



MS23F301T**
MS23F302T**

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i
zasady przygotowywania potraw

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej, należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

SAMSUNG



JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

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

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON



OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.



PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.



Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem



Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia



Ostrzeżenie; prąd



Ostrzeżenie; materiał wybuchowy



NIE próbować.



NIE dotykać.



NIE rozmontowywać.



Postępować zgodnie z instrukcjami.



Odłącz wtyczkę zasilania z gniazda sieci.



Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.



Skontaktować się z centrum serwisowym.



Uwaga



Ważne

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.



OSTRZEŻENIE

(Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)



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



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



OSTRZEŻENIE: Płyn i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



- ★ **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.
- ★ **OSTRZEŻENIE:** Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.
- ★ Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- ★ Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.
- ★ Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

- ☞ W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
- ★ **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchenke mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
- ★ **OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- ☞ Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
- ★ Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
- ☞ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
- ☞ Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.



- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- OSTRZEŻENIE:** Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem;
- Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.
- Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrza i do panelu sterowania.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
- Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
- Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie

- OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.
- Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nie należy używać myjki parowej.
- OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.



- ★ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej ósmego roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
- ★ Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- ☒ Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ☒ W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
- ☒ W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

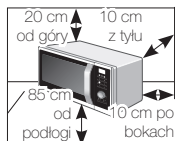
- ☒ Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia.
- ☒ Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki.
3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).
4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
 - Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.
 - Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących

lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
 - Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
 - Taca obrotowa i pierścienie obrotowe (Tylko model z tacą obrotową)
- Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.
 - Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklaną rozcieńczoną sokiem cytrynowym i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.

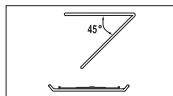
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ściernie i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można



obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).

PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

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

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

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

NIE WOLNO zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym. **Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do

zastosowań komercyjnych.

- ☑ Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

| ! OSTRZEŻENIE | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---|
| | Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonej miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| | Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakkolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. | ✓ | ✓ | | |
| | Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obłuzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie. | ✓ | ✓ | | |
| | Nie wolno stawiać na kuchenice, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych. | ✓ | ✓ | | |



| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY: <ul style="list-style-type: none"> Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. Założ czysty, suchy opatrunek. Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami. | ✓ | ✓ | ✓ |
| PRZESTROGA | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży. | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp. | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe. | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń. | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu. | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę. | | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki. | ✓ | | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępki podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej). | ✓ | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki. | ✓ | ✓ | ✓ |



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

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

- (a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatraskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- (b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.
- (c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
 - (1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
 - (2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
 - (3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
- (d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

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

- (a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.
- (b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

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

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

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

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





SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| Skrócona instrukcja obsługi | 11 |
| Kuchenka mikrofalowa..... | 12 |
| Panel sterowania | 12 |
| Akcesoria | 13 |
| Ustawianie godziny..... | 13 |
| Jak działa kuchenka mikrofalowa..... | 14 |
| Sprawdzanie poprawności działania kuchenki..... | 14 |
| Gotowanie i podgrzewanie | 15 |
| Poziomy mocy | 15 |
| Dostosowywanie czasu pracy..... | 15 |
| Zatrzymywanie pracy kuchenki | 15 |
| Ustawianie trybu oszczędzania energii..... | 16 |
| Korzystanie z funkcji odświeżania zapachu | 16 |
| Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania..... | 16 |
| Korzystanie z programów zdrowego gotowania: warzywa i zboża..... | 16 |
| Korzystanie z programów zdrowego gotowania: drób i ryby..... | 17 |
| Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania..... | 18 |
| Korzystanie z automatycznych programów szybkiego rozmrażania | 18 |
| Korzystanie z funkcji mój talerz | 19 |
| Korzystanie z programów mój talerz..... | 19 |
| Porady dotyczące gotowania na parze (tylko modele MS23F301TF* i MS23F302TF*)..... | 19 |
| Korzystanie z funkcji pamięci | 21 |
| Korzystanie z programów pamięci | 21 |
| Wyłączanie sygnału dźwiękowego | 21 |
| Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej | 22 |
| Lista naczyń i przyborów kuchennych..... | 22 |
| Zasady przygotowywania potraw..... | 23 |
| Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości | 29 |
| Parametry techniczne | 29 |

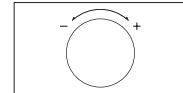
SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku.

- Umieść jedzenie w kuchenke. Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk **mikrofal** (☰) odpowiednią liczbę razy.



- Określ czas przygotowania, obracając odpowiednio **pokrętko wielofunkcyjne**.



- Naciśnij przycisk **Start/+30s** (⏏).

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane 4 sygnały dźwiękowe.

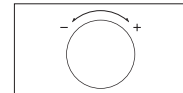


Szybkie rozmrażanie żywności.

- Umieść zamrożony posiłek w kuchenke. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** (❄️) odpowiednią liczbę razy.



- Określ wagę, obracając odpowiednio **pokrętko wielofunkcyjne**.



- Naciśnij przycisk **Start/+30s** (⏏).



Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

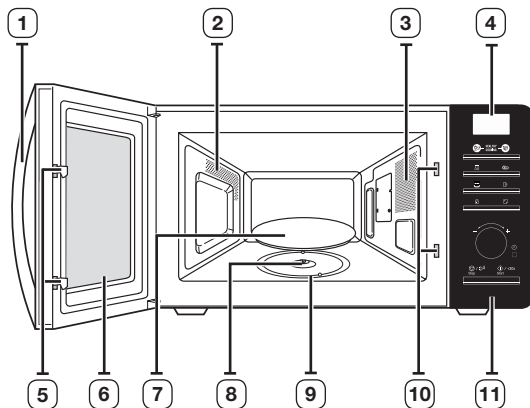
Pozostaw posiłek w kuchenke. Naciśnij przycisk **+30s** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.





