

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG23K3515**



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky	3	Používanie rúry	12
V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:	3	Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12
Bezpečnostné pokyny	3	Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	13
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Varenie/prihrievanie	13
Správna likvidácia tohoto výrobku (elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Nastavenie času	14
Inštalácia	9	Zmeny úrovni výkonov a času	14
Príslušenstvo	9	Nastavenie času varenia	15
Miesto inštalácie	9	Zastavenie varenia	15
Tanier	9	Nastavenie režimu úspory energie	15
Údržba	10	Použitie funkcií rýchleho rozmrazovania	16
Čistenie	10	Používanie funkcií automatického varenia	17
Výmena (oprava)	10	Používanie funkcií udržiavania zohriatia	19
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10	Grilovanie	20
Rýchly sprievodca s náhľadom	11	Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	20
Funkcie rúry	11	Použitie funkcií grilovanie+30s	21
Rúra	11	Používanie funkcie odstránenia zápachu	21
Ovládací panel	12	Používanie funkcií detskej zámky	21
		Vypínanie signalizácie	22
		Sprievodca pomôckami na varenie	22
		Sprievodca varením	23
		Riešenie problémov a informačné kódy	32
		Riešenie problémov	32
		Informačný kód	35
		Technické údaje	35

Používanie tejto príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Táto používateľská príručka obsahuje cenné informácie o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

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

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

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

UPOZORNENIE

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

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

LEN PRE FUNKCIU MIKROVLNNÉHO OHREVVU

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;



Bezpečnostné pokyny

- 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.

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

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.

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

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

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

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

LEN PRE FUNKCIU RÚRY - VOLITELNÉ

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelaj osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte parný čistič.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.



Bezpečnostné pokyny

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

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.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude 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 používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a dozeráte na ne.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.

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

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

Rúru neinštalujte: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikať plyn, a ani na nerovný povrch.

Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.

Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.

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

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

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

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.





Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobu. Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predlžovacie káble ani elektrické transformátory.

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

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku. Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu.

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

Na rúru nesprejajte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Budte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami.

Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri 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, nevkładajte ich do vody krátko po dovarení. Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.

Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.

Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.

Nezohrievajte vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.

Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.

Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

Rúru nainštalujte do priestoru podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)

Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiacieho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniacie povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.





Bezpečnostné pokyny

- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom.
- **Dôležité:** dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Obmedzená záruka

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

- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, 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 uvažlivo, 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 výlučne na použitie v domácnosti. Nezhrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákien. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.
- Ac 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.

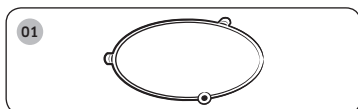
Viac informácií o záväzkoch voči životnému prostrediu a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, nájdete na webovej lokalite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Inštalácia

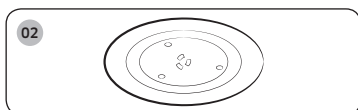
Príslušenstvo

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



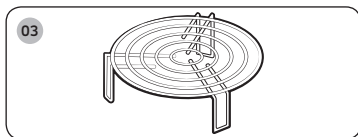
01 Valčekový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



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

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



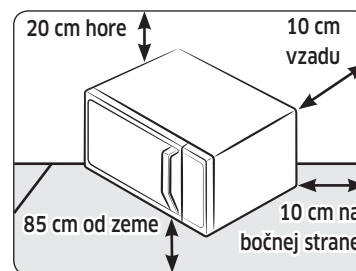
03 Grilovací stojan sa umiestňuje na tanier.

Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

☛ DÔLEŽITÉ

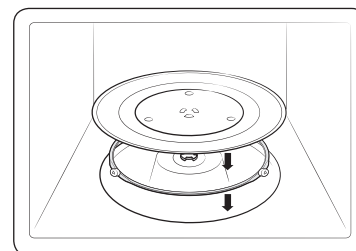
NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Miesto inštalácie



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

Tanier



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



Údržba

Čistenie

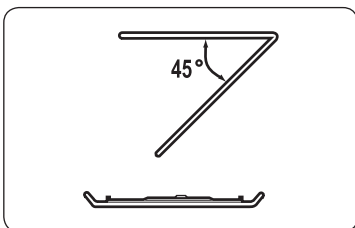
Rúru čistíte pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

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

Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

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

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



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

⚠ UPOZORNENIE

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

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

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

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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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



Rýchly sprievodca s náhľadom

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.



Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo

START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).

Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

Ak chcete grilovať trochu jedla.



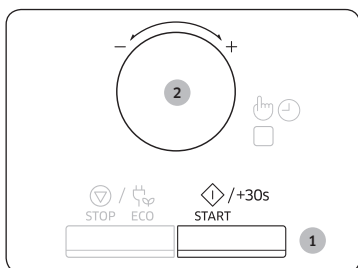
Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **Grill+30s**

(Grilovanie+30s).

Výsledok: Spustí sa grilovanie.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

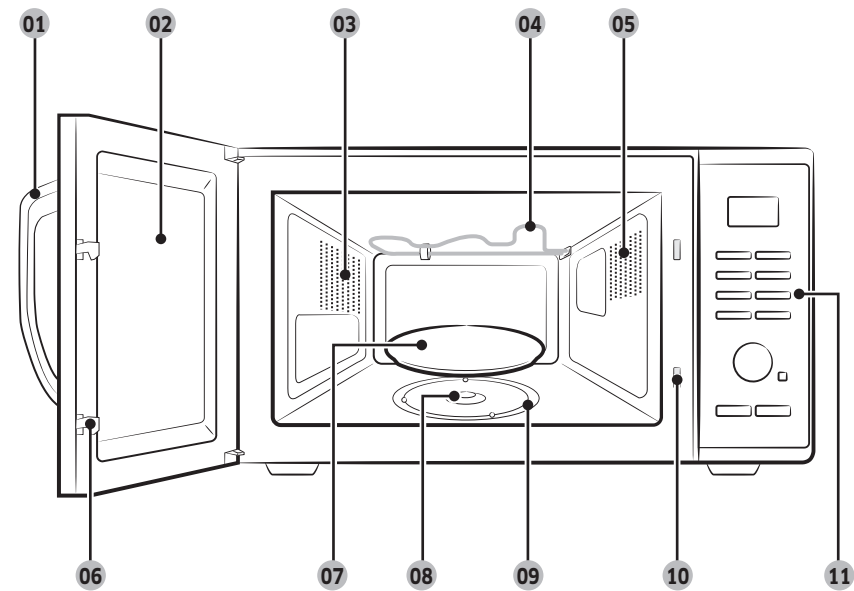
Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.



1. Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste zakaždým pridalí dodatočných 30 sekúnd.
2. Otočením **voliča** môžete nastaviť ľubovoľný čas.

