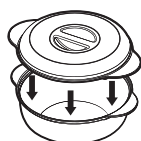
- Parnú nádobu môžete umývať v umývačke na riad.
- Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a čistiaci prostriedok. Nepoužívajte abrazívne hubky na riad.
- Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu spôsobiť zmenu farby plastu. Je to bežný jav, nie výrobná chyba.

Sprievodca pomôckami na varenie

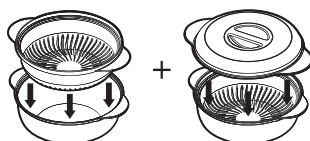
Rozmrazovanie

Vložte mrazené jedlo do parnej misy bez veka. Tekutina zostane na dne nádoby a jedlo nepoškodí.

Manipulácia s parnou nádobou



Misa + veko



Misa s vložkou + veko

Bezpečnostné opatrenia

- Pri otváraní veka parnej nádoby postupujte mimoriadne opatrne, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Pri manipulácii po varení používajte chňapky.

Varenie

Jedlo	Veľkosť porcie	Úroveň výkonu	Čas prípravy jedla (min)	Použitie
Artičoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	Misa s vložkou + veko
	Pokyny Artičoky opláchnite a očistite. Dajte vložku do misy. Uložte artičoky na vložku. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	Misa s vložkou + veko
	Pokyny Zeleninu po umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte (napr. brokolica, karfiol, mrkva, paprika). Dajte vložku do misy. Zeleninu rozložte na vložku. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Mrazená zelenina	300 g	600 W	7-8	Misa s vložkou + veko
	Pokyny Vložte mrazenú zeleninu do parnej misy. Dajte vložku do misy. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte vekom. Po uvarení a odstáťi dobre premiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Ryža	250 g	800 W	15-18	Misa + veko
	Pokyny Vložte ryžu do parnej misy. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte vekom. Po uvarení nechajte odstáť bielu ryžu 5 minút, hnedú ryžu 10 minút.			
Zemiaky v šupke	500 g	800 W	7-8	Misa + veko
	Pokyny Odvážte a opláchnite zemiaky a vložte ich do parnej misy. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Úroveň výkonu	Čas prípravy jedla (min)	Použitie
Dusené mäso (chladené)	400 g	600 W	5-6	Misa + veko
	Pokyny Vložte dusené mäso do parnej misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Polievka (chladená)	400 g	800 W	3-4	Misa + veko
	Pokyny Nalejte do parnej misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Mrazená polievka	400 g	800 W	8-10	Misa + veko
	Pokyny Vložte mrazenú polievku do parnej misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Mrazené parené buchty s džemom	150 g	600 W	1-2	Misa + veko
	Pokyny Plnené parené buchty navlhčite zvrchu studenou vodou. Do parnej misy dajte vedľa seba 1-2 mrazené buchty. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Ovocný kompót	250 g	600 W	3-4	Misa + veko
	Pokyny Čerstvé ovocie po olúpaní, umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mango alebo ananás). Vložte do parnej misy. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Spríevodca pomôckami na varenie

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

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

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

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Alobal	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu časti jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene mikrovlnnej rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarске výrobky, glazúrované hrnčiarске výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým 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.

Sprievodca pomôckami na varenie

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
<ul style="list-style-type: none"> Sklenené džbány 	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov <ul style="list-style-type: none"> Riady Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek 	✗ ✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier Recyklovaný papier 	✓ ✗	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie.
Plast <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Prilhavá fólia Vrecká do mrazničky 	✓ ✓ ✓✗	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melaminové plasty. Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para. Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekaní.

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

Zakrytie počas varenia

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

Čas odstátia

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

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 odstáť.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Hrach	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Miešaná zelenina (čínska zmes)	300 g	600 W	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 30-45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) na každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozri 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 odstáť (3 minúty).

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Pokyny Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Ružičkový kel	250 g	800 W	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkové lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkva	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 g 500 g	800 W	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 W	3½-4
	Pokyny Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäka. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Baklažán	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Baklažán nakrájajte na malé plátky a pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Pór nakrájame na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Huby	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním scedte. Nechajte odstáť 3 minúty.			
Cibuľa	250 g	800 W	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 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Zemiaky	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Pokyny Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti. Nechajte odstáť 3 minúty.			
Kaleráb	250 g	800 W	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 posolte 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 scedte.

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Biela ryža (predvarená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Miešaná kukurica (ryža + kukurica)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minúty.		
Cestoviny	250 g	800 W	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 úroveň 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.

Úrovnne výkonu a miešanie

Niektoré jedlá je možné ohriať pri výkone 800 W, zatiaľ čo iné by sa mali ohriať pri výkone 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 úroveň výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako pomôcku pre prihrievanie.

Sprievodca varením

Prihrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	800 W	1-1½
	250 ml (1 hrnček)		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 W	3-3½
	Pokyny Nalejte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
			Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickej tanieri. Zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte odstáť 3 minúty.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s
			Pokyny Nalejte do keramickeho 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 W	20 s
			Pokyny Nalejte do keramickeho 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	300 W	30-40 s
	200 ml		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 odmrázovanie

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 vyteciť.

Mrazené jedlo položte do misky bez pokrievky. Obráťte v polovici času, scedte tekutinu a čo najskôr vyberte droby.

Jedlo občas skontrolujte, či nie je teplé na dotyk.

Ak sa menšie a tenšie časti mrazených potravín začínú 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)	Čas (min.)
Mäso			
Mleté hovädzie mäso	250 g	180 W	6½-7½
mäso	500 g		10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrázovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-25 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Power (Napájanie)	Čas (min.)
Hydina			
Časti kurčťa	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kurča	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Najskôr položte časti kurčťa kožou nadol, celé kurča najskôr prsami nadol na plochý keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času odmrázovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-40 minúty.		
Ryba			
Rybie filé	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	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 odmrázovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-15 minúty.		
Ovocie			
Drobné ovocie	250 g	180 W	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 W	½-1 2-2½
Toast/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na otočný tanier. Po polovici času odmrázovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minúty.		

Sprievodca varením

Tipy a triky

Roztopenie skryštalizovaného medu

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

Tavenie želatíny

Suché želatínové pláty (10 g) vložte na 5 minút do studenej vody. Odkvapkanú želatínu vložte do malej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu pri výkone 300 W. Po roztavení premiešajte.

Poleva na pečenie (na koláče a torty)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 800 W, kým nie je 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 pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. 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 minúty pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Opekanie mandľových plátkov

Rovnomerne rozložte 30 g mandľových plátkov na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania 3½ až 4½ minúty pri výkone 600 W niekoľkokrát premiešajte. 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.
	Detický zámok je aktívny.	Deaktivujte detický zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
Mikrovlnná 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.
Mikrovlnná rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo START/+30s , aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Mikrovlnná rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť mikrovlnnú rúru bez jedla.	Vložte do mikrovlnnej rúry jedlo.
	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobu.
Počas používania počuť strieľanie a mikrovlnná rúra nefunguje.	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre mikrovlnnú rúru používať.
	Tento zvuk môže spôsobovať varenie uteseného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro mikrovlnnej rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobu.
	Na vrchnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti mikrovlnnej rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou mikrovlnnej rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite mikrovlnnú rúru a potom otvorte dvierka.
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Mikrovlnná 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.
Vnútročné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútročné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo STOP/Eco .
	Vnútročné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro mikrovlnnej rúry a skontrolujte znovu.

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
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 , aby sa prevádzka spustila.
Mikrovlnná rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Mikrovlnná rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je mikrovlnná rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia mikrovlnnej rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa mikrovlnná rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z mikrovlnnej rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V mikrovlnnej rúre zostáva voda. 	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.

Problém	Príčina	Riešenie
Jas vnútri mikrovlnnej 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 mikrovlnnej rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie mikrovlnnej rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa pri otáčaní ťahá po povrchu.	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 mikrovlnnej rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane mikrovlnnej rúry.
Mikrovlnná rúra		
Mikrovlnná rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2 až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní mikrovlnnej rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra mikrovlnnej rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť mikrovlnnú rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Mikrovlnná rúra nevarí správne.	Dvierka mikrovlnnej rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky mikrovlnnej rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky mikrovlnnej rúry správne a opakujte pokus.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

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 dodávateľa vyhlasujeme, že rúra MS23A7013G* značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MS23A7013G*
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon Maximálny výkon Microwave (Mikrovlnný ohrev)	1150 W 1150 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 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	Približne 13,7 kg
Úroveň hluku	40 dBA

STREDOVÁ ZNAČKA



TU OZNAČIŤ



TU OZNAČIŤ

PRAVÁ STRANA

Inštalačná šablóna

ĽAVÁ STRANA



TU OZNAČIŤ



TU OZNAČIŤ

STREDOVÁ ZNAČKA

Poznámky

Poznámky

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

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

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



DE68-04660R-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MS23A7013G*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3	Používání mikrovlnné trouby	15
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Princip funkce mikrovlnné trouby	15
Obecné bezpečnostní pokyny	6	Vaření/Ohřev	16
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7	Nastavení času	17
Omezená záruka	8	Výkonové stupně a nastavení doby	17
Definice výrobní skupiny	8	Nastavení doby vaření	18
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8	Zastavení vaření	18
Umístění a zapojení	9	Nastavení režimu úspory energie	19
Příslušenství	9	Použití funkce rychlého rozmrazování	19
Dodávka součástí pro instalaci	9	Použití funkce přípravy domácích moučníků	21
Návod k instalaci mikrovlnné trouby	10	Používání funkce automatického vaření	23
Instalace mikrovlnné trouby	10	Používání funkce udržování teploty	26
Rozměry	11	Používání funkce Dětská pojistka	27
Postup instalace mikrovlnné trouby	11	Vypnutí zvukového signálu	27
Údržba	13	Průvodce vařením v čisté páře	27
Čištění	13	Pokyny pro výběr nádobí	29
Výměna (oprava)	13	Pokyny pro přípravu pokrmů	30
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	13	Ohřev	33
Funkce mikrovlnné trouby	14	Ohřev tekutin	33
Mikrovlnná trouba	14	Ruční rozmrazování	35
Ovládací panel	14	Tipy a triky	36
		Odstraňování problémů a informační kódy	36
		Řešení problémů	36
		Informační kód	39
		Technické údaje	40

Bezpečnostní pokyny

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 troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

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

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

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

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

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

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

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

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

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

Bezpečnostní pokyny

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

Tento spotřebič je určen k pouze k zástavbě. Spotřebič nesmí být umístěn do skříně.