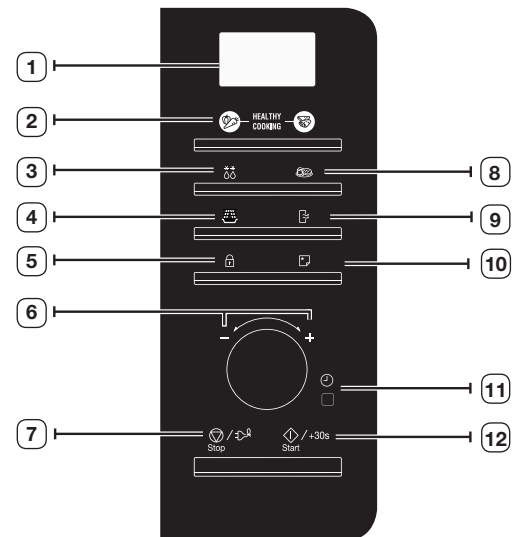
KUCHENKA MIKROFALOWA

POLSKI



- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. UCHWYT DRZWICZEK | 6. DRZWICZKI |
| 2. OTWORY WENTYLACYJNE | 7. TACA OBROTOWA |
| 3. OŚWIETLENIE | 8. ŁĄCZNIK |
| 4. WYŚWIETLACZ | 9. PIERŚCIEŃ OBROTOWY |
| 5. ZATRZASKI DRZWICZEK | 10. OTWORY BŁOKADY BEZPIECZEŃSTWA |
| | 11. PANEL STEROWANIA |

PANEL STEROWANIA



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. WYŚWIETLACZ | 7. PRZYCIISK STOP/ EKOLOGICZNY |
| 2. PRZYCIISK ZDROWE GOTOWANIE | 8. PRZYCIISK MÓJ TALERZ |
| 3. PRZYCIISK SZYBKIE ROZMRAŻANIE | 9. PRZYCIISK USUWANIA ZAPACHÓW |
| 4. PRZYCIISK MIKROFAL | 10. PRZYCIISK PAMIĘCI |
| 5. PRZYCIISK BŁOKADY RODZICIELSKIEJ | 11. PRZYCIISK USTAWIANIE ZEGARA |
| 6. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE (WAGA/PORCJA/CZAS) | 12. PRZYCIISK STARTOWY/+30s |

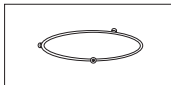


AKCESORIA

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

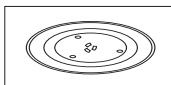
1. **Pierścień obrotowy** — umieszczany na środku kuchenki.

Przeznaczenie: pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



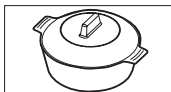
2. **Taca obrotowa** — umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

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



3. **Naczynie do gotowania na parze** — patrz strony od 19 do 21 (tylko modele MS23F301TF*, MS23F302TF*).

Przeznaczenie: plastikowego naczynia do gotowania na parze należy używać w przypadku korzystania z funkcji gotowania na parze.



- ☞ **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0”, „88:88” lub „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- lub 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

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

☞ **Funkcja automatycznego oszczędzania energii**

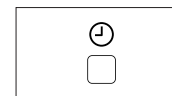
Jeżeli podczas wybierania ustawień urządzenia lub pracy w tymczasowym trybie zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach zostanie wyświetlony zegar. Jeśli drzwiczki są otwarte, lampa kuchenki jest wyłączana po 5 minutach.

1. Aby wyświetlić czas w formacie:

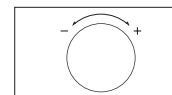
24-godzinnym

12-godzinnym

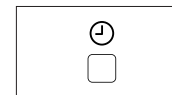
Naciśnij przycisk zegara (⌚), jeden lub dwa razy.



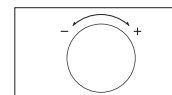
2. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.



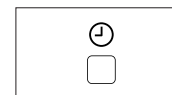
3. Naciśnij przycisk zegara (⌚).



4. Obróć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.



5. Naciśnij przycisk zegara (⌚).



JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

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

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania (ręcznego i automatycznego);
- gotowania;
- podgrzewania.


Zasada działania

1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.

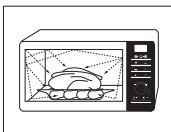
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.

3. Czas przygotowania zależy od użytego naczynia i właściwości pożywienia:

- ilości i gęstości,
- zawartości wody,
- temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

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

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



SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI


Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie.

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

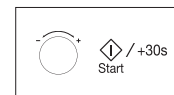
1. Naciśnij przycisk **mikrofal** .

Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).




2. Ustaw czas na 4 lub 5 minut, obracając pokrętko wielofunkcyjne, i naciśnij przycisk **Start/+30s** .

Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.



- 1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
- 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

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

GOTOWANIE I PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru. Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

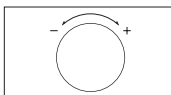
1. Naciśnij przycisk **mikrofal** (☼).

Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania): Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **mikrofal** (☼) aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**.

Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.



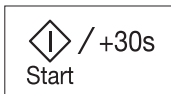
3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** (⏮).

Efekt: W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

- 1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
- 2) Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
- 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

☑ **Nie wolno** włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

☑ W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.



POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

| Poziom mocy | Moc wyjściowa |
|----------------------------------|---------------|
| WYSOKI | 800 W |
| PODWYŻSZONY | 600 W |
| ŚREDNI | 450 W |
| OBNIŻONY | 300 W |
| ROZMRAŻANIE(☼) | 180 W |
| NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY | 100 W |

☑ W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

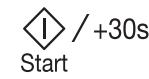
☑ W przypadku wybrania niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **+30s**.

Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.



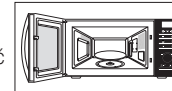
ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie.

1) Otwórz drzwiczki.

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk (⏮).



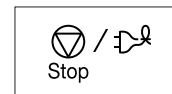
2) Naciśnij przycisk **Stop** (⏹).

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, naciśnij ponownie przycisk (⏮).

2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie.

Naciśnij przycisk **Stop** (⏹).

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop** (⏹).



☑ Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** (⏹).

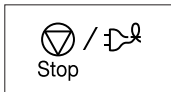
USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana. Gdy kuchenka nie jest używana, znajduje się w trybie gotowości, a na ekranie wyświetlany jest bieżący czas.

- Naciśnij przycisk **oszczędzania energii** (⏻).

Efekt: Wyświetlacz zostanie wyłączony.

- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.



KORZYSTANIE Z FUNKCJI ODŚWIEŻANIA ZAPACHU

Tej funkcji należy użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub w przypadku powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki. Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.

Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **odświeżania zapachu** (🌀). Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe po zakończeniu gotowania.



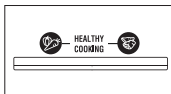
- Proces odświeżania zapachu trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund przez każde naciśnięcie przycisku **+30s**.

- Maksymalny czas wynosi 15 minut.

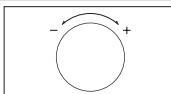
KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZDROWEGO GOTOWANIA

Funkcje zdrowego gotowania umożliwiają wybranie jednego z 16 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Potrawę można ustawić za pomocą **pokręta wielofunkcyjnego**. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

- Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **Healthy Cooking (zdrowe gotowanie)** (🍴) lub (🥗), odpowiednią liczbę razy.



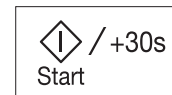
- Wybierz wielkość porcji, obracając **pokręto wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



- Naciśnij przycisk **Start/+30s** (⏻).