Funkcie rúry

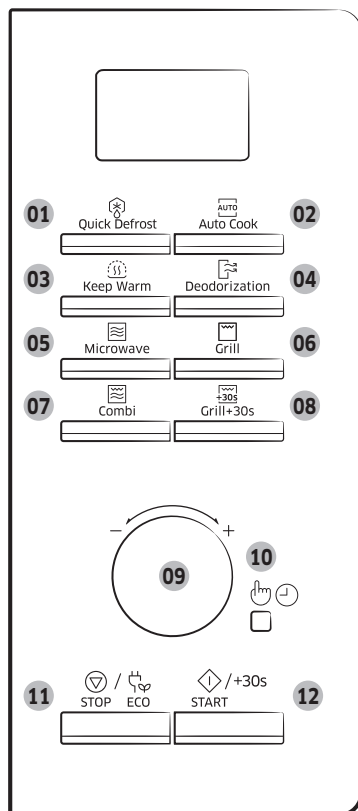
Rúra



- | | | |
|---|---------------------------------|----------------------------|
| 01 Rukoväť dverí | 02 Dvere | 03 Vetracie otvory |
| 04 Ohrevný prvok | 05 Svetlo | 06 Západky dverí |
| 07 Tanier | 08 Spojovacie zariadenie | 09 Valčekový krúžok |
| 10 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia | 11 Ovládací panel | |

Funkcie rúry

Ovládací panel



- 01 Tlačidlo Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)
- 02 Tlačidlo Auto Cook (Automatické varenie)
- 03 Tlačidlo Keep Warm (Udržanie zohriatia)
- 04 Tlačidlo Deodorization (Odstránenie zápachu)
- 05 Tlačidlo Microwave (Mikrovlnný ohrev)
- 06 Tlačidlo Grill (Grilovanie)
- 07 Tlačidlo Combi (Kombinované)
- 08 Tlačidlo Grill+30s (Grilovanie+30s)
- 09 Volič (Váha/Porcia/Čas)
- 10 Tlačidlo Vybrať/Hodiny
- 11 Tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)
- 12 Tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)

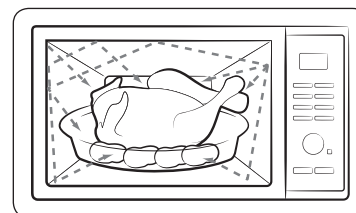
Používanie rúry

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu. Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.



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

☛ DÔLEŽITÉ

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

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

Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 32 až 35.

POZNÁMKA

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

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

Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dverka.



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

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

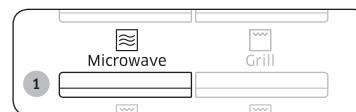
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

DÔLEŽITÉ

- Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
- Maximálny čas **zohrievania v mikrovlnke** je 99 minút.

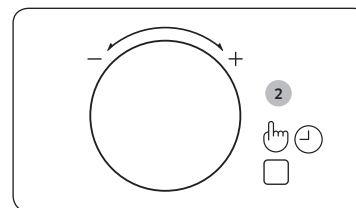
Otvorte dverka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dverka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave** (Mikrovlnný ohrev).

Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):

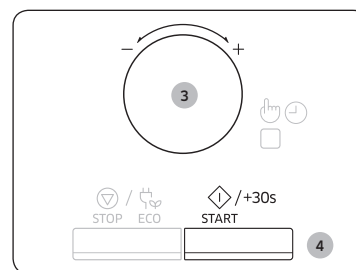
 (režim mikrovlnného ohrevu)



2. Vyberte vhodnú úroveň výkonu otáčaním **Volič**.

(Pozrite si tabuľku úrovni výkonu.)

Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **Volič**.

Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

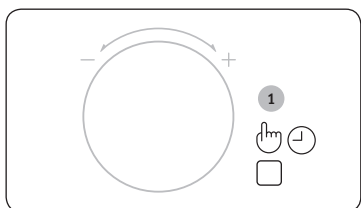
Nastavenie času

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

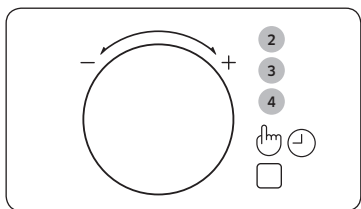
- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

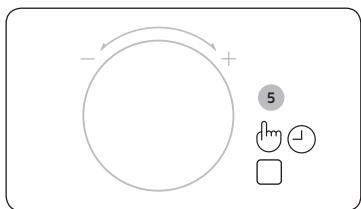
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



2. Nastavte 24-hodinové alebo 12-hodinové zobrazovanie otáčaním **voliča**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
3. Otočením **Voliča** nastavte hodiny. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.
4. Otočením **Voliča** nastavte minúty.



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

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 úrovní 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.

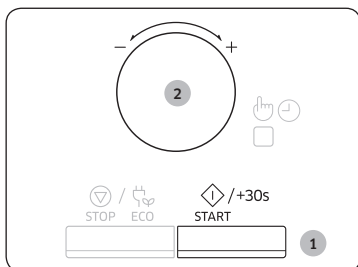
Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nížšia úroveň výkonu	Zvýšený

Nastavenie času varenia

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

V režime Microwave (Mikrovlnný ohrev), Heat Wave Grill (Teplovlnné grilovanie) alebo Combi (Kombinovaný režim) stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** zvýšite čas varenia.

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



Postup 1

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

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

Postup 2

Otočením **Voliča** nastavte čas varenia.

- Ak chcete predĺžiť čas varenia jedla, otočte voličom doprava, a ak ho chcete skrátiť, otočte ním doľava.

Zastavenie varenia

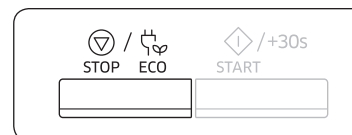
Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

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

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



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

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnom stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.

Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

Používanie rúry

Použitie funkcií rýchleho rozmrazovania

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

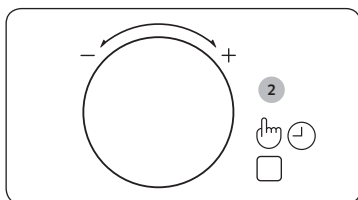
POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

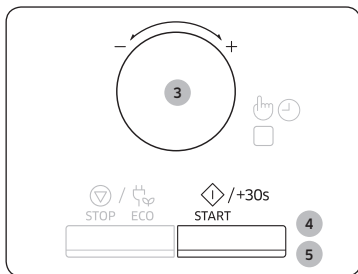
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



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



2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Volič**. Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.



3. Veľkosť porcie vyberte otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.

5. Na dokončenie rozmrazovania opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok:

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

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

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäsa	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 minút.
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 minút.
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 minút.
4 Zelenina	200-1500 g	Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5-20 minút.
5 Chlieb	200-1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče obliate čokoládou. 10-30 minút nechajte odstáť.

Používanie funkcií automatického varenia

Funkcia **Auto Cook (Automatické varenie)** má 20 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením **Voliča** môžete nastaviť typ porcie.

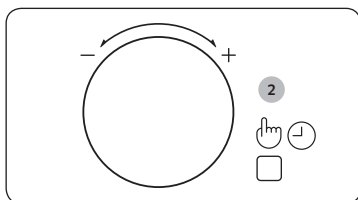
☛ DÔLEŽITÉ

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

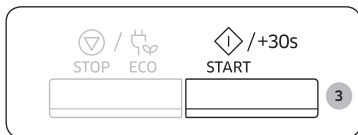
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.



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



2. Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **Volič**.



3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 20 predprogramovaných volieb varenia. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Chladené Pripravené jedlo	300-350 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 2-3 minút nechajte odstáť.
2 Chladené Pripravené jedlo	400-450 g	
3 Chladené Vegetariánske jedlo	300-350 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). 2-3 minút nechajte odstáť.
4 Chladené Vegetariánske jedlo	400-450 g	
5 Brokolica	250 g	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
6 Mrkvy	250 g	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
7 Zelené fazuľky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pri varení 250 g pridajte 30 ml (2 PL) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.

Používanie rúry

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
8 Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
9 Varená kukurica	250 g	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
10 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 dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2-3 minúty.
11 Tmavá ryža	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. 5-10 minút nechajte odstáť.
12 Celozrnné makaróny	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. 1 minútu nechajte odstáť.
13 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. 1-3 minúty nechajte odstáť.
14 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. 2-5 minút nechajte odstáť.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
15 Kuracie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.
16 Morčacie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.
17 Čerstvé rybie filety	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
18 Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
19 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. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
20 Čerstvý pstruh	200 g	Do teplovzdornej nádoby položte 1 celú čerstvú rybu. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.

Používanie funkcií udržiavania zohriatia

Funkcia **Keep warm (Uchovanie v teplom stave)** uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie. Otočením **Voliča** môžete zvoliť teplotu zohrievania – buď vysokú, alebo miernu.