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

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

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého 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 si se spotřebičem nehrály.

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

Tento spotřebič by mělo být možné po instalování odpojit od napájení po instalaci. Odpojení by mělo být dosaženo zpřístupněním zástrčky nebo použitím spínače v zapojení kabeláže, v souladu s pravidly zapojení kabeláže.

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

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

VAROVÁNÍ: Když je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, děti by troubu měly v důsledku vysokých teplot používat pouze pod dohledem dospělých osob.

Během používání se spotřebič velmi zahřívá. Je nutné postupovat velmi opatrně a vyhnout se dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Přístupné součásti mohou být během používání velmi horké. Malé děti by měly být udržovány mimo dosah zařízení.

K čištění skla dveří trouby nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztržení skla.

Nelze použít ani parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dveřmi, aby nedošlo k přehřátí.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

Je nutné postupovat velmi opatrně a vyhnout se dotyku s topnými tělesy.

Děti mladší 8 let musí být udržovány mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod stálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být neustále pod dohledem. Krátké vaření musí být neustále pod dohledem.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou se dvířka nebo vnější povrch zahřát.

Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

Povrchy se mohou během používání zahřívát.

Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

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

Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Bezpečnostní pokyny

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.
Neohřívajte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.
K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.
Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.
Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.
Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.
Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.
Neberte šňůru do mokrých rukou.
Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.
Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj 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 rozdvójky, 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.

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 pokrmů 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, nádoby se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

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

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

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

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

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívávané 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 nainstalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

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

Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření

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

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

Bezpečnostní pokyny

Omezená záruka

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

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, 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.

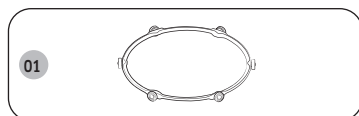
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, například REACH, WEEE a pro baterie naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

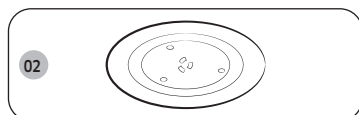
Umístění a zapojení

Příslušenství

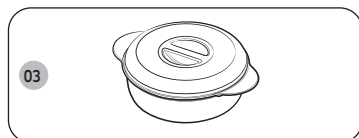
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



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



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

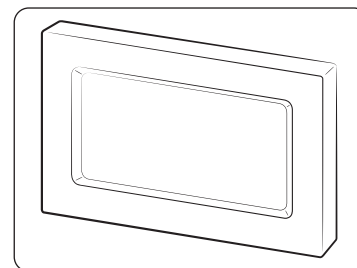


03 Parní hrnec Pure Steamer viz stránky 27-29. Plastový parní hrnec při použití zdravé funkce páry.

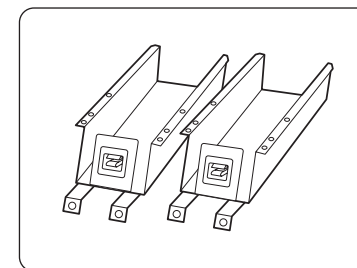
⚠ UPOZORNĚNÍ

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

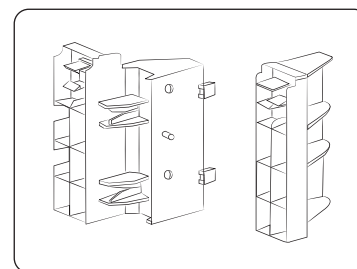
Dodávka součástí pro instalaci



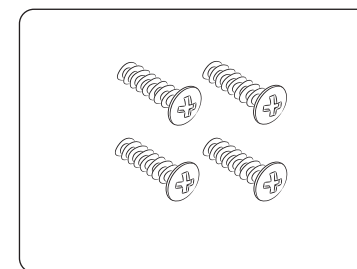
Obložení



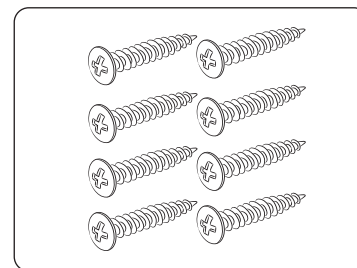
Základní držák (2)



Držák obložení (2)



Šroub (typ A) (4)



Šroub (typ B) (8)

Umístění a zapojení

Návod k instalaci mikrovlnné trouby

Tento spotřebič vyhovuje předpisům EU.

Likvidace obalů a spotřebiče.

Obal spotřebiče je recyklovatelný.

Lze použít následující:

- kartón;
- polyethylenová fólie (PE);
- polystyren bez obsahu CFC (tuhá pěna PS).

Tyto materiály zlikvidujte odpovídáním způsobem a v souladu s vládními předpisy.

Odpovědné orgány vám mohou poskytnout informace o tom, jak likvidovat vyřazené domácí spotřebiče zodpovědným způsobem.

Bezpečnost

Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný technik.

Mikrovlnná trouba byla navržena pro domácí použití.

Měli byste jej používat výhradně pro vaření a přípravu jídla.

Během používání a po něm je spotřebič horký.

Mějte to na paměti, pokud se malé děti nacházejí kdekoli v blízkosti spotřebiče.

Instalace v blízkosti konvenční trouby.

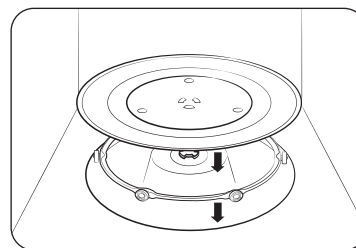
- Pokud má být vedle běžné trouby instalována mikrovlnná trouba, měl by být mezi nimi dostatečný prostor, aby se zabránilo přehřívání, protože obložení se může nadměrně zahřát na příliš vysoké teploty. Je proto velmi důležité bezpodmínečně postupovat podle pokynů k montáži dodaných výrobcem konvenční trouby.
- Vestavěná mikrovlnná trouba nesmí být instalována nad konvenční troubou, jinak může být chladicí systém mikrovlnné trouby nepříznivě ovlivněn horkým vzduchem, který vzniká při provozu konvenční trouby.

Elektrické zapojení

Elektrická síť, ke které je spotřebič připojen, by měla být v souladu s národními a místními předpisy.

Chcete-li instalaci provést s pevným spojením, ujistěte se, že je v přívodním napájecím vedení nainstalován vícepólový spínač s minimální roztečí kontaktu 3 mm. Instalace mikrovlnné trouby

Instalace mikrovlnné trouby

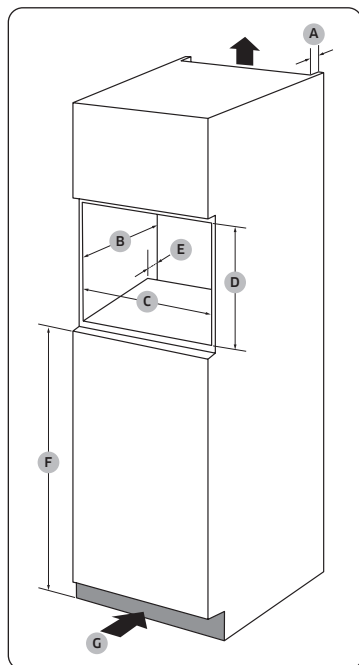


1. Vyjměte z vnitřku mikrovlnné trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
2. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

⚠ UPOZORNĚNÍ

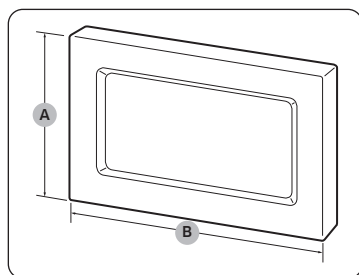
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo sestavou, která je k dispozici od výrobce nebo jeho servisního zástupce. Pro vaši osobní bezpečnost zapojte kabel do uzemněné zásuvky se 3 kolíky, 230 V AC, 50 Hz. Pokud je napájecí kabel tohoto spotřebiče poškozený, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle konvenční trouby či topného tělesa. Musí být dodrženy parametry napájení trouby a použitý prodlužovací kabel musí odpovídat stejné normě jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než mikrovlnnou troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Rozměry



Skříň

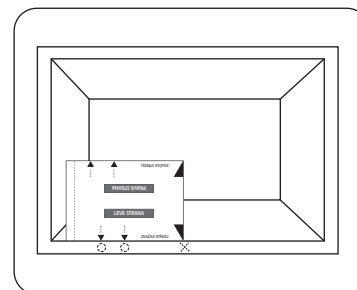
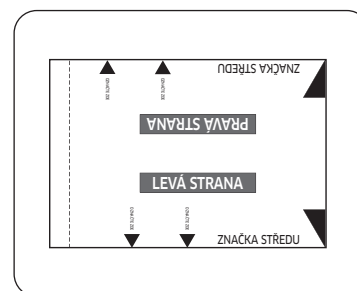
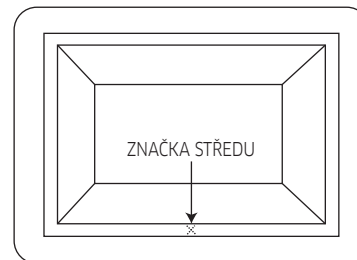
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Obložení

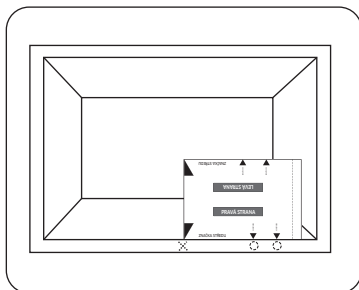
A	381 mm
B	596 mm

Postup instalace mikrovlnné trouby

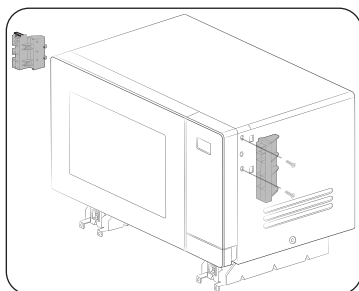


1. Změřte délku skříňe a označte si střed značkou.
2. Vyřízněte list šablony na straně 41.
3. Vyrovnajte „ZNAČKU STŘEDU“ na pravé straně listu šablony se značkou středu na skříni.
 - Zkontrolujte, zda je text „LEVÁ STRANA“ ve vzpřímené poloze.
4. Označte umístění si otvorů pro šrouby na skříni.