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:



- Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
- Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



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



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW ZDROWEGO GOTOWANIA: WARZYWA I ZBOŻA

W poniższej tabeli przedstawiono 10 programów automatycznego gotowania warzyw i zbóż. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Programy 1-10 wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

| Kod | Potrawa | Porcja (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|-----|--|------------|------------------------|---|
| 1 | Brokuły  | 250 500 | 1-2 | Oplucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowej) wody, a w przypadku porcji 500 g dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. |
| 2 | Marchew  | 250 | 1-2 | Oplucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowej) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. |






| Kod | Potrawa | Porcja (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|-----|--|-----------------|------------------------|--|
| 3 | Zielona fasolka  | 250 | 1-2 | Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. |
| 4 | Szpinak  | 150 | 1-2 | Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. |
| 5 | Kolba kukurydzy  | 250 (1 szt.) | 1-2 | Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakluwaj ją. |
| 6 | Obrane ziemniaki  | 250 500 | 2-3 | Umyć i obrać ziemniaki, a następnie pokroić je w kostkę równej wielkości. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. |
| 7 | Brazowy ryż (parboiled)  | 125 | 5-10 | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (1/4 l). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. |
| 8 | Makaron rurki razowy  | 125 | 1 | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1/2 l wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. |




| Kod | Potrawa | Porcja (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|-----|---|------------|------------------------|---|
| 9 | Komosa ryżowa  | 125 | 1-3 | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. |
| 10 | Bulgur  | 125 | 2-5 | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. |

KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW ZDROWEGO GOTOWANIA: DRÓB I RYBY

W poniższej tabeli przedstawiono 6 programów automatycznego gotowania drobiu i ryb, ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia.


Programy 1-6 wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

| Kod | Potrawa | Porcja (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|-----|--|-----------------|------------------------|---|
| 1 | Pierś z kurczaka  | 300 (2 szt.) | 2 | Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. |
| 2 | Pierś z indyka  | 300 (2 szt.) | 2 | Mięso oplucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. |
| 3 | Świeży filet rybny  | 300 (2 szt.) | 1-2 | Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. |

| Kod | Potrawa | Porcja (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|-----|---|--------------|------------------------|---|
| 4 | Świeży filet z lososia  | 300 (2 szt.) | 1-2 | Rybę oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. |
| 5 | Świeże krewetki  | 250 | 1-2 | Krewetki oplucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. |
| 6 | Świeży pstrąg  | 200 (1 ryba) | 2 | Włóż 2 świeże ryby do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny, sól i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. |

KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwi rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

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

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

1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** (❄️).

Zostanie wyświetlony symbol „0”. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



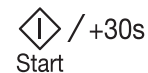
2. Wybierz wagę produktu, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.




3. Naciśnij przycisk **Start/+30s** (⏪).

Efekt:




- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij ponownie przycisk (⏪), aby zakończyć rozmrażanie.




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

KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNYCH PROGRAMÓW SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA


W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego szybkiego rozmrażania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu i stosowne zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób i ryb na talerzu ceramicznym.

| Potrawa | Wielkość porcji (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|--|---------------------|------------------------|--|
|  Mięso | 200-1500 | 15-60 | Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć kawałki mięsa na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do takich potraw mięsnych, jak: steki, kotlety, mięso mielone, kawałki kurczaka, całe kurczaki lub filety rybne. |
|  Drób | | | |
|  Ryby | | | |

 Wybierz funkcję Ręczne rozmrażanie (Manual Defrosting) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 27–28.

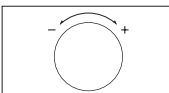
KORZYSTANIE Z FUNKCJI MÓJ TALERZ

Funkcja Mój talerz ma dwa fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Liczbę porcji można ustawić za pomocą pokrętki wielofunkcyjnego. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

- Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **Mój talerz** , odpowiednią liczbę razy.



- Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętko wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



- Naciśnij przycisk .

Efekt:

Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:


- Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
- Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.




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

KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW MÓJ TALERZ

W poniższej tabeli przedstawiono programy automatycznego podgrzewania Mój talerz, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

| Symbol/Potrawa | Wielkość porcji (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|---|---------------------|------------------------|--|
| 1. Zimne danie gotowe  | 300-350 400-450 | 2-3 | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). |

| Symbol/Potrawa | Wielkość porcji (g) | Czas oczekiwania (min) | Zalecenia |
|---|---------------------|------------------------|--|
| 2. Zimne danie wegetariańskie  | 300-350 400-450 | 2-3 | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). |

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE (TYLKO MODELE MS23F301TF* I MS23F302TF*)

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchenke mikrofalowej Samsung.

Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.

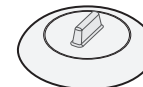
Naczynie do gotowania na parze składa się z 3 elementów:



Misa



Wewnętrzna taca






Pokrywa




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

Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

WARUNKI EKSPLOATACJI:

-  Nie używać do:
 - gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu;
 - przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchenke.
-  Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
-  Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

KONSERWACJA:

-  Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.
-  W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.
-  Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

ROZMRAŻANIE:

Umieścić zamrożone pożywienie w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go pokrywką. Dzięki temu woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.

GOTOWANIE:

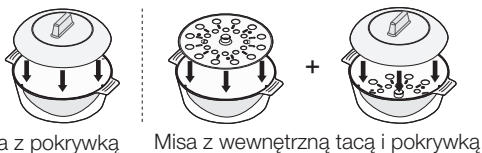
| Potrawa | Porcja | Poziomy mocy | Czas gotowania (min) | Czas oczekiwania (min) | Obsługa |
|------------------------|---|--------------|----------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Karczochy | 300 g (1-2 szt.) | 800 W | 5-6 | 1-2 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | Instrukcje Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia. Położyć karczochy na tacy. Dodać łyżkę soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. | | | | |
| Świeże warzywa | 300 g | 800 W | 4-5 | 1-2 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | Instrukcje Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodać 2 łyżki wody. Przykryj naczynie pokrywką. | | | | |
| Mrożone warzywa | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | Instrukcje Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodać łyżkę wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. | | | | |

| Potrawa | Porcja | Poziomy mocy | Czas gotowania (min) | Czas oczekiwania (min) | Obsługa |
|---|--|--------------|----------------------|------------------------|-----------------|
| Ryż | 250 g | 800 W | 15-18 | 5-10 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcje Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu powinno się odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). | | | | |
| Ziemniaki w mundurkach | 500 g | 800 W | 7-8 | 2-3 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcje Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodać 3 łyżki wody. Przykryj naczynie pokrywką. | | | | |
| Potrawy duszone (schłodzone) | 400 g | 600 W | 5-6 | 1-2 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcje Włożyć potrawę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. | | | | |
| Zupy (schłodzone) | 400 g | 800 W | 3-4 | 1-2 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcje Zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. | | | | |
| Zupa mrożona | 400 g | 800 W | 8-10 | 2-3 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcje Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. | | | | |
| Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym | 150 g | 600 W | 1-2 | 2-3 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcje Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką. | | | | |



| Potrawa | Porcja | Poziomy mocy | Czas gotowania (min) | Czas oczekiwania (min) | Obsługa |
|-----------------------|--|--------------|----------------------|------------------------|-----------------|
| Kompot owocowy | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Misa z pokrywką |
| | Instrukcja Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Przełożyć do naczynia. Dodać 1-2 łyżki wody oraz 1-2 łyżki cukru. Przykryć pokrywką. | | | | |

Obsługa naczynia do szybkiego gotowania na parze



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca.
- Nagrzone naczynie chwycić po założeniu rękawic kuchennych.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PAMIĘCI

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

Zapisywanie ustawień.