POZNÁMKA

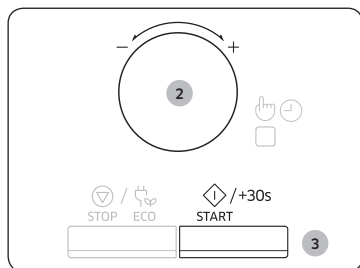
Čas funkcie **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** sa určil na 60 minút.

POZNÁMKA

Maximálny čas pre funkciu **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je 60 minút.



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



2. Otočením **Voliča** vyberte z možností Horúce alebo Mierna teplota.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Výsledok: Zobrazí sa doba 60 minút.
 - Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Ponuka odporúčaného uchovania teplého jedla

Kód/režim	Ponuka
1. Horúce	Lasagne, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steaky (dobře prepečené), slanina, jedlá z rýb, suché koláče
2. Mierna teplota	Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steaky (Rare alebo Medium rare)

DÔLEŽITÉ

Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.

DÔLEŽITÉ

Jedlo vám neodporúčame udržiavať zohriate príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.

DÔLEŽITÉ

Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.

DÔLEŽITÉ

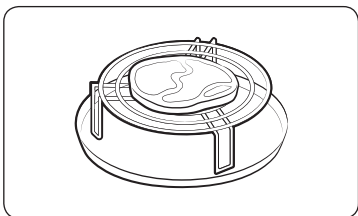
Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Používanie rúry

Grilovanie

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

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



1. Otvorte dverka, umiestnite jedlo na stojan a zatvorte dverka.



2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:



(režim grilu)

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

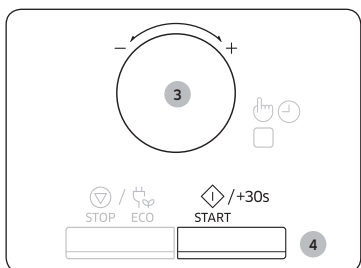
3. Čas grilovania nastavíte otáčaním **Voliča**.

- Maximálny čas grilovania je 60 minút.

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok: Spustí sa grilovanie.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.



Kombinovanie mikrovlnného ohrevania a grilu

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

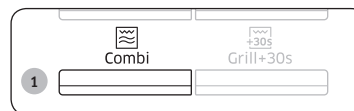
☛ DÔLEŽITÉ

VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie.

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dverka.



1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinované)**.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

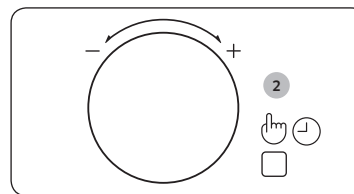


(kombinovaný režim
mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (výstupný výkon)

2. Vyberte vhodnú úroveň výkonu otáčaním **Voliča**.
(600 W, 450 W, 300 W.)

Potom stlačte tlačidlo **Vybrať/Hodiny**.

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **Voliča**.

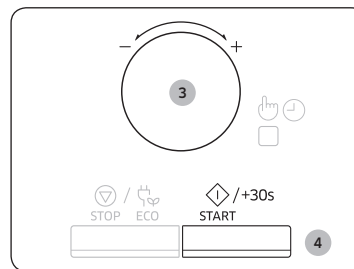
- Maximálny čas varenia je 60 minút.

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Výsledok:

- Spustí sa kombinované varenie.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.



Použitie funkcií grilovanie+30s

Funkcia **Grill+30s (Grilovanie+30s)** umožní zvýšiť dĺžku trvania režimu **Grill (Grilovanie)** o 30 sekúnd na jedno stlačenie, takže môžete povrch krásne opekať bez prevarenia.

Ak chcete zvýšiť dobu varenia v režime **Grill (Grilovanie)**, stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)** raz pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

Ak chcete napríklad pridať tri minúty režimu **Grill (Grilovanie)**, stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)** šesťkrát.

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

☛ DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **Grill+30s (Grilovanie+30s)**.

Výsledok: Spustí sa grilovanie.

- 1) Rúra 4-krát zapípa.
- 2) Signál pripomenutia ukončenia prípravy zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie funkcie odstránenia zápachu

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.

Najsôr vyčistite vnútro rúry.



Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Deodorization (Odstránenie zápachu)**.

Činnosť sa automaticky spustí hneď po stlačení tlačidla **Deodorization (Odstránenie zápachu)**.

Po dokončení rúra štyrikrát zapípa.

📖 POZNÁMKA

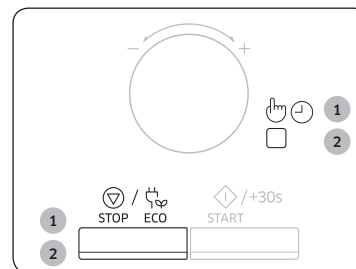
Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **START/+30s (SPUŠTIŤ/+30s)** sa zvýši o 30 sekúnd.

📖 POZNÁMKA

Maximálny čas odstraňovania zápachu je 15 minút.

Používanie funkcií detskej zámky

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



1. Súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **Vybrať/Hodiny**.

Výsledok:

- Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
- Na displeji sa zobrazí „L“.

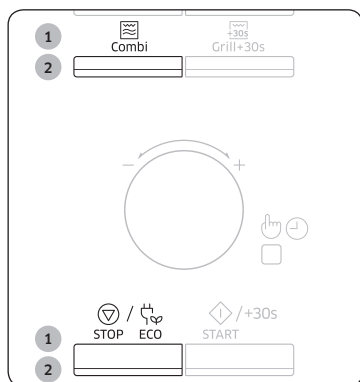
2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **Vybrať/Hodiny**.

Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Používanie rúry

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Combi (Kombinovaný režim)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.

2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **Combi (Kombinovaný režim)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

Spríevodca pomôckami na varenie

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

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

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

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓X	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	X	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.

Spríevodca varením

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

✓ : Odporúča sa ✓X : Používajte opatrne X : Nebezpečné

Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez 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, obilnia, 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.

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

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

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zmiešaná zelenina(mrkvy/ hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zmiešaná zelenina(Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

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

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

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

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

Spríevodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža

Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.

Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny:

Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.

Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtečť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť.		
Zmiešané obilniny (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť.		
Cestoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Pridajte 1 000 ml horúcej vody. 5 minút nechajte odstáť.		



Sprievodca varením

Prihrievanie

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

Príprava a zakrytie

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

Úrovne výkonu a miešanie

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

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

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

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

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

Ohrievanie a odstátie

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

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

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

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie kvapalín

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

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Vyprázdnite do hlbokéj keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!

Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

Detské mlieko:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatrasť a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úroveň výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.



Príhrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Veľkosť porcie	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. 1-2 minúty nechajte odstáť.			
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½
	Pokyny Nalejte do hlbkej 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 hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. 3 minúty nechajte odstáť.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 3 minúty nechajte odstáť.		

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

Príhrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	cyklu
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s.
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 s až 1 min.
Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatrasť a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatrasť a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatrasť a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Sprievodca varením

Ručné rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla.

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

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny. Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

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

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

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

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

Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

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

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite orientačné hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Mäsa			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-25 minút nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	180 W	14½-15½
Celé kura	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 15-40 minút nechajte odstáť.		
Ryba			
Rybnie filety	250 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	180 W	6-7 12-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-15 minút nechajte odstáť.		
Ovocie			
Bobuľové plody	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) 5-10 minút nechajte odstáť.		
Chlieb			
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minút.		



Gril

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

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

Jedlo vhodné na grilovanie:

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

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Mikrovlnný ohrev + grilovanie

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombináčn é režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom

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

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

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

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z oboch strán.

Spríevodca varením

Spríevodca grilovaním mrazených potravín

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

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

Spríevodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

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

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

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

Tipy a triky

Roztápanie kryštalizovaného medu

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

Roztápanie želatíny

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

Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

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

Varenie džemu

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov). Pridajte 300 g želirovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstať na uzávere.