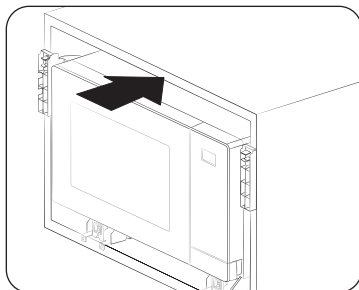
Umístění a zapojení



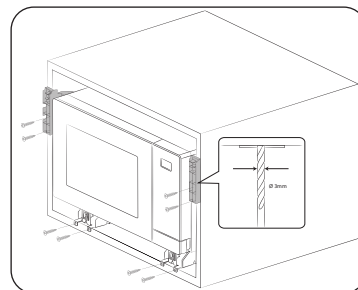
5. Otočte list šablony o 180 stupňů.
6. Vyrovnajte „ZNAČKU STŘEDU“ na levé straně listu šablony se značkou středu na skříni.
7. Označte umístění otvorů pro šrouby na skříni.



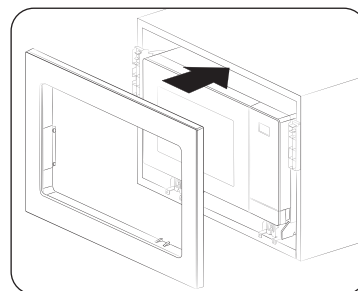
8. Pomocí dodaných šroubů (typ A) připevněte dva držáky obložení k levé a pravé straně mikrovlnné trouby.
 - Zkontrolujte značky (L: vlevo, R: vpravo) na držácích, abyste je upevnili na správnou stranu.



9. Vložte mikrovlnnou troubu do skříně. Poté vyrovnajte otvory držáku základny se značkou z kroku 4 a 7.



10. Pomocí vrtáku o průměru 3 mm vytvořte ve skříni otvory pro upevnění držáků základny. Poté upevněte pomocí dodaných šroubů (typ B).



11. Upevněte obložení a připojte všechny elektrické kabely. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje správně.

Údržba

Čištění

Pravidelně mikrovlnnou troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na mikrovlnné 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 mikrovlnné trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku mikrovlnné trouby

1. Do prázdné mikrovlnné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání mikrovlnné trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až mikrovlnná 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 mikrovlnné trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory mikrovlnné trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití mikrovlnné trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

VAROVÁNÍ

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

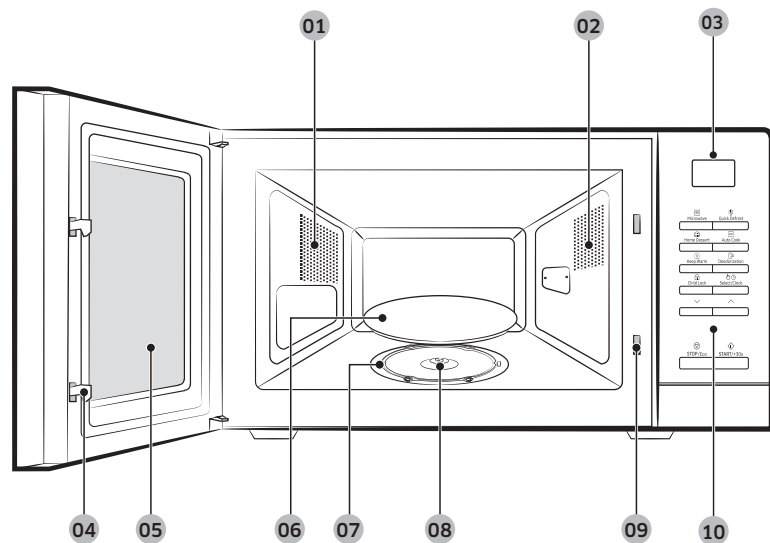
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm mikrovlnné 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 mikrovlnnou troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte mikrovlnnou troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř mikrovlnné trouby může negativně ovlivnit vlastnosti mikrovlnné trouby.

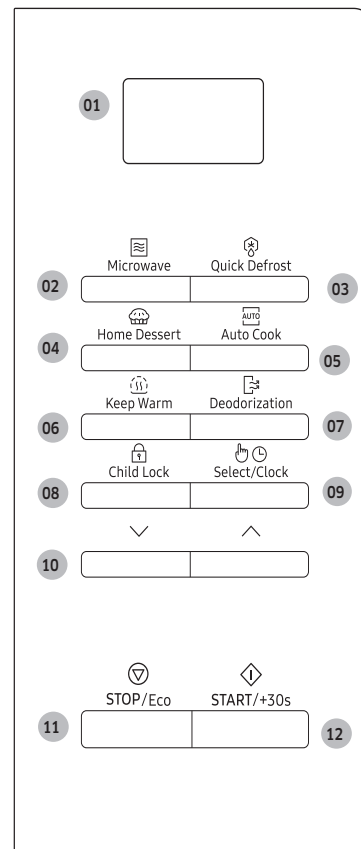
Funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba



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

Ovládací panel



- 01 Zobrazení
- 02 Microwave (Mikrovlnný režim)
- 03 Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
- 04 Home Dessert (Domácí moučníky)
- 05 Auto Cook (Automatické vaření)
- 06 Keep Warm (Udržování teploty)
- 07 Deodorization (Odstranění pachu)
- 08 Child Lock (Dětská pojistka)
- 09 Select/Clock (Vybrat/hodiny)
- 10 Nahoru/dolů
- 11 STOP/Eco (STOP/Úsporný režim)
- 12 START/+30s

Používání mikrovlnné trouby

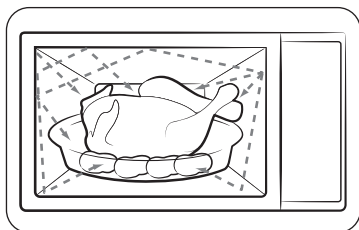
Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

Princip vaření



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

POZNÁMKA

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

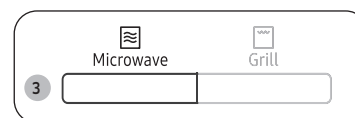
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní kdykoli zkontrolovat, zda trouba funguje správně. Pokud máte pochybnosti, přejděte do části „Řešení problémů“ na straně 36-39

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Do trouby musí být vložen otočný talíř. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 800 W), voda se začne vařit po delší době.



1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte na otočný talíř sklenici s vodou a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **mikrovlnné trouby**.
4. Pro nastavení času na 4 nebo 5 minut opakovaně stiskněte tlačítko **START/+30s**.
5. Mikrovlnná trouba bude zahřívat vodu po nastavenou dobu. Zkontrolujte ji a ujistěte se, že se voda vaří.

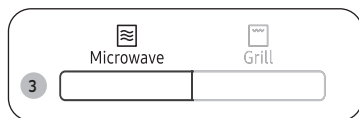
Používání mikrovlnné trouby

Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Než ponecháte mikrovlnnou troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.

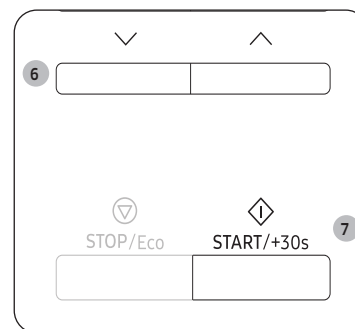
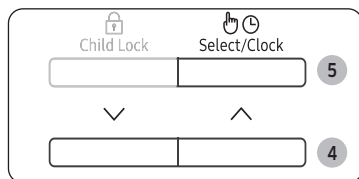


1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

3. Stiskněte tlačítko **mikrovlnné trouby**.
 - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena odpovídající ikona (☰) a maximální výkonový stupeň (800 W).
4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte požadovaný výkonový stupeň.
 - Vhodný výkonový stupeň viz část „Výkonové stupně a nastavení doby“ na straně 17.
5. Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.



6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte požadovaný čas přípravy pokrmu.
 - Na displeji ovládacího panelu je zobrazena doba vaření.
7. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte vaření.
 - Rozsvítí se kontrolka a otočný talíř se začne otáčet.
 - 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).

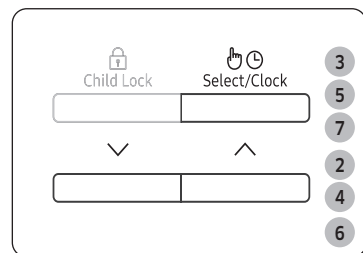
Nastavení času

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

Chcete-li nastavit letní čas, musíte hodiny nastavit ručně.



1. Zobrazení času v:
 - 24hodinovém formátu.
 - 12hodinovém formátu.
2. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte.
3. Stiskněte tlačítko **Select/Clock**.
4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte hodinu.
5. Stiskněte tlačítko **Select/Clock**.
6. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** nastavte minutu.
7. Stiskněte tlačítko **Select/Clock**.

POZNÁMKA

Když mikrovlnnou troubu nebudete používat, na displeji ovládacího panelu se zobrazí čas.