1. Aby zaprogramować...

Pierwsze ustawienie
Drugie ustawienie

Naciśnij przycisk (P)

Jednokrotne naciśnięcie
(zostanie wyświetlony napis „P1”)
Dwukrotne naciśnięcie
(zostanie wyświetlony napis „P2”)



- Ustaw program gotowania w normalny sposób (w razie potrzeby patrz „Czas gotowania i poziom mocy”).



- Naciśnij przycisk (◀).

Efekt: Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW PAMIĘCI

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Aby wybrać...

Pierwsze ustawienie
Drugie ustawienie

Naciśnij przycisk (P)

Jednokrotne naciśnięcie
(zostanie wyświetlony napis „P1”)
Dwukrotne naciśnięcie
(zostanie wyświetlony napis „P2”)



- Naciśnij przycisk (◀).

Efekt: Potrawa zostanie przygotowana w żądanym sposobie.



WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

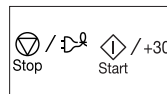
- Naciśnij jednocześnie przyciski (⊙) i (◀).

Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

OFF

- Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.



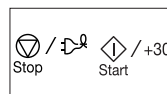
- Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski (⊙) i (◀).

Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:


ON

- Sygnal dźwiękowy jest ponownie włączony.



BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ


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

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez jedną sekundę.

Efekt:

- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
- Zostanie wyświetlony symbol „L”.



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez jedną sekundę.

Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.



LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

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

| Przybory kuchenne | Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej | Komentarz |
|-------------------|--|--|
| Folia aluminiowa | ✓ X | Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia. |

| Przybory kuchenne | Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej | Komentarz |
|---|--|---|
| Teflonowy talerz | ✓ | Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut. |
| Naczynia porcelanowe i gliniane | ✓ | Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych. |
| Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe | ✓ | Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów. |
| Opakowania żywności typu fast food | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kubki i pojemniki z polistyrenu | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Papierowe torby lub gazety | X | Mogą ulec zapłonowi. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne | X | Mogą powodować iskrzenie. |
| Wyroby szklane | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ceramika | ✓ | Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Delikatne wyroby szklane | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Słoiki | ✓ | Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania. |
| Wyroby metalowe | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Naczynia | X | Mogą spowodować iskrzenie lub pożar. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Zamknięcia toreb do zamrażania | X | |



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

✓ : Zalecane ✓ ✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

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

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchenke mikrofalowej:

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

Jedzenie, które można gotować w kuchenke mikrofalowej:

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

Przykrywanie w czasie gotowania

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

Czas oczekiwania po ugotowaniu

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

Zasady gotowania mrożonych warzyw

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

| Potrawa | Porcja (g) | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---------|------------|---------|------------|------------------------|--|
| Szpinak | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Brokuły | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Groszek | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |



| Potrawa | Porcja (g) | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|--|------------|---------|------------|------------------------|--|
| Zielona fasolka | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |
| Mieszanka warzyw (dania chińskie) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. |

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z przykrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, ziola lub masło, a następnie odczekaj określony czas.

Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

| Potrawa | Porcja (g) | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|--------------------------------|------------|---------|------------|------------------------|-----------------------------|
| Biały ryż (podgotowany) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Brązowy ryż (parboiled) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Ryż mieszany (ryż i dziki ryż) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Mieszanka zbóż (ryż i zboża) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Dodaj 400 ml zimnej wody. |
| Makaron | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Dodaj 1000 ml gorącej wody. |

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, ziola lub masło.

W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości.

Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

| Potrawa | Porcja (g) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|-----------|------------|--------------|------------------------|---|
| Brokuły | 250 500 | 4-4½ 7-7½ | 3 | Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydami do środka. |
| Bruksełki | 250 | 5½-6½ | 3 | Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody. |
| Marchew | 250 | 4½-5 | 3 | Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. |
| Kalafior | 250 500 | 5-5½ 8½-9 | 3 | Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łydami do środka. |
| Cukinie | 250 | 3½-4 | 3 | Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. |
| Bakłażany | 250 | 3½-4 | 3 | Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. |
| Por | 250 | 4½-5 | 3 | Potnij pory na grube plasterki. |
| Pieczarki | 125 250 | 1½-2 3-3½ | 3 | Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. |



| Potrawa | Porcja (g) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|-----------|------------|--------------|------------------------|---|
| Cebula | 250 | 5½-6 | 3 | Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. |
| Papryka | 250 | 4½-5 | 3 | Potnij paprykę na małe plasterki. |
| Ziemniaki | 250 500 | 4-5 7½-8½ | 3 | Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. |
| Rzepa | 250 | 5-5½ | 3 | Potnij rzepę w małą kostkę. |

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (ok. 18–20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury ok. 5–7°C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenia należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchenke mikrofalowej. Zaleca się włożenie do

podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

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

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Porcja | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|-------------------------------|----------------------|---------|------------|------------------------|---|
| Napoje (kawa, herbata i woda) | 150 ml (1 filiżanka) | 800 | 1-1½ | 1-2 | Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchenke mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. |
| | 250 ml (1 kubek) | | 1½-2 | | |



| Potrawa | Porcja | Moc (W) | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|--|--------|---------|------------|------------------------|--|
| Zupy (schłodzone) | 250 g | 800 | 3-3½ | 2-3 | Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. |
| Potrawy duszone (schłodzone) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 | Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. |
| Makaron z sosem (schłodzony) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 | Połów makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj. |
| Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone) | 350 g | 600 | 5-6 | 3 | Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. |
| Danie na talerzu (schłodzone) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 | Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. |

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wylóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!

Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.

MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.

UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Porcja | Moc (W) | Czas | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|---|--------|---------|-----------|------------------------|--|
| Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso) | 190 g | 600 | 30 sekund | 2-3 | Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. |
| Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce) | 190 g | 600 | 20 sekund | 2-3 | Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. |



| Potrawa | Porcja | Moc (W) | Czas | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|------------------|--------|---------|---------------|------------------------|---|
| Mleko dla dzieci | 100 ml | 300 | 30-40 s | 2-3 | Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę. |
| | 200 ml | | 50 s do 1 min | | |

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

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

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

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

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

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20°C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

| Potrawa | Porcja | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|------------------|-------------------|----------------|------------------------|---|
| Mięso | | | | |
| Mielona wołowina | 250 g 500 g | 6½-7½ 10-12 | 5-25 | Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Steki wieprzowe | 250 g | 7½-8½ | | |
| Drób | | | | |
| Kawałki kurczaka | 500 g (2 szt.) | 14½-15½ | 15-40 | Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka pierśmi do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Cały kurczak | 900 g | 28-30 | | |



| Potrawa | Porcja | Czas (min) | Czas oczekiwania (min) | Instrukcje |
|--|------------------|-------------|------------------------|---|
| Ryby | | | | |
| Filety rybne | 250 g (2 szt.) | 6-7 | 5-15 | Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| | 400 g (4 szt.) | 12-13 | | |
| Owoce | | | | |
| Jagody | 250 g | 6-7 | 5-10 | Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). |
| Pieczyno | | | | |
| Bułki (każda ok. 50 g) | 2 szt. 4 szt. | ½-1 2-2½ | 5-20 | Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! |
| Tosty/kanapki | 250 g | 4½-5 | | |
| Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia) | 500 g | 8-10 | | |

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA

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

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

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

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

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

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

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

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

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

GOTOWANIE DŻEMU

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

GOTOWANIE BUDYNIU

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

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

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

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOSCI

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

Zjawisko to jest normalne.

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

Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku (◀).

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk (◀)?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciężony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchenke nie znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Światło nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Zjawisko to jest normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG. Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM, jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MS23F301T**, MS23F302T** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

| Model | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---|--|
| Źródło zasilania | 230 V ~ 50 Hz |
| Pobór mocy Mikrofale | 1150 W |
| Moc wyjściowa | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Częstotliwość robocza | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S(31) |
| Sposób chłodzenia | Wentylator elektryczny |
| Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Objętość | 23 litry |
| Waga Netto | ok. 12 kg |
| Poziom hałasu | 40 dBA |

Energia

Kuchnia mikrofalowa

 **MG23F301E** , MG23F302E****

| | |
|-----------------------|---------|
| Znamionowy pobór mocy | 1.15 kW |
|-----------------------|---------|

| | |
|-----------|--------|
| Sprawność | 57.1 % |
|-----------|--------|

| | |
|----------------------------------|-----|
| Stopień równomierności pieczenia | 3.3 |
|----------------------------------|-----|

| | |
|------------------|--|
| Norma : EN 60705 | |
|------------------|--|

NOTATKI



NOTATKI

NOTATKI

POLSKI





ZAPYTANIA I KOMENTARZE

| KRAJ | TELEFON | STRONA INTERNETOWA |
|------------|---|--------------------|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11, normal tariff | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No. | www.samsung.com |
| SERBIA | +381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com/lt |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

Kod produktu: DE68-04182M





MS23F301T**
MS23F302T**

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

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

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

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

képzelve el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Samsung terméket.
Ha szeretne még inkább teljes körű szolgáltatást kapni,
kérjük, regisztrálja termékét a következő oldalon:

www.samsung.com/register honlapon.

SAMSUNG



A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

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

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

JELMAGYARÁZAT



FIGYELEM

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



VIGYÁZAT

Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebbszemélyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.



Vigyázat, tűzveszély



Vigyázat; forró felület



Vigyázat, áramütés-veszély



Vigyázat, robbanásveszély



NE kísérelje meg.



NE érintse meg.



NE szerelje szét.



Pontosan kövesse az utasításokat.



Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.



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



Segítségért forduljon a szervizközpontoz.



Megjegyzés



Fontos

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat. **A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:**



VIGYÁZAT

(Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)

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



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

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



- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
- A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
- VIGYÁZAT:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.
- A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

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

⚠ VIGYÁZAT (Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális

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



- ★ Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- ☐ **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermek nem tartózkodhat a készülék közelében.
- ☐ Gőztisztítóval nem tisztítható.
- ☐ **VIGYÁZAT:** Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.
- ★ **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.
- ★ A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

- ☐ Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- ☐ A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
- ☐ Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.
- ☐ A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
- ☐ A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

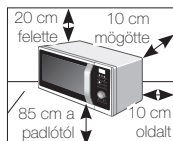
Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések. A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

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

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



2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
 3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)
 4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.
- ☑ Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselőjével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.

- ☑ Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtó tömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

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

- Belső és külső felületek
 - Ajtó és ajtó tömítések
 - Forgótányér és görgős gyűrű (Csak a forgótányéros modellek esetében)
- ☑ **MINDIG** ellenőrizze, hogy az ajtó tömítések tiszták és az ajtó megfelelően záródik-e.
 - ☑ A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

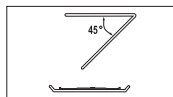


1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tárgyért mindig mossa el, ha szükséges.

- NE** öntsön vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon súrolószereket vagy oldószereket. Tisztításkor fordítson különös figyelmet az ajtó tömítésének, hogy ott az ételmaradékok:
- Ne gyűljenek fel
 - Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

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

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



(Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

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

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörcbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

- NE** távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
 - Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal
- Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
- Oka:** A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.



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

|  FIGYELEM |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A készüléket csak képzett szakember javíthatja és alakíthatja át. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ne használja a készüléket hóforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; páras, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyetlen felületen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Száraz ruhával rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközpontoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközpontoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére. | ✓ | ✓ | | |



| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: <ul style="list-style-type: none"> • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót. | ✓ | ✓ | ✓ |
| VIGYÁZAT  | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát. | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol. | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen tovább légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb. | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl. | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből. | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében. | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrassa a kiáramló forró levegő vagy gőz. | | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki. | ✓ | | ✓ |

| | | | |
|--|---|---|---|
| ★ A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.) | ✓ | | ✓ |
| ★ Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba. | ✓ | ✓ | ✓ |

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

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

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

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

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

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textilát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetészerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.