Varenie pudingu/vaječného krému

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

Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania v trvaní 3½ až 4½ a pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstať v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov a informačné kódy

Riešenie problémov

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

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

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

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

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

Riešenie problémov a informačné kódy

Problém	Príčina	Riešenie
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 počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní 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 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 rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

Problém	Príčina	Riešenie
Para		
Pri varení na pare počujem vriieť vodu	Voda sa ohrieva parným ohrievačom.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Po ukončení varenia na pare počujem nezvyčajné zvuky.	Po ukončení varenia na pare sa voda odvádza zvnútra parného ohrievača.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Para nevychádza von.	Nie je nainštalovaný zásobník na vodu.	Skontrolujte, či je správne nainštalovaný zásobník na vodu.
	V zásobníku na vodu nie je žiadna voda.	Zásobník naplňte vodou a skúste znova.

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.

Model	MG23K3515**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz AC
Príkon Maximálny výkon Mikrovlnný ohrev Gril (ohrevný prvok)	2300 W 1250 W 1100 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku (vrátane rukoväti) Priestor rúry	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	približne 13,0 kg

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

DE68-04421B-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG23K3515**



SAMSUNG

Obsah

Používání této uživatelské příručky	3	Používání trouby	12
V této uživatelské příručce se používají následující symboly:	3	Princip funkce mikrovlnné trouby	12
Bezpečnostní pokyny	3	Kontrola správného chodu trouby	13
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Vaření/ohřev	13
Správná likvidace výrobku (elektrický a elektronický odpad)	8	Nastavení času	14
Umístění a zapojení	9	Výkonové stupně a nastavení doby	14
Příslušenství	9	Nastavení doby vaření	15
Místo instalace	9	Zastavení vaření	15
Otočný talíř	9	Nastavení režimu úspory energie	15
Údržba	10	Použijte funkce rychlého rozmrazení	16
Čištění	10	Použití funkcí automatického vaření	17
Výměna (oprava)	10	Používání funkcí udržování teploty	19
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10	Grilování	20
Stručné a přehledné pokyny	11	Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	20
Funkce trouby	11	Použití funkcí gril+30s	21
Trouba	11	Používání funkce odstranění pachu	21
Ovládací panel	12	Použití funkce dětská pojistka	21
		Vypnutí zvukového signálu	22
		Pokyny pro výběr nádobí	22
		Pokyny pro přípravu pokrmů	23
		Odstraňování problémů a informační kódy	32
		Odstraňování problémů	32
		Informační kód	35
		Technické údaje	35

Používání této uživatelské příručky

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

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

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

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 dovoďte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

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



Bezpečnostní pokyny

- 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.

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

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

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

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

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

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

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



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

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

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

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

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

POUZE REŽIM TROUBY – VOLITELNĚ

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

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

Nesmí se používat parní čistič.

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

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

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

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles.



Bezpečnostní pokyny

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

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.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

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

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.

Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.

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 mokřých rukou.

Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.





Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevklaďte 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.

Neumísťte troubu na křehké předměty.

Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.

Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.

Na troubu nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

Mikrovlnná trouba - výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošť 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 čňapky.

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. Předjedete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

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

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

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

Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření

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

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevklaďte 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.





Bezpečnostní pokyny

- 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.

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, držadla, 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 nenesе 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. Uživatel z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

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

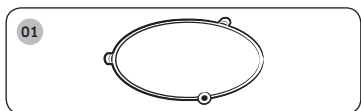
Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Umístění a zapojení

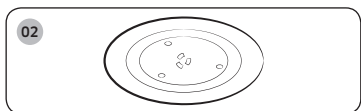
Příslušenství

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



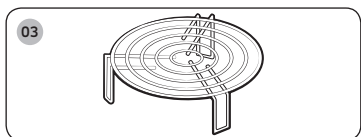
01 Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



02 Otočný talíř, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



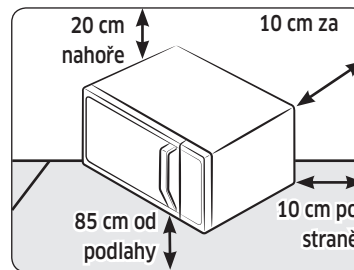
03 Grilovací rošt, který se pokládá na otočný talíř.

Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

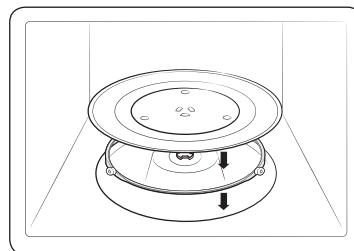
NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Místo instalace



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

Otočný talíř



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



Údržba

Čištění

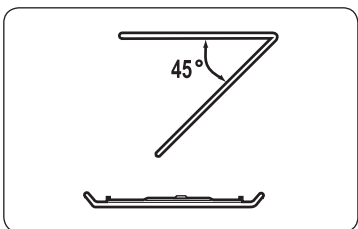
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

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

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45°, viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

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

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

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

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



Stručné a přehledné pokyny

Když chcete něco uvařit:



Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko

START/+30s.

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:

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

Pokud chcete grilovat nějaký pokrm.



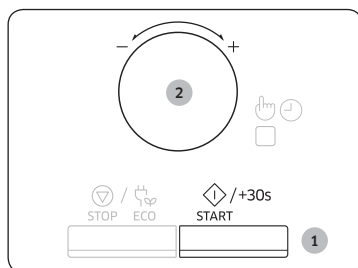
Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko

Grill+30s.

Výsledek: Začne grilování.

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

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.



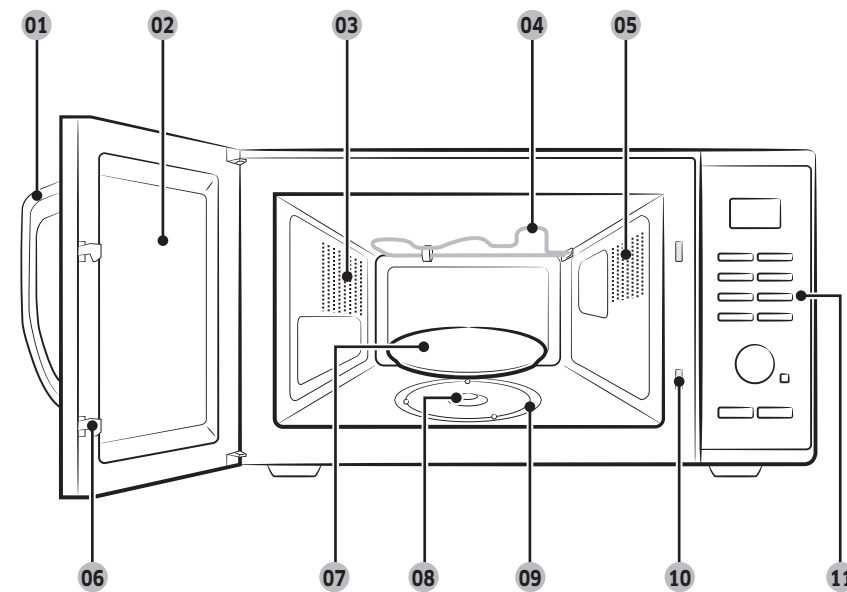
1. Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko

START/+30s. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.