Výkonové stupně a nastavení doby

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

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

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

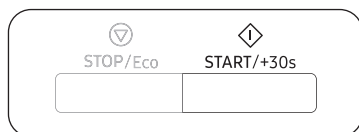
- Doba vaření bude kratší, pokud nastavíte vyšší výkonový stupeň.
- Doba vaření bude delší, pokud nastavíte nižší výkonový stupeň.

Používání mikrovlnné trouby

Nastavení doby vaření

Dobu vaření můžete prodloužovat nebo zkracovat, když mikrovlnná trouba bude pracovat.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek, a poté je možné v případě potřeby prodloužit nebo zkrátit dobu vaření.



Postup 1

Jestliže chcete dobu vaření prodloužit o 30 sekund, stiskněte tlačítko **START/+30s**.

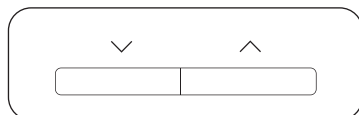
- Příklad: Jestliže chcete přidat tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.

POZNÁMKA

Dobu vaření je možné pouze prodloužit.

Postup 2

Stisknutím tlačítka se šípkou **dolů** nebo **nahoru** upravte požadovaný čas přípravy pokrmu.



Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Pozastavení vaření

1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.
 - Vaření se dočasně zastaví.
2. Jestliže chcete vaření obnovit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Ukončení vaření

1. Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.
 - Vaření se dočasně zastaví.
2. Znovu stiskněte tlačítko **STOP/Eco**.

Nastavení režimu úspory energie

Mikrovlánná trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/Eco**. Displej ovládacího panelu se vypne.
- Jestliže chcete režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/Eco**. Na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

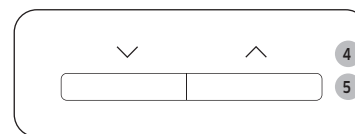
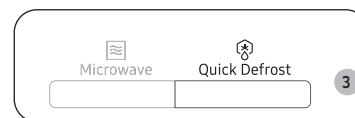
Výrobek se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během 25 minut uživatel neprovede žádnou akci nebo bylo vaření pozastaveno. Pokud necháte dvířka otevřená, také se po 5 minutách automaticky vypne vnitřní osvětlení.

Použití funkce rychlého rozmrazování

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 nádoby pro mikrovlánné trouby.



1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlánné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost**.
4. Stisknutím tlačítka se šípkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte typ pokrmu.
 - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „Popis programu Rychlé rozmrazení“ na straně 20.
5. Stisknutím tlačítka se šípkou **dolů** nebo **nahoru** velikost porce.
6. Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte rozmrazování.
 - Když mikrovlánná trouba vydá zvukový signál, otevřete dvířka a otočte pokrm.
7. Zavřete dvířka a potom stiskněte tlačítko **START/+30s**, aby došlo k obnovení rozmrazování.
 - Jakmile bude rozmrazování dokončeno, mikrovlánná trouba vydá 4krát zvukový signál a na displeji ovládacího panelu se zobrazí aktuální čas. Poté zazní 3krát signál upozorňující na konec vaření (v minutových intervalech).

Používání mikrovlnné trouby

Popis programu Rychlé rozmrazení

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

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2	Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3	Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 60 minut odstát.
4	Mražená zelenina	200 až 1500 g	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.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
5	Pečivo	200 až 1500 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalaťmanky a bagety. Dalaťmanky 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.

Použití funkce přípravy domácích moučníků

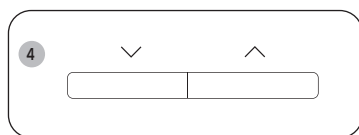
Funkce přípravy domácích moučníků má 7 předem naprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.



1. Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
3. Stiskněte tlačítko **Home Dessert**.



4. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte typ pokrmu.
 - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „Popis programu přípravy domácích moučníků“ na stranách 21 až 23.



5. Stiskněte tlačítko **START/+30s** a spusťte funkci přípravy domácích moučníků.
 - 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 7 předem naprogramovaných variant vaření.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu přípravy domácích moučníků

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
			<ol style="list-style-type: none"> 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. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 6. Vložte misku do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [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
			<ol style="list-style-type: none"> 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 misky do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [2]. 6. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3	Piškotový dort	1 porce	<p>Přísady 170 g mouky, 50 g másla, 150 g černého cukru, 3 ks vajec, 10 g prášku na pečení</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 nebo plastové nádoby. 5. Vložte misku do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [3]. 6. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
4	Čokoládový řez	1 porce	<p>Přísady 90 g mouky, ½ šálku másla (roztaveného), 230 g cukru, 2 ks vajec, 40 g kakaového prášku</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V míse rozmíchejte máslo, rozšlehaná vejce a cukr. 2. Za stálého míchání přidejte mouku a kakaový prášek. 3. Směs nalijte do tukem vymazané skleněné nebo plastové nádoby. 4. Vložte misku do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [4]. 5. Po upečení nechte 20 až 30 minut odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
5	Vaječný pudink	1 porce (3 kusů)	<p>Přísady 250 g mléka, 40 g cukru, 2 ks vajec</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 procedte přes kvalitní sítko. Setřete spodní část sítka stěrkou. Lžící odeberte veškerou pěnu na povrchu. 5. Směs nalijte do pudinkového poháru. 6. Vložte misky do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [5]. 7. Po upečení pudink nechte vychladit a podávejte.
6	Čokoládový hrnkový dezert	1 porce	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [6]. 6. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
7	Hrnkový dezert	1 porce	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> V hrnku smíchejte máslo a vejce tak, aby byly dobře propojené. Za stálého míchání přidejte mouku, cukr a prášek do pečiva. Přidejte mandlový prášek a vanilku a míchejte, dokud nebude směs dobře propojená. Vložte hrnek do mikrovlnné trouby a zvolte funkci přípravy domácích moučníků [7]. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání funkce automatického vaření

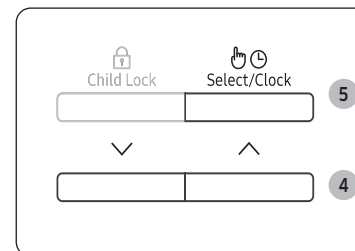
Funkce Auto Cook (Automatické vaření) má 18 předem naprogramovaných nastavení vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.



- Stisknutím tlačítka otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
- Položte pokrm do středu otočného talíře a poté zavřete dvířka.
- Stiskněte tlačítko **Auto Cook**.



- Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte hmotnost pokrmu.
 - Pokud se týká dalších informací, viz kapitola „**Popis programu automatického vaření**“ na stranách **24 až 26**.
 - Podle zvolené nabídky budete v některých případech mít k dispozici výběr pouze jedné možnosti hmotnosti.
 - V případě domácího moučníku nemusíte volit hmotnost.
- Poté stiskněte tlačítko **Select/Clock**.
- Stisknutím tlačítka **START/+30s** zahajte automatické vaření.
 - 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).

Používání mikrovlnné trouby

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 18 předem naprogramovaných variant vaření.

UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Popis programu automatického vaření

Auto Cook (Automatické vaření)

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Hotový pokrm (chlazený)	350 g 450 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minut odstát.
2	Vegetariánské jídlo (chlazené)	350 g 450 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minut odstát.
3	Růžičky brokolice	250 g	Opláchněte a očistěte růžičky brokolice. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžíce) Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minut odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
4	Plátky mrkve	250 g	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody. (2 až 3 polévkové lžíce) Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice květáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minut odstát.
5	Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Přidejte 30 ml (1 polévkovou lžičku) vody při vaření s hmotností 250 g. misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
6	Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné misky s víkem. Nepřidávejte vodu. misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.
7	Kukuřičné klasy	250 g	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.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
8	Oloupané brambory	250 g	Omyjte a oloupejte brambory a poté je nakrájejte na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minut odstát.
9	Hnědá rýže (předvařená)	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
10	Celozrnné makaróny	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 1 litr vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 minutu odstát.
11	Merlík	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minut odstát.
12	Bulgur	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
13	Kuřecí prsa	300 g (2 kusů)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
14	Krůtí prsa	300 g (2 kusů)	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
15	Čerstvé rybí filety	300 g (2 kusů)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici 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 g (2 kusů)	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici 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 g	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minut odstát.

Používání mikrovlnné trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
18	Čerstvý pstruh	200 g (1 ryba)	Položte čerstvou celou rybu do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžičci citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.

Používání funkce udržování teploty

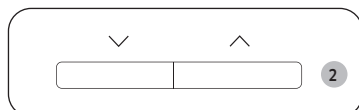
Funkce udržování teploty udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci použijte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat.

POZNÁMKA

- Čas funkce **udržování teploty** je nastavena na 99 minut.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm**.



2. Stisknutím tlačítka se šipkou **dolů** nebo **nahoru** vyberte požadovaný čas.



3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
 - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/Eco**.

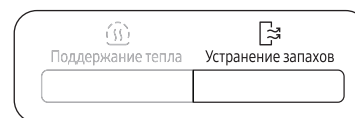
UPOZORNĚNÍ

- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.
- Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.

- Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.
- Po spuštění funkce udržování teploty nelze nastavený čas změnit.

Použití funkce deodorizace

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



1. Stiskněte tlačítko **Deodorization** a poté stiskněte tlačítko **START/+30s**.
 - Po dokončení trouba pípne.

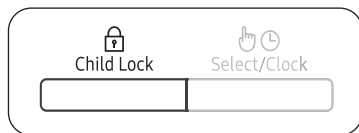


NOTE

- Doba funkce odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **START/+30s** se prodlouží o 30 sekund a každým stisknutím tlačítka **dolů** nebo **nahoru** se prodlouží a zkrátí o 10 sekund.
- Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

Používání funkce Dětská pojistka

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



- Chcete-li aktivovat funkci **rodičovského zámku**, stiskněte tlačítko **Child Lock** po dobu 3 sekund.
 - Ovládací panel je uzamčen a displej ovládacího panelu zobrazuje „L“.
- Chcete-li deaktivovat funkci **rodičovského zámku**, stiskněte tlačítko **Child Lock** znovu po dobu 3 sekund.