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

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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

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



TARTALOM

| | |
|--|----|
| Gyorskalauz..... | 11 |
| Sütő | 12 |
| Kezelőpanel..... | 12 |
| Tartozékok..... | 13 |
| Az idő beállítása..... | 13 |
| A mikrohullámú sütő működése..... | 14 |
| A sütő működésének ellenőrzése..... | 14 |
| Főzés/Melegítés..... | 15 |
| Teljesítményszintek | 15 |
| Az elkészítési idő beállítása | 15 |
| A főzés leállítás | 15 |
| Az energiatakarékos üzemmód beállítása | 16 |
| A Szagtalanító funkció használata..... | 16 |
| Az egészsége ételek funkció használata | 16 |
| Az egészséges programok használata: zöldség és gabona..... | 16 |
| Az egészséges programok használata: szárnyasok és halak..... | 17 |
| Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata..... | 18 |
| Az automatikus gyorskiolvasztó programok használata..... | 18 |
| A Saját tányér funkció használata | 19 |
| A Saját tányér programok használata..... | 19 |
| Párolási útmutató (csak az MS23F301TF* és MS23F302TF* modellek esetében)..... | 19 |
| A memória funkció használata | 21 |
| A memóriában tárolt programok használata | 21 |
| A hangjelzés kikapcsolása | 21 |
| A mikrohullámú sütő biztonsági zára..... | 22 |
| A mikrohullámú sütőben használható edények..... | 22 |
| Sütési útmutató | 23 |
| Teendők kétség vagy probléma esetén | 29 |
| Műszaki adatok | 29 |

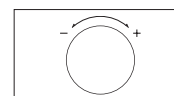
GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne.

1. Tegye be az ételt a sütőbe. Válassza ki a teljesítményszintet a **Mikrohullám** (☼) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Állítsa be az elkészítési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.



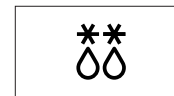
3. Nyomja meg a **Start/+30s** (↕) gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. A főzés befejezésekor a sütő négyszer sípol.

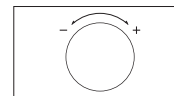


Ha ételt szeretne kiolvasztani az automatikus gyorskiolvasztás funkció segítségével:

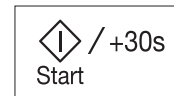
1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe. A **Gyorskiolvasztás** (☼☼) gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki az étel típusát.



2. Állítsa be a súlyt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.

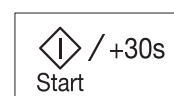


3. Nyomja meg a **Start/+30s** (↕) gombot.



Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

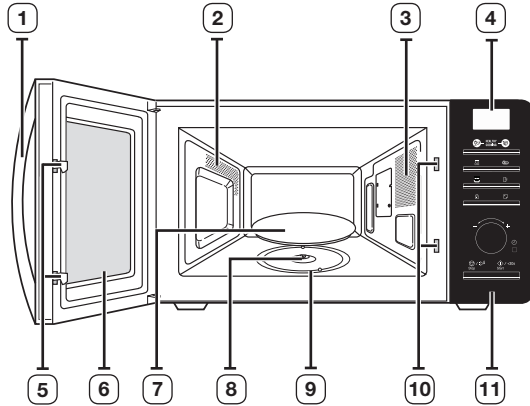
Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.





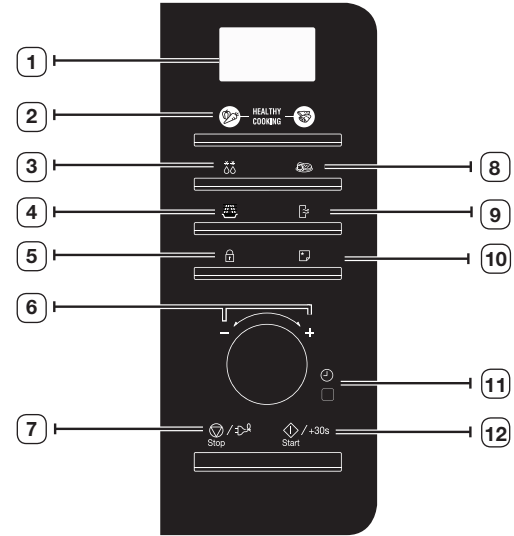
SÜTŐ

MAGYAR



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

KEZELŐPANEL



- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. KIJELZŐ | 7. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB |
| 2. EGÉSZSÉGES ÉTELEK GOMB | 8. SAJÁT TÁNYÉR GOMB |
| 3. GYORSKIOLVASZTÁS GOMB | 9. SZAGTALANÍTÓ GOMB |
| 4. MIKROHULLÁM GOMB | 10. MEMÓRIA GOMB |
| 5. GYERMEKZÁR GOMB | 11. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB |
| 6. FORGÓGOMB (SÚLY/ADAG/IDŐ) | 12. START/+30s GOMB |

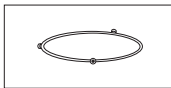


TARTOZÉKOK

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

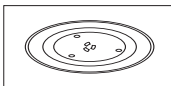
1. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



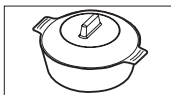
2. **Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

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



3. **Párolóedény**, lásd 19–21. oldal. (csak az MS23F301TF* és MS23F302TF* modellek esetén.)

Rendeltetés: A párolás funkcióhoz használatos műanyag párolóedény.



-  **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

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

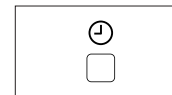
Automatikus energiatakarékos funkció

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

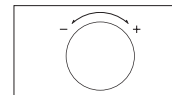
1. Az idő kijelzése...

24 órás formátumban
12 órás formátumban

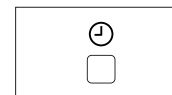
Nyomja meg egyszer vagy kétszer az **Óra** (⌚) gombot.



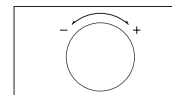
2. Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**.



3. Nyomja meg az **Óra** (⌚) gombot.



4. A perc beállításához forgassa el a **forgógombot**.



5. Nyomja meg az **Óra** (⌚) gombot.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

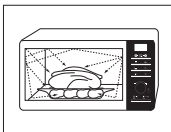
A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.


A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás (kézi és automatikus)
- Sütés, főzés
- Melegítés

Főzési elv.

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



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

- Az étel egyenletes megfővését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám** (☼) gombot.


Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.



2. A forgógombbal állítsa be az időt 4-5 percre, és nyomja meg a **Start/+30s** (↻) gombot.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

- 1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

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



FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát. MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja. Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

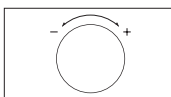
1. Nyomja meg a **Mikrohullám** (☼) gombot.

Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés. A **Mikrohullám** (☼) gomb ismételt megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



2. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.

Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.