2. Otáčením **Voliče** můžete nastavit čas podle potřeby.

Funkce trouby

Trouba



01 Rukojeť dvířek

02 Dvířka

03 Ventilační otvory

04 Topné těleso

05 Světlo

06 Západky dvířek

07 Otočný talíř

08 Spojka

09 Otočný kruh

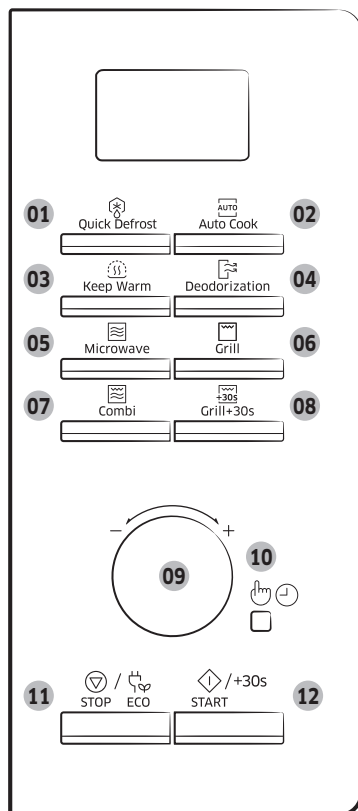
10 Otvory bezpečnostního zámku

11 Ovládací panel

Stručné a přehledné pokyny

Funkce trouby

Ovládací panel



- 01 Tlačítko Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)
- 02 Tlačítko Auto Cook (Automatické vaření)
- 03 Tlačítko Keep Warm (Udržení tepla)
- 04 Tlačítko Deodorization (Odstraňování pachu)
- 05 Tlačítko Microwave (Mikrovlnný režim)
- 06 Tlačítko Grill (Grilování)
- 07 Tlačítko Combi (Kombinovaný režim)
- 08 Tlačítko Grill+30s
- 09 Volič (Hmotnost/Porce/Čas)
- 10 Tlačítko Výběr/Hodiny
- 11 Tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)
- 12 Tlačítko START/+30s

Používání trouby

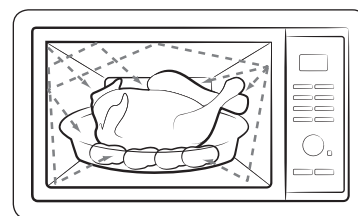
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívát 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)

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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

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

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na stranách 32 až 35.

POZNÁMKA

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

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na horní straně dvířek.

Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **START/+30s** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **START/+30s**.

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

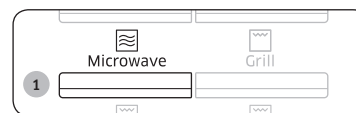
Vaření/ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.


DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

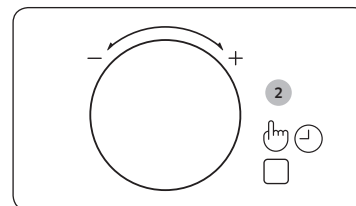
- Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
- Maximální doba režimu **Microwave (Mikrovlnný režim)** je 99 minut.

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

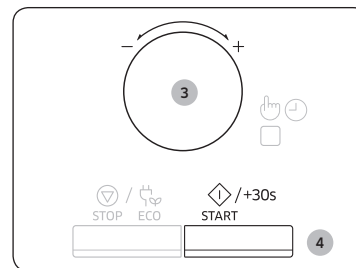


1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.

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



2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otáčením **Voliče**. (viz tabulku výkonových stupňů) Poté stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.



3. Doba vaření nastavte otáčením **Voliče**.
Výsledek: Zobrazí se doba vaření.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednu za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

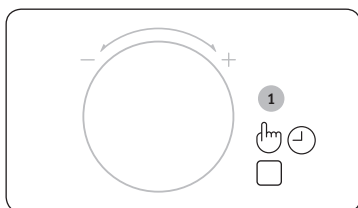
Nastavení času

Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

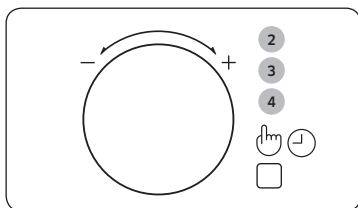
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

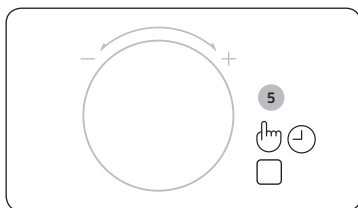
Nezapomeňte hodiny seřídít při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.



2. Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát otáčením **Voliče**. Poté stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.



3. Otáčením **Voliče** nastavte hodiny. Poté stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.



4. Otáčením **Voliče** nastavte minuty.

5. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **Výběr/Hodiny** hodiny spusťte.

Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Výkonové stupně a nastavení doby

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

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
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.

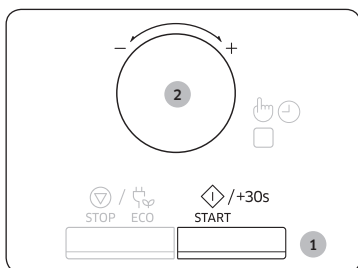
Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň	Kratší
Nízký výkonový stupeň	Delší

Nastavení doby vaření

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

V režimech Microwave (Mikrovlnný režim), Heat Wave Grill (Grilování tepelnou vlnou) nebo Combi (Kombinovaný režim) stisknutím tlačítka **START/+30s** prodloužíte dobu vaření.

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



Postup 1

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím.

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

Postup 2

Jednoduchým otáčením **Voliče** můžete upravit dobu vaření.

- Dobu vaření zvýšíte otočením doprava a snížíte ji otočením doleva.

Zastavení vaření

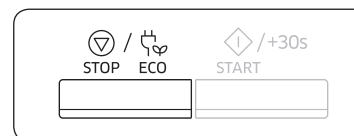
Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

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

Chcete-li vaření zastavit...	Proveďte...
Dočasně	Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka START/+30s .
Zcela	Stiskněte jednou tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) . Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) .

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



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

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

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

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

Používání trouby

Použijte funkce rychlého rozmrazení

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

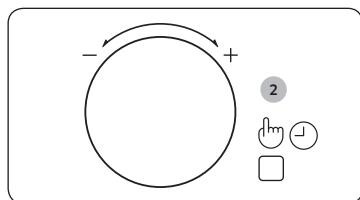
POZNÁMKA

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

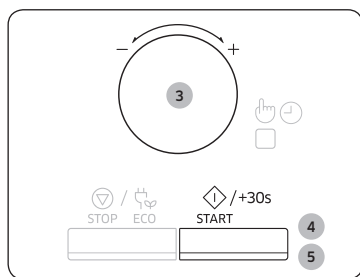
Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



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



2. Otáčením **Voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu. Poté stiskněte tlačítko **Výběr/Hodiny**.



3. Otáčením **Voliče** vyberte velikost porce. (Viz tabulka na následující straně.)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek:
 - Spustí se rozmrazování.
 - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.
Výsledek:
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

Kód/Potravina	Velikost porce	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 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.
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. (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamančky a bagety. Dalamančky 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 funkcí automatického vaření

Funkce **Auto Cook (Automatické vaření)** obsahuje 20 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Typ porce můžete nastavit otáčením **Voliče**.

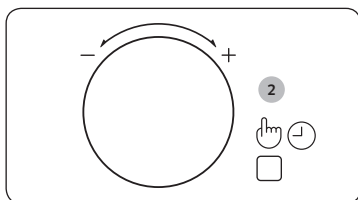
☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



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



2. Otáčením **Voliče** vyberte typ připravovaného pokrmu.



3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 20 předprogramovaných variant vaření. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Chlazený Hotový pokrm	300 až 350 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2 Chlazený Hotový pokrm	400 až 450 g	
3 Chlazený Vegetariánský pokrm	300 až 350 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 minuty odstát.
4 Chlazený Vegetariánský pokrm	400 až 450 g	
5 Brokolice	250 g	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
6 Mrkev	250 g	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Používání trouby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
7 Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody, když vaříte 250 g. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
8 Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
9 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 minuty odstát.
10 Oloupané brambory	250 g	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
11 Hnědá rýže	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.
12 Celozrnné makaróny	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 minutu odstát.
13 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 minuty odstát.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
14 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.
15 Kuřecí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
16 Krůtí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
17 Čerstvé rybí filety	300 g	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 minuty odstát.
18 Čerstvé filety z lososa	300 g	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 minuty odstát.
19 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 minuty odstát.
20 Čerstvý pstruh	200 g	Položte 1 čerstvou celou rybu do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.