L

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



- Jestliže chcete zvuk pípání opět vypnout, současně stiskněte tlačítko **STOP/Eco** a **dolů**.
 - Ovládací panel zobrazí hlášení „Off“ (Vypnuto).
- Jestliže chcete zvuk pípání opět zapnout, znovu současně stiskněte tlačítko **STOP/Eco** a **dolů**.
 - Ovládací panel zobrazí hlášení „On“ (Zapnuto).

Průvodce vařením v čisté páře

Parní hrnec Pure Steamer je založen na principu vaření v páře a je určen pro rychlé, zdravé vaření ve vaší mikrovlnné troubě Samsung.

Toto příslušenství je ideální pro vaření rýže, těstovin, zeleniny atd. v rekordním čase při zachování jejich nutričních hodnot.

Sada Pure Steamer se skládá ze 3 položek:



Mísa



Vkládací táč



Víko

Všechny součásti odolávají teplotám od -20 °C do 140 °C.

Vhodné pro skladování v mrazničce. Lze použít také samostatně nebo společně.

Podmínky použití

- **Nepoužívejte:**
 - K vaření potravin s vysokým obsahem cukru nebo tuku, s grilem nebo rotační funkcí ohřevu nebo na varné desce.
- Před prvním použitím všechny součásti důkladně umyjte v mýdlové vodě.
- Chcete-li zjistit dobu vaření, přečtěte si pokyny v tabulce na následující straně.

Údržba

- Parní hrnec lze mýt v myčce nádobí.
- Při mytí rukou používejte horkou vodu a mycí kapalinu. Nepoužívejte abrazivní houby.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou plast obarvit. To je normální a nejedná se o výrobní chybu.

Pokyny pro výběr nádobí

Rozmrazování

Zmrazenou stravu vložte do napařovací mísy bez víka. Kapalina zůstane ve spodní části hrnce a nepoškodí jídlo.

Manipulace s parním hrncem Pure Steamer



Bezpečnostní opatření

- Při otevírání víka parního hrnce buďte obzvláště opatrní, protože unikající pára může být velmi horká.
- Při vyjímání pokrmu po vaření použijte chňapky.

Vaření

Pokrm	Velikost porce	Výkonové stupně	Čas vaření (min)	Manipulace
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	Mísa s vkládacím tácem + víko
	Pokyny Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte tác do mísy. Artyčoky vložte na tác. Přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte víkem. Nechte 1 až 2 minut odstát.			
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	Mísa s vkládacím tácem + víko
	Pokyny Po umytí, vyčištění a naříznutí do podobné velikosti odvažte zeleninu (například brokolici, květák, mrkev, papriku). Vložte zásobník do mísy. Zeleninu rozprostřete na tác. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte víkem. Nechte 1 až 2 minut odstát.			
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8	Mísa s vkládacím tácem + víko
	Pokyny Zmrazenou zeleninu vložte do napařovací mísy. Vložte tác do mísy. Přidejte 1 polévkové lžice vody. Zakryjte víkem. Po vaření a stání dobře promíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Rýže	250 g	800 W	15-18	Mísa + víko
	Pokyny Vložte rýži do napařovací mísy. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte víkem. Po vaření nechte bílou rýži stát 5 minut, hnědou rýži 10 minut.			
Brambory ve slupce	500 g	800 W	7-8	Mísa + víko
	Pokyny Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do napařovací mísy. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte víkem. Nechte 2 až 3 minut odstát.			

Pokrm	Velikost porce	Výkonové stupně	Čas vaření (min)	Manipulace
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6	Mísa + víko
	Pokyny Vložte maso pro dušení do napařovací mísy. Zakryjte víkem. Před odstavením dobře promíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.			
Polévka (chlazená)	400 g	800 W	3-4	Mísa + víko
	Pokyny Nalijte do napařovací mísy. Zakryjte víkem. Před odstavením dobře promíchejte. Nechte 1 až 2 minut odstát.			
Zmrazená polévka	400 g	800 W	8-10	Mísa + víko
	Pokyny Zmrazenou polévku vložte do napařovací mísy. Zakryjte víkem. Před odstavením dobře promíchejte. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Zmrazené kynutý knedlík plněný džemem	150 g	600 W	1-2	Mísa + víko
	Pokyny Navlhčete horní část plněných knedlíků studenou vodou. Položte 1-2 zmrazené knedlíky vedle sebe na stojan. Zakryjte víkem. Nechte 2 až 3 minut odstát.			
Ovocný kompot	250 g	600 W	3-4	Mísa + víko
	Pokyny Po oloupání, omytí a nakrájení do podobných velikostí nebo kostek odvažte čerstvé ovoce (například jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas). Vložte do napařovací mísy. Přidejte 1-2 polévkové lžíce vody a 1-2 polévkové lžíce cukru. Zakryjte víkem. Nechte 2 až 3 minut odstát.			

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
Hliníková fólie	✓✗	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 mikrovlnné trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač 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		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové kelímky 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
<ul style="list-style-type: none"> Papírové sáčky nebo noviny 	✗	Mohou se vznítit.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papír nebo kovové lemy 	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
<ul style="list-style-type: none"> Stolní nádobí do trouby 	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
<ul style="list-style-type: none"> Jemné skleněné nádobí 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.



Pokyny pro výběr nádobí

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
<ul style="list-style-type: none"> Zavařovací sklenice 	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
<ul style="list-style-type: none"> Nádobí 	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
<ul style="list-style-type: none"> Uzávěry sáčků do mrazničky 	✗	
Papír		
<ul style="list-style-type: none"> Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky 	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papír 	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
<ul style="list-style-type: none"> Nádoby 	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
<ul style="list-style-type: none"> Potravinová fólie 	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
<ul style="list-style-type: none"> 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

✓✗ : Budte opatrní

✗ : Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale 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 čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

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

Doby odstavení

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



Průvodce vařením zmrazené zeleniny

Použijte vhodnou misku z varného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, abyste dosáhli výsledku, kterému dáváte přednost. Během vaření dvakrát a jednou po vaření promíchejte. Po vaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Zakryjte během odstavení.

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

Průvodce vařením čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou misku z varného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství - viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, abyste dosáhli výsledku, kterému dáváte přednost. Během vaření jednou a jednou po vaření promíchejte. Po vaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Zakryjte během odstavení 3 minuty.

Rada: Nakrájejte čerstvou zeleninu na kousky stejné velikosti. Čím menší jsou kousky, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Pokyny Připravte si stejně velké růžičky. Umístěte stonky do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	800 W	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nakrájejte mrkev na plátky stejné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Pokyny Připravte si stejně velké růžičky. Velké růžičky nakrájejte na poloviny. Umístěte stonky do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Cukety	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody a kus másla. Vařte až do měkka. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

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 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nakrájejte pórek na silné plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Houby	125 g 250 g	800 W	1½ až 2 3 až 3½
	Pokyny Připravte malé celé nebo nakrájené houby. Nepřidávejte vodu. Pokropte citrónovou šťávou. Okořeňte solí a pepřem. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.		
Cibule	250 g	800 W	5½-6
	Pokyny Nakrájejte cibuli na plátky nebo na poloviny. Přidejte pouze 15 ml (1 polévková lžice) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nakrájejte papriky na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Pokyny Oloupané brambory odvažte a nakrájejte je na podobné půlky nebo čtvrtky. Nechte 3 minuty odstát.		
Zelí hlávkové	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Nakrájejte hlávkové zelí na malé kostky. Nechte 3 minuty odstát.		

Průvodce vařením rýže a těstovin

Rýže: Při vaření použijte velkou misku z varného skla s víkem - rýže zdvojnásobí objem. Vařte zakryté.

Po uplynutí času vaření zamíchejte před odstavením a přidejte sůl, bylinky a máslo. Poznámka: Rýže nemusí po skončení vaření absorbovat veškerou vodu.

Těstoviny: Použijte velkou misku z varného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.

Občas během vaření a po něm zamíchejte. Před odstavením zakryjte a potom důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Smišená rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Smišená kukuřice (rýže + zrno)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minuty odstát.		
Těstoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Přidejte 1000 ml horké vody. Nechte 5 minuty odstát.		

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje jídlo za zlomek času, který obvykle vyžadují konvenční varné desky. Výkonové stupně a doby ohřevu uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny. Časy v tabulce se týkají tekutin s pokojovou teplotou asi +18 až +20 °C nebo chlazeného jídla o teplotě asi +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Vyvarujte se ohřívání velkých kusů, například velkých kusů masa – mají tendenci se převařit a vyschnout před tím, než je střed teplý. Ohřev malých kusů bude vhodnější.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze znovu ohřát s výkonovým stupněm 800 W, zatímco jiné by měly být znovu ohřáté s výkonovým stupněm 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

V tabulkách naleznete pokyny. Obecně je lepší ohřívát potraviny pomocí nižšího výkonového stupně, pokud je jídlo jemné, ve velkém množství, nebo pokud je pravděpodobné, že se velmi rychle zahřeje (například biskupský chlebiček).

Dobře promíchejte nebo obraťte jídlo během ohřevu, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Pokud je to možné, před podáváním znovu promíchejte.

Zvláštní pozornost věnujte ohřívání tekutin a dětské výživy. Aby se zabránilo prudkému varu tekutin a možnému opaření, zamíchejte předem, během a po zahřátí. Během odstavení uchovávejte je v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vložit plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Zabráníte tím přehřátí (a tím i znehodnocení) jídla.

Je vhodnější zkrátit dobu vaření a v případě potřeby přidat další dobu ohřevu.

Doba ohřevu a odstavení

Při prvním ohřevu potravin je užitečné si uvědomit čas, který jste použili – i pro budoucí použití. Vždy se ujistěte, že ohřívání potraviny jsou ohřáté po celé délce.

Po zahřátí nechte jídlo chvíli stát – aby jeho teplota byla rovnoměrná.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2–4 minuty, pokud není v tabulce doporučen jiný čas.

Zvláštní pozornost věnujte ohřívání tekutin a dětské výživy. Viz také kapitola věnovaná bezpečnostním opatřením.