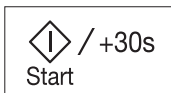
3. Nyomja meg a **Start/+30s** (⏸) gombot.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

- 1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
- 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

☑ **Ne** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

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



TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

| Teljesítményszint | Teljesítmény |
|-------------------------|--------------|
| MAGAS | 800 W |
| KÖZEPESEN MAGAS | 600 W |
| KÖZEPES | 450 W |
| KÖZEPESEN ALACSONY | 300 W |
| KIOLVASZTÁS (☼) | 180 W |
| ALACSONY/MELEGEN TARTÁS | 100 W |

☑ Magasabb teljesítményszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.

☑ Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

A **+30s** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.



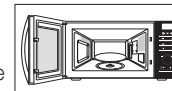
A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

1. Az ideiglenes leállításhoz:

1) Nyissa ki az ajtót.

Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg újra a (⏸) gombot.



2) Nyomja meg a **Stop** (⏹) gombot.

Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a (⏸) gombot.

2. A teljes leállításhoz:

Nyomja meg a **Stop** (⏹) gombot.

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



☑ Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Stop** (⏹) gombot.

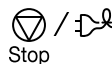
AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt. Az alaphelyzet a készenléti üzemmód, amikor a kijelzőn a pontos idő látható.

- Nyomja meg az **Energiatakarékos** (🔌) gombot.

Eredmény: Kikapcsol a kijelző.

- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.



A SZAGTALANÍTÓ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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

Nyomja meg a **Szagtalanító** (🌀) gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyezer sípol amikor befejeződött.



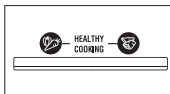
- A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg. A **+30s** gomb minden egyes megnyomásával a szagtalanítási idő 30 másodperccel növelhető.

- A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

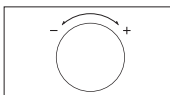
AZ EGÉSZSÉGE ÉTELEK FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az Egészséges ételek funkció 16 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az étel típusát a **forgógomb** segítségével állíthatja be. Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

- A **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** (🍷) vagy **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** (🍷) gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.



- A forgógomb **elforgatásával adja meg az étel mennyiségét.** (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



- Nyomja meg a **Start/+30s** (⏪) gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:



- A sütő négyezer sípol.
- Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



- Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.


AZ EGÉSZSÉGES PROGRAMOK HASZNÁLATA: ZÖLDSÉG ÉS GABONA

A következő táblázat a 10 automatikus egészséges programot ismerteti, amely zöldségekből és gabonafélékből készült ételekhez használható. Tartalmazza a mennyiségeket, a várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat. Az 1–10. program csak mikrohullámú energiával működik.

| Kód | Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|-----|--|------------|------------------------|--|
| 1 | Brokkoli  | 250 500 | 1–2 | Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 500 g-hoz pedig 60-75 ml-t (4-5 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |
| 2 | Sárgarépa  | 250 | 1–2 | Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |







| Kód | Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|-----|---|---------------|------------------------|---|
| 3 | Zöldbab  | 250 | 1-2 | Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |
| 4 | Spenót  | 150 | 1-2 | Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. |
| 5 | Csőves kukorica  | 250 (1 db) | 1-2 | Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. |
| 6 | Hámozott burgonya  | 250 500 | 2-3 | Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. |
| 7 | Barna rizs (előfőzött)  | 125 | 5-10 | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet. (1/4 l). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. |
| 8 | Teljes kiőrlésű makaróni  | 125 | 1 | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 1/2 l forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. |
| 9 | Quinoa  | 125 | 1-3 | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. |



| Kód | Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|-----|--|----------|------------------------|---|
| 10 | Bulgur  | 125 | 2-5 | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. |

AZ EGÉSZSÉGES PROGRAMOK HASZNÁLATA: SZÁRNYASOK ÉS HALAK

A következő táblázat a 6 automatikus egészséges programot ismerteti, amely szárnyasok és halak elkészítéséhez használható, mennyiségekkel, várakozási idővel és a megfelelő ajánlásokkal. Az 1-6. program csak mikrohullámú energiával működik.

| Kód | Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|-----|---|---------------|------------------------|--|
| 1 | Csirkeemell  | 300 (2 db) | 2 | Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatátra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. |
| 2 | Pulykamell  | 300 (2 db) | 2 | Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatátra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. |
| 3 | Friss halfilé  | 300 (2 db) | 1-2 | Mossa meg a halat, helyezze kerámiatátra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. |
| 4 | Friss lazacfilé  | 300 (2 db) | 1-2 | Mossa meg a halat, helyezze kerámiatátra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. |



| Kód | Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|-----|--|-------------------|------------------------|--|
| 5 | Friss garnéla  | 250 | 1–2 | Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. |
| 6 | Friss pisztráng  | 200 (1 db hal) | 2 | Tegyen két darab friss halat egészben egy hóálló tátra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. |

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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

Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

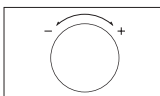
 Csak a mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

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

1. Nyomja meg egyszer a **Gyorskiolvasztás** (**)
gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a „0” jelzés. (Lásd az oldalsó táblázatot.)




2. A **forgógomb** elforgatásával adja meg az étel súlyát. A maximálisan beállítható súly 1500 g.

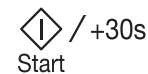


3. Nyomja meg a **Start/+30s** (◊) gombot.

Eredmény:




- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a (◊) gombot.


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



AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÓ PROGRAMOK HASZNÁLATA

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat tartalmaz. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. Helyezze a húst, baromfit, halat vagy gyümölcsöt kerámiatányérra.

| Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|---|----------|------------------------|--|
|  Hús | 200-1500 | 15-60 | A szeleteket takarja le alufóliával. Fordítsa át a szeleteket, amikor a sütő hangjelzést ad. A program pecsenyehúsok, borda vagy darált hús, csirke darabok, egész csirke vagy halfiléj esetén alkalmazható. |
|  Baromfi | | | |
|  Hal | | | |

 Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási idővel kapcsolatos további részletek a 27–28. oldalon találhatók.

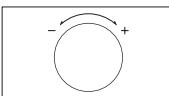
A SAJÁT TÁNYÉR FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A Saját tányér funkció két előre programozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számát a forgógomb elforgatásával tudja beállítani. Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

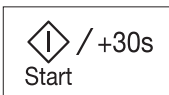
1. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Saját tányér** (☺) gomb egyszerű vagy többszöri megnyomásával.



2. A **forgógomb** elforgatásával adja meg az étel mennyiségét. (Lásd az oldalsó táblázatot.)



3. Nyomja meg a (◀▶) gombot.



Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:

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

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

A SAJÁT TÁNYÉR PROGRAMOK HASZNÁLATA

Az alábbi táblázat különböző Saját tányér programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

| Kód/Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|--------------------------------------|--------------------|------------------------|---|
| 1. Fagyasztott készételek | 300-350 400-450 | 2-3 | Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). |

| Kód/Étel | Adag (g) | Pihentetési idő (perc) | Javaslatok |
|---|--------------------|------------------------|---|
| 2. Fagyasztott vegetáriánus ételek | 300-350 400-450 | 2-3 | Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. |

PÁROLÁSI ÚTMUTATÓ (CSAK AZ MS23F301TF* ÉS MS23F302TF* MODELLEK ESETÉBEN)

A Samsung párolóedénye a párolás alapelvén működik, amely segítségével egészséges ételeket készíthet.