Používání funkcí udržování teploty

Funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci použijte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat. Otáčením **Voliče** můžete zvolit teplotu nahřívání, horkou nebo mírnou.

POZNÁMKA

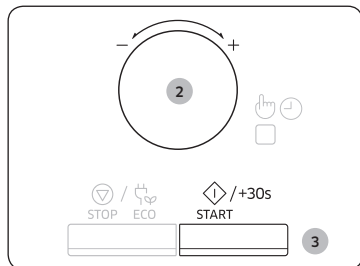
Doba **Keep Warm (Udržování teploty)** je nastavena na 60 minut.

POZNÁMKA

Maximální doba **Keep Warm (Udržování teploty)** je 60 minut.



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



2. Otáčením **Voliče** vyberte možnost Hot & Mild (Horký a mírný).
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Zobrazí se 60 minut.
 - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Doporučená nabídka udržování teploty

Kód/režim	Nabídka
1. Horká	Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steaky (zcela propečené), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky
2. Mírná	Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steaky (jemně nebo středně propečené)

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

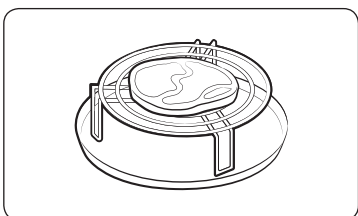
Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Používání trouby

Grilování


Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

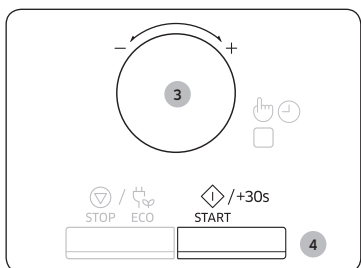


1. Otevřete dvířka, vložte pokrm na rošt a poté zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
 (režim grilování)

- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Doba grilování zvolte otáčením **Voliče**.
 - Maximální doba grilování je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek: Začne grilování.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednu za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

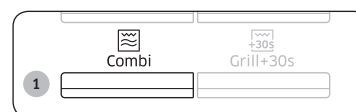
☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.


☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

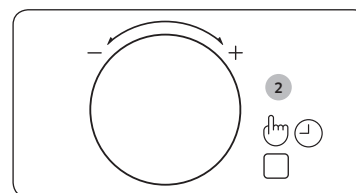
VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Rošt umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka.

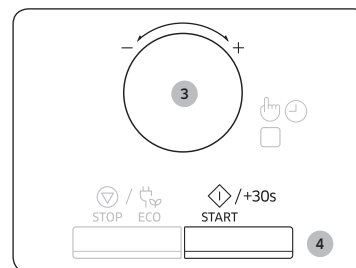


1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)



2. Vyberte vhodný výkonový stupeň otáčením **Voliče**. (600 W, 450 W, 300 W).
Poté stiskněte tlačítko **výběru/hodin**.
 - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Doba vaření nastavte otáčením **Voliče**.
 - Maximální doba vaření je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Výsledek:
 - Zahájí se kombinované vaření.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní 3krát (jednu za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Použití funkcí gril+30s

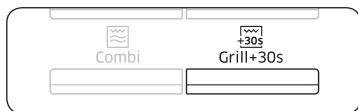
Funkce **Grill+30s** vám také umožňuje prodloužit dobu režimu **Grill (Grilování)** jedním stisknutím o 30 sekund, takže je možné bez převaření dosáhnout opečené kůrky. Dobu vaření v režimu **Grill (Grilování)** prodloužíte každým stisknutím tlačítka **Grill+30s** o 30 sekund.

Například pokud chcete režim **Grill (Grilování)** prodloužit o tři minuty, stisknete tlačítko **Grill+30s** šestkrát.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

🔊 DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Vždy používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.



Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko **Grill+30s**.

Výsledek: Začne grilování.

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

Používání funkce odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



Po dokončení čištění stisknete tlačítko

Deodorization (Odstranění pachu).

Okamžitě po stisknutí tlačítka **Deodorization (Odstranění pachu)** automaticky začne operace.

Po dokončení trouba čtyřikrát pípne.

📖 POZNÁMKA

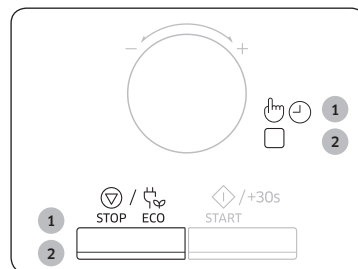
Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **START/+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.

📖 POZNÁMKA

Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

Použití funkce dětská pojistka

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



1. Stisknete současně tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a tlačítko **výběru/hodin**.

Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.



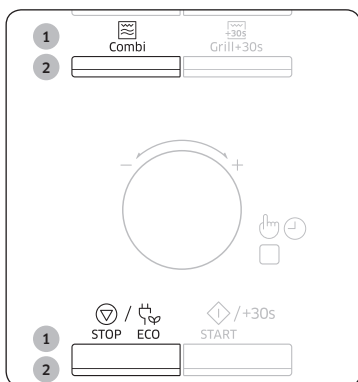
2. Pro odemknutí trouby znovu současně stisknete tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a tlačítko **výběru/hodin**.

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Používání trouby

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **Combi (Kombinovaný režim)** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **Combi (Kombinovaný režim)** a **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Pokyny pro výběr nádobí

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

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

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Kovy <ul style="list-style-type: none">NádobíUzávěry sáčků do mrazničky	<ul style="list-style-type: none">XX	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
Papír <ul style="list-style-type: none">Talíře, kelímky a kuchyňské utěrkyRecyklovaný papír	<ul style="list-style-type: none">✓X	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty <ul style="list-style-type: none">NádobyPotravinová fólieSáčky do mrazničky	<ul style="list-style-type: none">✓✓✓X	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓X : Buďte opatrní X : Nebezpečné

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, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

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

Doba odstavení

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

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9 až 10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

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

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

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

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

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou varnou misku s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.

Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.

Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou varnou misku. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.

Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21 až 22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17 až 18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18 až 19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	800 W	11 až 12
	Pokyny Přidejte 1 000 ml teplé vody. Nechte 5 minut odstát.		



Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev

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

Uspořádání a zakrytí

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

Výkonové stupně a míchání

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

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

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

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

Ohřev tekutin

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

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!

Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.

Doporučená teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

Kojenecké mléko:

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

Poznámka:

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



Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800 W	1 až 1½ 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 minuty 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 minuty 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 minuty 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 až 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 kojeneckého mléka

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ruční rozmrazování

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

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

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

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

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

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

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

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

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

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

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



Grill (Grilování)

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Mikrovlnný režim + grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

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

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro grilování mražených potravin

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

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

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Přehřejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.

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

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

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

Nápady a tipy

Rozpouštění krystalizovaného medu

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

Rozpouštění želatiny

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

Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

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

Vaření marmelády

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

Vaření pudinku

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

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během pražení po dobu 3½ až 4½ minuty při 600 W několikrát zamíchejte. Nechte odstát 2 až 3 minuty v troubě. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů a informační kódy

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

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

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

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

Problém	Příčina	Akce
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kape voda. 2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. 3. V troubě zůstává voda. 	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.

Odstraňování problémů a informační kódy

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Grilování		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádan.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádan.