Ohřev tekutin

Po vypnutí trouby vždy nechte stát alespoň 20 sekund, aby se teplota mohla vyrovnat. V případě potřeby během zahřívání promíchejte a VŽDY promíchejte také po zahřátí. Aby se zabránilo prudkému varu a možnému opaření, měli byste do nápojů dát lžičku nebo skleněnou tyčinku a zamíchat předem, během a po zahřátí.

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte.

Před podáváním nechte stát 2-3 minuty. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.

Doporučená teplota pro podávání: 30–40 °C.

Kojenecké mléko:

Nalijte mléko do sterilizované skleněné lahve. Ohřívajte odkryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev se savičkou, protože láhev může při přehřátí explodovat. Před podáváním důkladně protřepejte, než necháte odstát a krmit! Před podáním dítěti vždy pečlivě zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo pokrmu. Doporučená teplota pro podávání: asi 37 °C.

Poznámka:

Před podáváním je třeba pečlivě zkontrolovat dětskou výživu, aby se zabránilo popálení. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1 až 1½
	250 ml (1 hrnek)		1½ až 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 W	3 až 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 W	5½ až 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 W	4½ až 5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.		

Ohřev dětské výživy a mléka

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Dětská kaše (vločky + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minut odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		50 s až 1 min
Pokyny Dobře promíchejte nebo protřeptejte a nalijte do sterilizované skleněné lahve. Umístěte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřeptejte a odstavce nejméně 3 minuty. Před podáváním dobře protřeptejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minut odstát.			

Ruční rozmrazování

Mikrovlnné trouby jsou vynikajícími spotřebiči pro rozmrazování zmrazených potravin.

Mikrovlnné trouby jemně rozmrazují zmrazené potraviny v krátkém čase. To může být velkou výhodou, pokud se najednou objeví neočekávaní hosté.

Zmrazená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte veškeré kovové pásky a vyjměte pokrm z jakéhokoliv obalu, aby rozmrazená tekutina mohla odtéct.

Zmrazené jídlo položte na misku bez zakrytí. Obrátte v polovině přípravy, vypusťte veškerou tekutinu a co nejdříve odstraňte všechny odkapy.

Občas jídlo zkontrolujte, abyste se ujistili, že se nezahřeje.

Pokud se začnou zahřívat menší a tenčí části zmrazených potravin, mohou být během rozmrazování chráněny, když kolem nich obalíte velmi malé proužky hliníkové fólie.

Pokud se drůbež začne zahřívat na vnějším povrchu, přestaňte rozmrazovat a nechte stát 20 minut, než budete pokračovat.

Ryby, maso a drůbež nechte stát, aby se úplně rozmrazily. Doba stání pro úplné rozmrazení se bude lišit v závislosti na rozmrazeném množství. Viz níže uvedená tabulka.

Rada: Rozmrazování plochých potravin je lepší než silnějších, a současně menší množství vyžaduje kratší čas než větší množství. Pamatujte si tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování zmrazených potravin o teplotě přibližně -18 až -20 °C použijte jako vodítka následující tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí maso	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Vepřové steaky	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Položte maso na rovnou keramickou desku. Okraje chraňte alobalem. Obrátte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 25 minut odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kuře	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky stranou kůže dolů, celé kuře stranou prsou dolů na rovnou keramickou desku. Tenčí části, jako jsou křídla a konce, zakryjte hliníkovou fólií. Obrátte po polovině doby rozmrazování! Nechte 15 až 40 minut odstát.		
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6-7 12-13
	Pokyny Zmrazenou rybu vložte doprostřed ploché keramické desky. Umístěte tenčí části pod silnější části. Okraje chraňte alobalem. Obrátte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce			
Bobuloviny	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Rozložte ovoce na ploché kulaté skleněné misce (s velkým průměrem). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Pečivo			
Bagetky/housky	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
(každá asi 50 g)			
Toast/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Uspořádejte housky do kruhu nebo chleba vodorovně na kuchyňský papír do středu otočného talíře. Obrátte po polovině doby rozmrazování! Nechte 5 až 20 minut odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Tipy a triky

Rozehrátí cukernatého medu

Do malé skleněné misky dejte 20 g cukernatého medu. Zahřívajte 20-30 sekund při 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozehrátí želatiny

Položte suché želatinové kusy (10 g) na 5 minut do studené vody. Scezenou želatinu vložte do malé skleněné misky z varného skla. Zahřívajte po dobu 1 minuty na 300 W. Po roztavení promíchejte.

Vaření glazury / polevy (pro dort a koláče)

Smíchejte instantní glazuru (přibližně 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte odkryté ve misce z varného skla na 800 W 3½ až 4½ minuty pomocí, dokud glazura / poleva nebude transparentní. Během vaření dvakrát promíchejte.

Vaření džemu

Vložte 600 g ovoce (například smíšené bobule) do vhodné misky z varného skla s víkem. Přidejte 300 g konzervačního cukru a dobře promíchejte. Vařte zakryté 10-12 minut na 800 W. Během vaření několikrát promíchejte. Vyprázdněte přímo do malých sklenic pro marmeládu s otočnými víčky. Postavte na víko 5 minut.

Vaření pudinku

Smíchejte pudinkový prášek s cukrem a mlékem (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře promíchejte. Použijte vhodnou misku z varného skla s víkem. Vařte zakryté 6½ až 7½ minut na 800 W. Několikrát dobře během vaření promíchejte.

Opékání mandlových plátek

Rovnoměrně rozprostřete 30 g nakrájených mandlí na středně velký keramický talíř. Několikrát promíchejte při pražení po dobu 3 až 4½ minuty na 600 W. Nechte v troubě 2-3 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Odstraňování problémů a informační kódy

Řešení 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.
Mikrovlnná 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.
Mikrovlnná trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko START/+30s , čímž spustíte provoz.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Mikrovlonná trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte mikrovlonnou troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit mikrovlonnou troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do mikrovlonné trouby.
	Mikrovlonná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlonné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro mikrovlonnou troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a mikrovlonná 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.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch mikrovlonné trouby je za provozu příliš horký.	Mikrovlonná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlonné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na mikrovlonné troubě jsou položeny předměty.	Odstraňte z horní plochy mikrovlonné trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem mikrovlonné trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte mikrovlonnou troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že mikrovlonná trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádoby.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlonné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlonný režim, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Změňte 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 .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek mikrovlonné trouby a zkontrolujte to znovu.

Odstraňování problémů a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
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 , čímž opět spustíte provoz trouby.
Mikrovlnná trouba není ve vodorovné poloze.	Mikrovlnná trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování mikrovlnné trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích mikrovlnné trouby / rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se mikrovlnná trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z mikrovlnné trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kape voda. 2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. 3. V mikrovlnné troubě zůstává voda. 	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř mikrovlnné trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závislejšího na spuštění funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace mikrovlnné trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu mikrovlnné 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 dělá hluk.	Ke dnu mikrovlnné trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu mikrovlnné trouby.
Mikrovlnná trouba		
Mikrovlnná trouba neohřeje.	Dvířka jsou otevřena.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.

Problém	Příčina	Akce
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání mikrovlnné trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádoby vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku mikrovlnné trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do mikrovlnné trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Mikrovlnná trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka mikrovlnné trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky mikrovlnné trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky mikrovlnné trouby a zkuste to znovu.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

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-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MS23A7013G* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MS23A7013G*
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Microwave (Mikrovlnný režim)	1150 W 1150 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 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 13,7 kg
Úroveň hluku	40 dBA

ZNAČKA STŘEDU



PRAVÁ STRANA

Šablona pro instalaci

LEVÁ STRANA

ZNAČKA STŘEDU



OZNAČTE ZDE



OZNAČTE ZDE



OZNAČTE ZDE



OZNAČTE ZDE



Poznámka

Poznámka

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

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

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



DE68-04660R-00

Microwave Oven

User manual

MS23A7013G*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Microwave oven use	15
Important safety instructions	3	How a microwave oven works	15
General safety	6	Cooking/Reheating	16
Microwave operation precautions	7	Setting the time	17
Limited warranty	8	Power levels and time variations	17
Product group definition	8	Adjusting the cooking time	18
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Stopping the cooking	18
Installation	9	Setting the energy save mode	19
Accessories	9	Using the Quick Defrost	19
Included for installation	9	Using Home Dessert	21
Installation instructions microwave oven	10	Using Auto Cook	23
Installing your microwave oven	10	Using Keep Warm	26
Dimensions	11	Using Deodorization	26
Microwave oven installation procedure	11	Using Child Lock	27
Maintenance	13	Switching the beeper off	27
Cleaning	13	Pure steam cooking guide	27
Replacement (repair)	13	Cookware guide	29
Care against an extended period of disuse	13	Cooking guide	30
Microwave oven features	14	Reheating	33
Microwave oven	14	Reheating liquids	33
Control panel	14	Manual defrosting	35
		Tips and tricks	36
		Troubleshooting and information code	36
		Troubleshooting	36
		Information code	39
		Technical specifications	40

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

Safety instructions

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 appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the 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.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety instructions

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Safety instructions

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

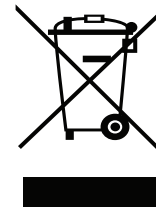
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

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

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

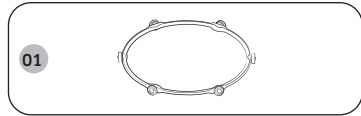
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

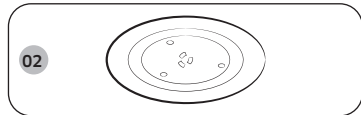
Installation

Accessories

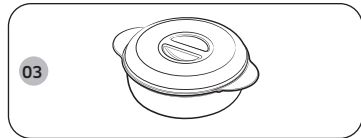
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