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba netopí.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku 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 trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud často otevíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správné příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Problém	Příčina	Akce
Pára		
Během vaření v páře je slyšet zvuk vařící se vody	V generátoru páry se ohřívá voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Po ukončení vaření v páře se ozývá neobvyklý zvuk.	Po ukončení vaření v páře se z generátoru páry odčerpává voda.	Nejedná se o závadu trouby.
Nevytváří se pára.	Není nainstalován zásobník na vodu.	Ujistěte se, že je zásobník na vodu správně nainstalován.
	V zásobníku na vodu není žádná voda.	Naplňte zásobník vodou a zkuste to znovu.

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.

Model	MG23K3515**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2300 W
Mikrovlnný režim	1250 W
Gril (topné těleso)	1100 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	± 2450 MHz
Rozměry (Š x V x H)	
Vnější (včetně držadla)	489 x 275 x 392 mm
Vnitřní prostor trouby	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 13 kg

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

Microwave Oven

User manual

MG23K3515**



SAMSUNG

Contents

Using this user manual	3	Oven use	12
The following symbols are used in this User Manual:	3	How a microwave oven works	12
Safety instructions	3	Checking that your oven is operating correctly	13
Important safety instructions	3	Cooking/Reheating	13
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Setting the time	14
Installation	9	Power levels and time variations	14
Accessories	9	Adjusting the cooking time	15
Installation site	9	Stopping the cooking	15
Turntable	9	Setting the energy save mode	15
Maintenance	10	Using the quick defrost features	16
Cleaning	10	Using the auto cook features	17
Replacement (repair)	10	Using the keep warm features	19
Care against an extended period of disuse	10	Grilling	20
Quick look-up guide	11	Combining microwaves and grill	20
Oven features	11	Using the grill+30s features	21
Oven	11	Using the deodorization features	21
Control panel	12	Using the child lock features	21
		Switching the beeper off	22
		Cookware guide	22
		Cooking guide	23
		Troubleshooting and information code	32
		Troubleshooting	32
		Information code	35
		Technical specifications	35

Using this user manual

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

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

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

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

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

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

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

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

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



Safety instructions

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

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

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

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

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

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

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

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

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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

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

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



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.



Safety instructions

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

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

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

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

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

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.
Do not touch the power cord with wet hands.
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.





Do not apply excessive pressure or impact to the oven.
Do not place the oven over fragile objects.
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.
Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.
Do not pour or directly spray water onto the oven.
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

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

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

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

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

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.
Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.
Do not use the oven to dry papers or clothes.
Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.
Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.
To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.
Always use oven mitts when removing a dish.
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.
Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.
Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.





Safety instructions

- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
 - Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

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

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

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

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

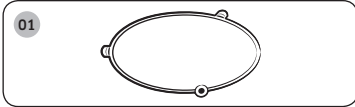
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html



Installation

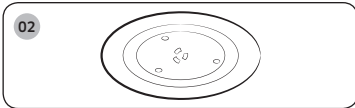
Accessories

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



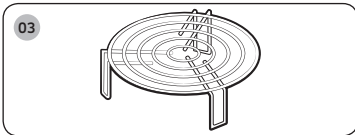
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



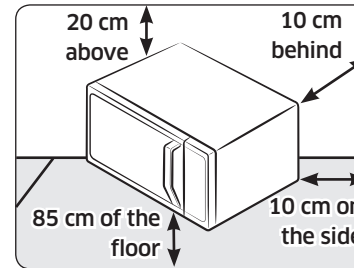
03 Grill rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

IMPORTANT

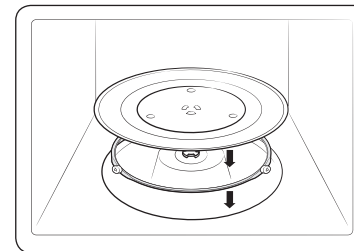
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



Maintenance

Cleaning

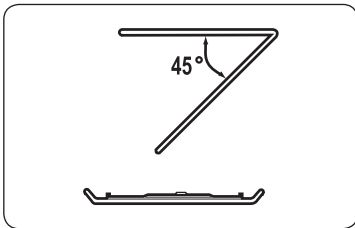
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.



Quick look-up guide

If you want to cook some food.



Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

If you want to grilling some food

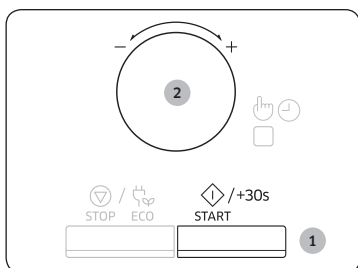


Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

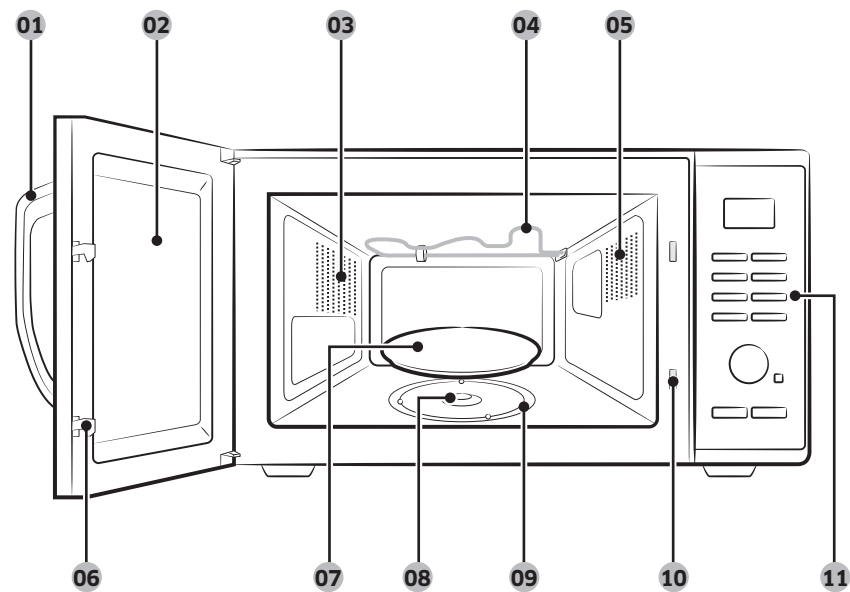
If you want to add an extra 30 seconds.



1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

Oven features

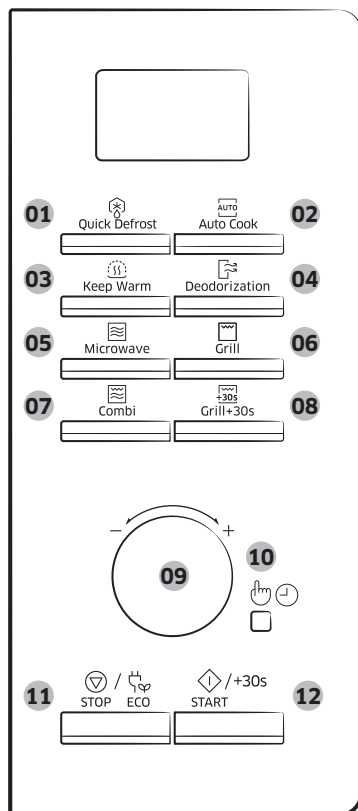
Oven



- | | | |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element | 05 Light | 06 Door latches |
| 07 Turntable | 08 Coupler | 09 Roller ring |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Oven features

Control panel



- 01 Quick Defrost Button
- 02 Auto Cook Button
- 03 Keep Warm Button
- 04 Deodorization Button
- 05 Microwave Button
- 06 Grill Button
- 07 Combi Button
- 08 Grill+30s Button
- 09 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 10 Select/Clock Button
- 11 Stop/Eco Button
- 12 Start/+30s Button

Oven use

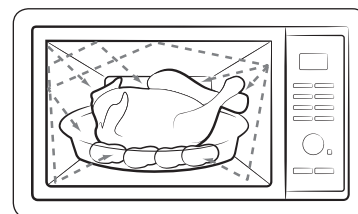
How a microwave oven works

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

IMPORTANT

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

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 32 to 35.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

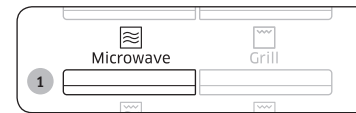
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.