01 Roller ring, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

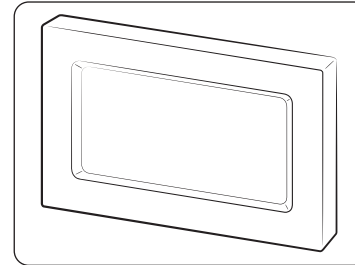


03 Pure Steamer see pages 27-29.
The plastic steam cooker when using healthy steam function.

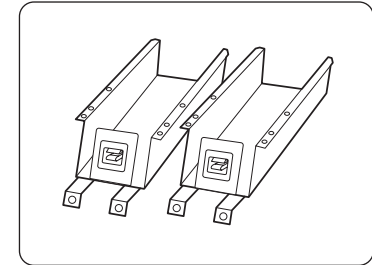
CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

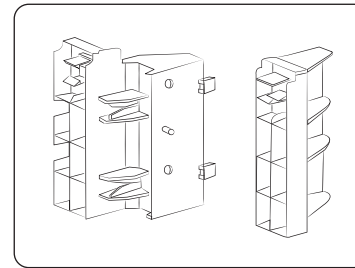
Included for installation



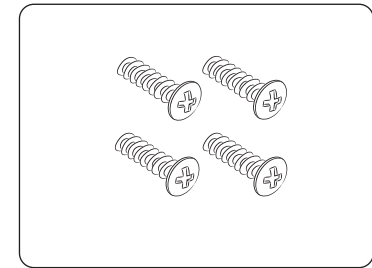
Trim



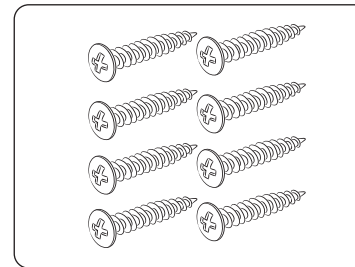
Base bracket (2)



Holder trim (2)



Screw (Type A) (4)



Screw (Type B) (8)

Installation

Installation instructions microwave oven

This appliance complies with the EU regulations.
Disposal of packaging and appliance.
The appliance's packaging is recyclable.

The following can be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible manner.

Safety

The appliance should only be connected by a qualified technician.

The microwave oven has been designed for domestic use.

You should use it exclusively for cooking food.

The appliance is hot during and after use.

Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

Installation near to a conventional oven.

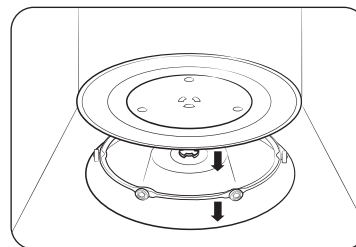
- Where a microwave oven is to be installed next to a conventional oven, sufficient space between them should be allowed to prevent overheating, as the trim can warp with excessively high temperatures. Obviously, it is important to adhere strictly to the conventional oven manufacturer's installation instruction.
- A built-in microwave oven must not be installed above a conventional oven otherwise the microwave oven's cooling system may be adversely affected by hot air produced by the conventional oven.

Electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line. Installing your microwave oven

Installing your microwave oven

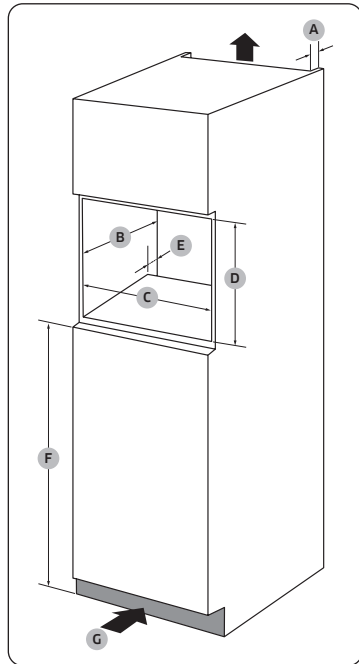


1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ CAUTION

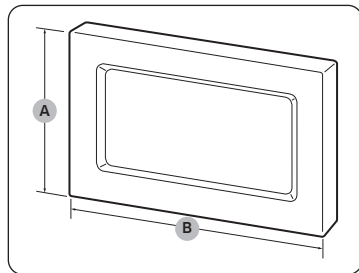
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Dimensions



Cabinet

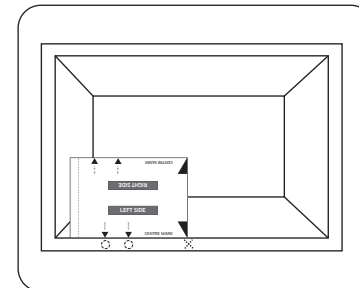
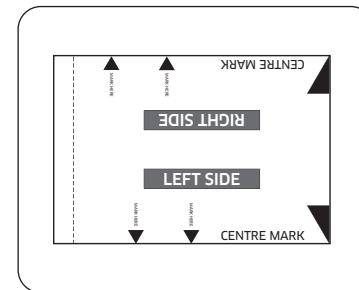
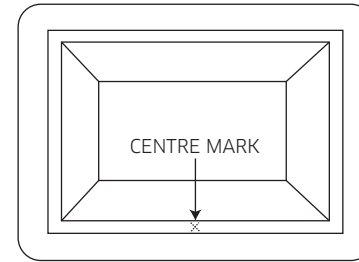
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Trim

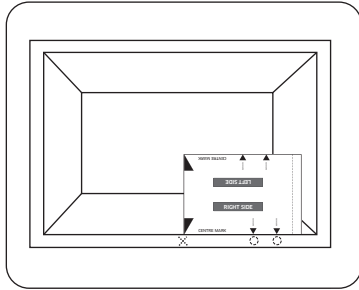
A	381 mm
B	596 mm

Microwave oven installation procedure

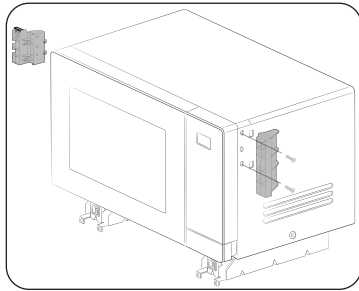


1. Measure the length of the cabinet and put a mark on the centre.
2. Cut out the template sheet on page 41.
3. Align the 'CENTRE MARK' on the right side of the template sheet with the centre mark on the cabinet.
 - Make sure the text 'LEFT SIDE' is upright.
4. Mark the screw hole locations on the cabinet.

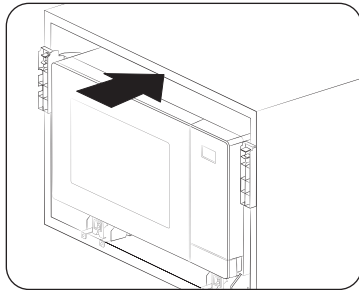
Installation



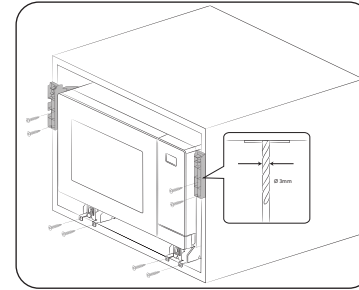
5. Turn the template sheet 180 degrees.
6. Align the 'CENTRE MARK', now on the left side of the template sheet, with the centre mark on the cabinet.
7. Mark the screw hole locations on the cabinet.



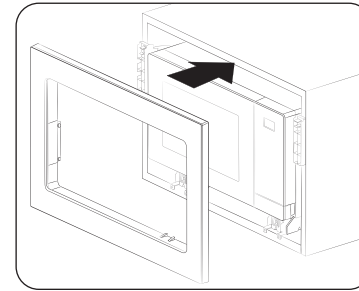
8. Use the provided screws (Type A) to fasten two Trim holders to the left and right side of the microwave.
 - Check the markings (L: left, R: right) on the brackets to fasten them on the correct side.



9. Insert the microwave into the cabinet. Then, align the Base bracket holes with the marking from step 4 and 7.



10. Use a 3 mm drill to make holes in the cabinet to fasten the Base brackets. Then, fasten with the provided screws (Type B).



11. Attach the Trim, and then connect all electrical cables. Check if the appliance works properly.

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave 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 microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave 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 microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

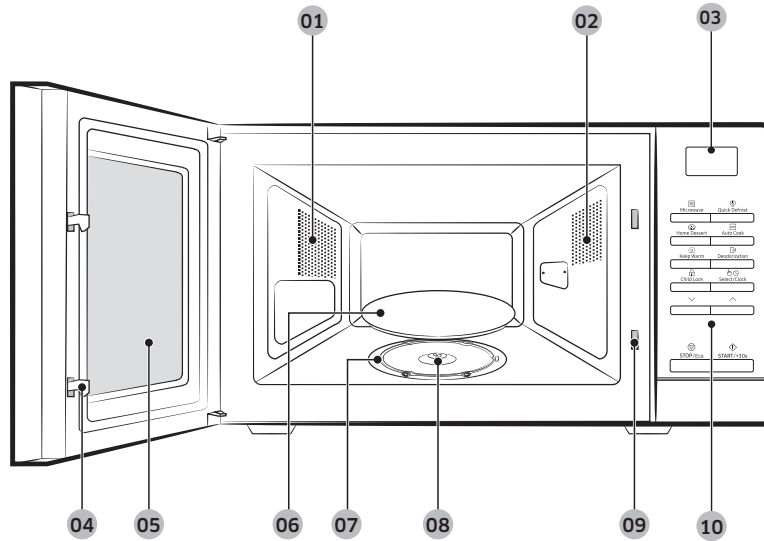
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave 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 microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

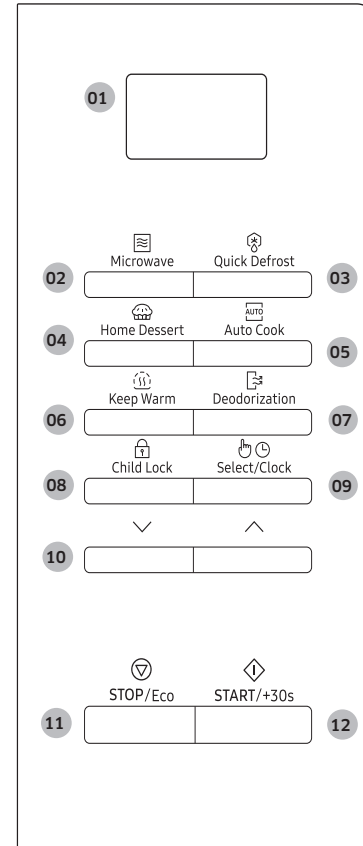
Microwave oven features

Microwave oven



- | | | |
|----------------------|------------|---------------------------|
| 01 Ventilation holes | 02 Light | 03 Display |
| 04 Door latches | 05 Door | 06 Turntable |
| 07 Roller ring | 08 Coupler | 09 Safety interlock holes |
| 10 Control panel | | |

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Quick Defrost
- 04 Home Dessert
- 05 Auto Cook
- 06 Keep Warm
- 07 Deodorization
- 08 Child Lock
- 09 Select/Clock
- 10 Up/Down
- 11 STOP/Eco
- 12 START/+30s

Microwave oven use

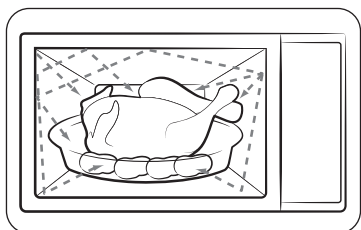
How a microwave oven works

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 microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

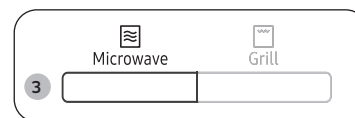
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

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 36-39.

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.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press the **Microwave** button.
4. Press the **START/+30s** button repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

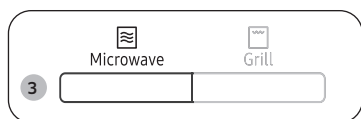
Microwave oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

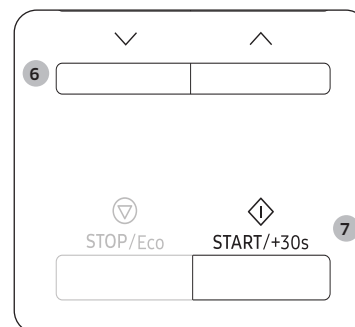
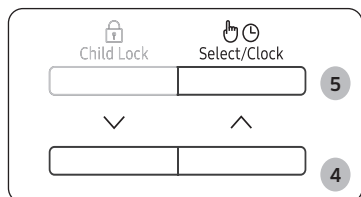


1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press the **Microwave** button.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (800 W).
4. Press the **Down** or **Up** button to select the desired power level.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 17 for the appropriate power level.
5. And then press the **Select/Clock** button



6. Press the **Down** or **Up** button to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
7. Press the **START/+30s** button to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - 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.

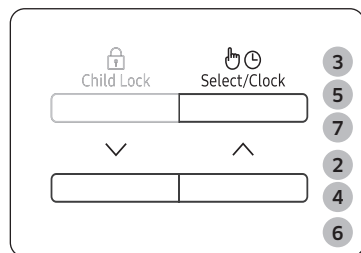
Setting the time

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 clock. You must set the clock:

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

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. To display the time in the :
 - 24-hour notation.
 - 12-hour notation.
2. Press the **Down** or **Up** button to set the .
3. Press the **Select/Clock** button.
4. Press the **Down** or **Up** button to set the hour.
5. Press the **Select/Clock** button.
6. Press the **Down** or **Up** button to set the minute.
7. Press the **Select/Clock** button.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

Microwave oven use

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press the **START/+30s** button to increase the cooking time by 30 seconds.

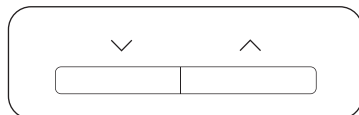
- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press the **Down** or **Up** button to adjust the cooking time.



Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/Eco** button. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

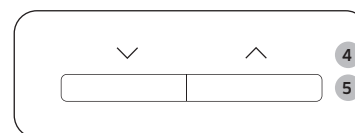
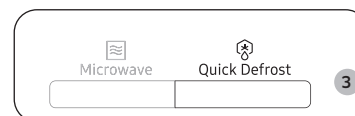
The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

Using the Quick Defrost

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.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press the **Quick Defrost** button.
4. Press the **Down** or **Up** button to select the type of food.
 - For more information, see the "Quick Defrost programme description" section on page 20.
5. Press the **Down** or **Up** button to set the serving size.
6. Press the **START/+30s** button to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting 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.

Microwave oven use

Quick Defrost programme description

The following table presents the various Quick Defrost programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4	Frozen Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. 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 Home Dessert

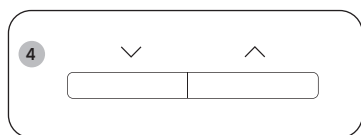
Home Dessert has 7 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Push the button 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. Press **Down** or **Up** button to select the type of food.
 - For more information, see the “Home Dessert programme description” section on pages 21 to 23



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 7 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	<p>Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 or plastic bowl. 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.)	<p>Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> 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 or plastic bowl. 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
			<ol style="list-style-type: none"> 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 or plastic bowl. 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			<ol style="list-style-type: none"> 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
			<ol style="list-style-type: none"> 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 in the microwave oven and select the Home Dessert [6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
7	Mug Cake	1 serving	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> Combine the butter, egg together in a mug until well combined. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. Put the mug in the microwave oven and select the Home Dessert [7]. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Using Auto Cook

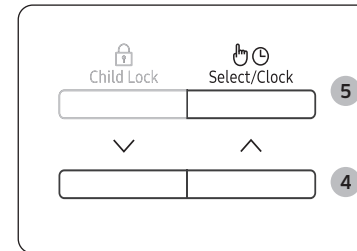
Auto Cook has 18 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



- Push the button to open the microwave oven door.
- Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
- Press the **Auto Cook** button.



- Press the **Down** or **Up** button to select the weight of food.
 - For more information, see the "**Auto Cook programme description**" section on pages 24 to 26.
 - 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.
- And then press the **Select/Clock** button
- Press the **START/+30s** button to start Auto Cook.
 - 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.

Microwave oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 18 pre-programmed cooking options.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Auto Cook

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal in ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2	Vegetarian Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
3	Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
4	Sliced Carrots	250 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
5	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 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 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes..
7	Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
8	Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
9	Brown Rice (parboiled)	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
10	Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L 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 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
12	Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
13	Chicken Breasts	300 g (2 pcs.)	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 g (2 pcs.)	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 Filets	300 g (2 pcs.)	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 Filets	300 g (2 pcs.)	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 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

Microwave oven use

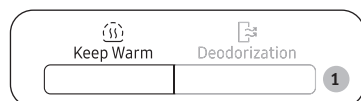
Code	Food	Serving Size	Instructions
18	Fresh Trout	200 g (1 fish)	Put fresh whole fish into a microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Using Keep Warm

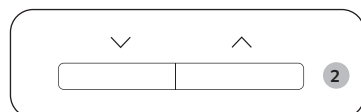
The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

NOTE

- The **Keep Warm** time has been specified as 99 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Press the **Down** or **Up** button to select the desired time.



3. Press **START/+30s**.
 - To stop warming the food, open the door or press **STOP/Eco** button.

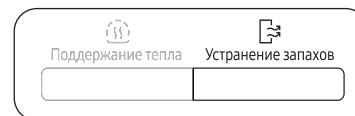
CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.
- After start keep warm feature, set time cannot be changed.

Using Deodorization

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



1. Press the **Deodorization** button, and then press the **START/+30s** button.
 - When it has finished, the oven beeps.



NOTE

- The Deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed or increase and decrease by 10 seconds whenever pressed the **Down** or **Up** button.
- The maximum deodorisation time is 15 minutes.

Using Child Lock

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



- To activate **Child Lock**, hold the **Child Lock** button for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate **Child Lock**, hold the **Child Lock** button for 3 seconds again.

L

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press the **Stop/ECO** and **Down** buttons at the same time.
 - The control panel shows “Off”.
- To turn the beeping sound back on, press the **Stop/ECO** and **Down** buttons at the same time again.
 - The control panel shows “On”.

Pure steam cooking guide

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.

This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The Pure Steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use

- **Do not use:**
 - to cook foods with a high sugar or fat content, with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

Maintenance

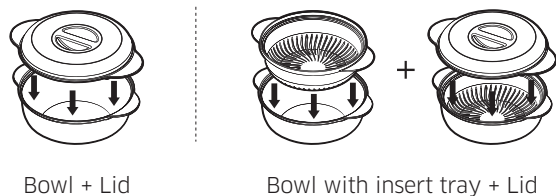
- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

Cookware guide

Defrosting

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

Handling of Pure Steamer



Precautions

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

Cooking

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250 g	800 W	15-18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.			
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Stew (Chilled)	400 g	600 W	5-6	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	800 W	8-10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250 g	600 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

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
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
<ul style="list-style-type: none"> Glass jars 	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal <ul style="list-style-type: none"> Dishes Freezer bag twist ties 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ ✗ 	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> Plates, cups, napkins and kitchen paper Recycled paper 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ 	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> Containers Cling film Freezer bags 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓✗ 	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

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	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		1½-2
Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup / mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.			

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180 W	14½-15½
	900 g		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.)	180 W	6-7
	400 g (4 pcs.)		12-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.			
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs.	180 W	½-1
	4 pcs.		2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

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 microwave 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 microwave 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 microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave 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 microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave 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.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave 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 microwave oven and check again.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
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 microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
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 turntable 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 turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.

Problem	Cause	Action
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

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 MS23A7013G* oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MS23A7013G*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	1150 W
Microwave	1150 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 346 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13.7 kg approx.
Noise level	40 dBA

CENTRE MARK



RIGHT SIDE

Template for installation

LEFT SIDE



CENTRE MARK



MARK HERE



MARK HERE



MARK HERE



MARK HERE



Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

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



DE68-04660R-00