IMPORTANT

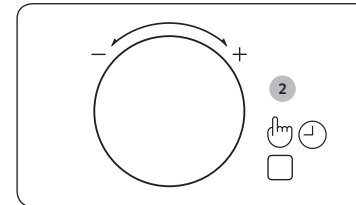
- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

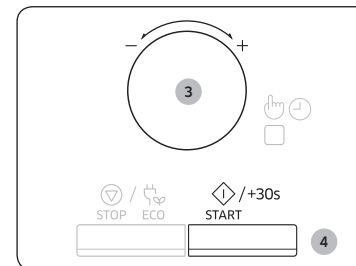


1. Press the **Microwave** button.

Result: The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Oven use

Setting the time

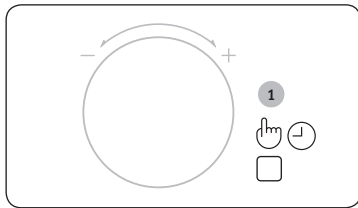
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

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

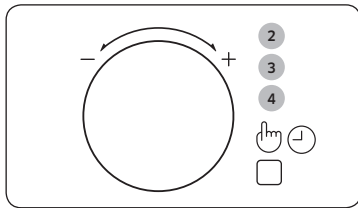
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

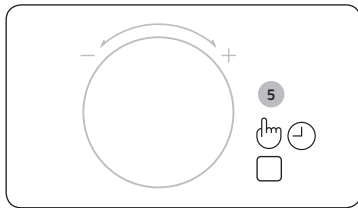
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.
- Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

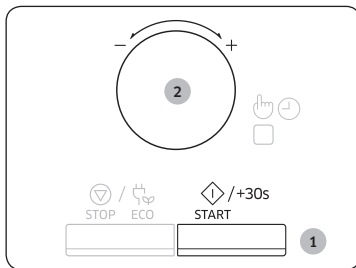
If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

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

In Microwave, Heat Wave Grill or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

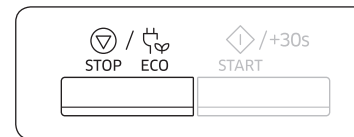
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Oven use

Using the quick defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

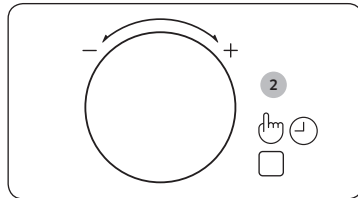
NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

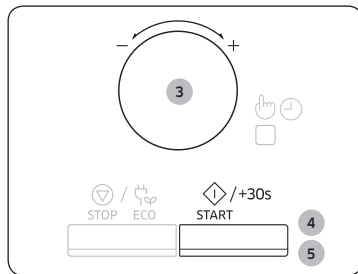
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.

Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

Result:

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5 Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10- 30 minutes.

Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

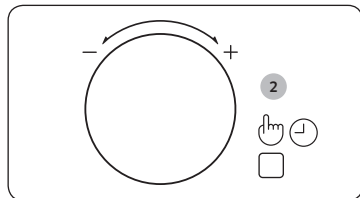
IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

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



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.



3. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Oven use

Code/Food	Serving size	Instructions
8 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
9 Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
10 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
11 Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
12 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
13 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
14 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

Code/Food	Serving size	Instructions
15 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
16 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
17 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
18 Fresh Salmon fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
19 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
20 Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

NOTE

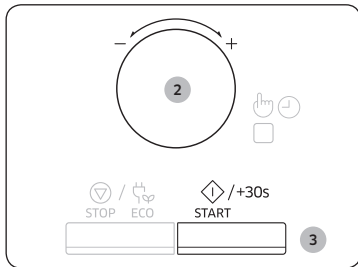
The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.

NOTE

The maximum **Keep Warm** time is 60 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.

3. Press the **START/+30s** button.

Result: The 60 minutes is displayed.

- To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.

Recommend Keep warm menu

Code/Mode	Menu
1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)

IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

IMPORTANT

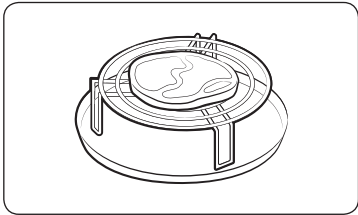
Use oven gloves when taking out food.

Oven use

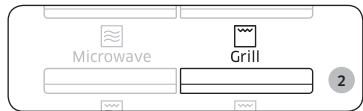
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Grill** button.
Result: The following indications are displayed:



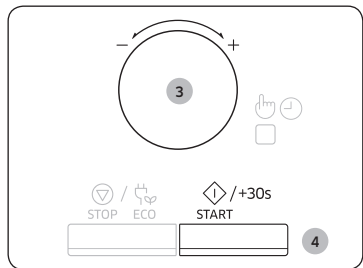
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

- Result:** Grilling starts.
- 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

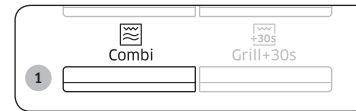
IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

IMPORTANT

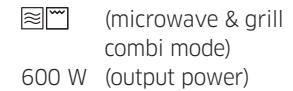
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



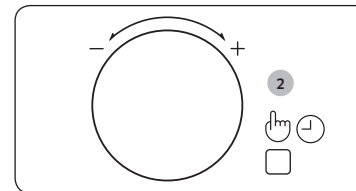
1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.

- You cannot set the temperature of the grill.



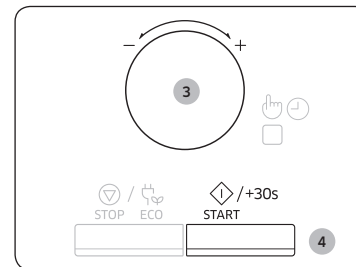
3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



Using the grill+30s features

The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of **Grill** mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

To increase the **Grill** mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

For example, To add three minutes of **Grill** mode, press the **Grill+30s** button six times.

- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Using the deodorization features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorization** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

NOTE

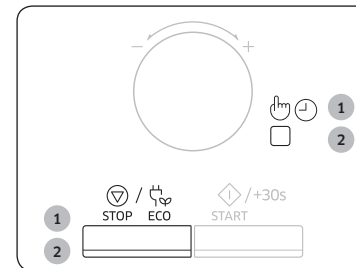
The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

NOTE

The maximum deodorization time is 15 minutes.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result:

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.



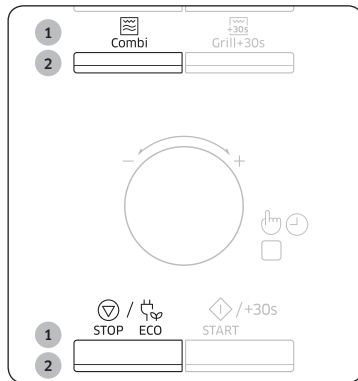
2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result: The oven can be used normally.

Oven use

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Combi** and **STOP/ECO** button at the same time.

Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Combi** and **STOP/ECO** button again at the same time.

Result: The oven operates normally.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cooking guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		



Cooking guide

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating.

Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.



Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		

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.		

Cooking guide

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
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs)	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.		



Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



Cooking guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs			
Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.				
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	18-19			
Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.				
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
			4½-5½	
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g			
Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.				

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6-7	
Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.				
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	CAUSE	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23K3515**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2300 W
Microwave	1250 W
Grill (heating element)	1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.0 kg approx.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support



DE68-04421B-00