Az edény kiválóan alkalmas rizs, tészta, zöldségek stb. elkészítésére a lehető legrövidebb idő alatt, a tápanyagok megtartása mellett.

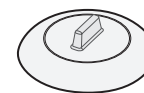
A mikrohullámú párolóedény 3 részből áll:



Edény



Párolótálca






Fedő

Minden tartozék -20 °C és 140 °C közötti hőmérsékleten használható. Fagyasztóban is tartható. Az elemek együtt vagy külön-külön is használhatóak.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- Az edény nem használható:
 - magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítéséhez,
 - grill- vagy légkeveréses sütőben vagy főzőlapon.
- Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.
- Az elkészítési időről a következő oldalon található útmutató nyújt tájékoztatást.

KARBANTARTÁS:

-  A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.
-  Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és mosogatószeret. Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.
-  Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.

KIOLVASZTÁS

Helyezze a fagyasztott ételt a párolótál közepére, a fedő nélkül. A folyadék a tál alján marad, és nem teszi tönkre az ételt.

FŐZÉS:

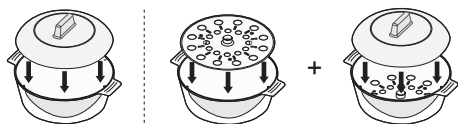
| Étel | Adag | Teljesítmény-szintek | Sütési idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Elemek |
|------------------------------|--|----------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------|
| Articsóka | 300 g (1–2 db) | 800 W | 5-6 | 1-2 | Párolóedény tálcával + Fedő |
| | Tudnivalók Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze a tálcát a párolótálba. Helyezze el az articsókákat a párolótálcán. Locsolja meg őket egy evőkanál citromlével. Tegye rá a fedőt. | | | | |
| Friss zöldségek | 300 g | 800 W | 4-5 | 1–2 | Párolóedény tálcával + Fedő |
| | Tudnivalók A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a tálcát a párolóedénybe. Helyezze el a zöldségeket a párolótálcán. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. | | | | |
| Fagyasztott zöldségek | 300 g | 600 W | 7–8 | 2-3 | Párolóedény tálcával + Fedő |
| | Tudnivalók Tegye a fagyasztott zöldségeket a párolóedénybe. Helyezze a tálcát a párolótálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan. | | | | |

| Étel | Adag | Teljesítmény-szintek | Sütési idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Elemek |
|--------------------------------|--|----------------------|-------------------|------------------------|--------------------|
| Rizs | 250 g | 800 W | 15-18 | 5-10 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Tegye a rizst a párolóedénybe. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig. | | | | |
| Héjában sült burgonya | 500 g | 800 W | 7–8 | 2-3 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolóedénybe. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. | | | | |
| Ragu (mélyhűtött) | 400 g | 600 W | 5-6 | 1–2 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Tegye a ragut a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. | | | | |
| Leves (mélyhűtött) | 400 g | 800 W | 3–4 | 1–2 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Töltse a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. | | | | |
| Mélyhűtött leves | 400 g | 800 W | 8–10 | 2-3 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Tegye a mélyhűtött levest a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. | | | | |
| Lekváros gombóc/derelye | 150 g | 600 W | 1–2 | 2-3 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 gombócot/derelyét egymás mellé a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. | | | | |

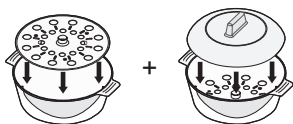


| Étel | Adag | Teljesítmény-szintek | Sütési idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Elemek |
|-----------------|--|----------------------|-------------------|------------------------|--------------------|
| Gyümölcs-kompót | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Párolóedény + Fedő |
| | Tudnivalók Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Tegye a párolóedénybe. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 evőkanál cukrot. Fedje le. | | | | |

A párolóedény kezelése



Párolóedény + Fedő



Párolóedény tálcával + Fedő

ÓVINTÉZKEDÉSEK:

- A párolóedény fedelét óvatosan emelje le, mivel a kicsapó gőz nagyon forró lehet.
- A főzés befejeztével edényfogó kesztyűvel fogja meg az edényt.

A MEMÓRIA FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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

A beállítás tárolása.

1. Programozza be...

Első beállítás
Második beállítás

Nyomja meg a gombot

Egyszer (Kijelzés: P1)
Kétszer (Kijelzés: P2)



- Állítsa be a főzőprogramot (az elkészítési időt és teljesítményszintet) a szokásos módon.



- Nyomja meg a gombot.

Eredmény: Ezzel beállításait a sütő memóriája tárolta.



A MEMÓRIÁBAN TÁROLT PROGRAMOK HASZNÁLATA

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

- Kiválasztás:**

Első beállítás
Második beállítás

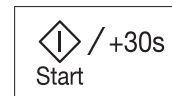
Nyomja meg a gombot

Egyszer (Kijelzés: P1)
Kétszer (Kijelzés: P2)



- Nyomja meg a gombot.

Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.



A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

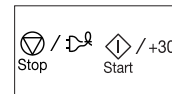
A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

- Nyomja meg egyszerre a és a gombot.

Eredmény:

- A következő jelenik meg a kijelzőn:

- A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.

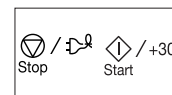


- A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a és a gombot.

Eredmény:

- A következő jelenik meg a kijelzőn:

- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

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

A sütő bármikor lezárható.

1. Egy másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

Eredmény:

- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.



2. A sütő lezárásának feloldásához egy másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

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

Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

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

| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|--------------|----------------------------------|---|
| Alufólia | ✓ x | Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkiülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ. |
| Pirítótányér | ✓ | 8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad. |

| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|---|----------------------------------|---|
| Porcelán és agyagedény | ✓ | A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés. |
| Eldobható poliészter ételdobozok | ✓ | Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják. |
| Gyorsételek csomagolása | | |
| • Polisztirol poharak, edények | ✓ | Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. |
| • Papírzacskók vagy újságpapír | x | Tűzet foghat. |
| • Újrahasznosított papír vagy fémbevonatú edények | x | Ívkiülést okozhat. |
| Üvegedény | | |
| • Főző- és tálalóedény egyben | ✓ | Használható, ha nincs rajta fém díszítés. |
| • Fűvott üveg edények | ✓ | Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor. |
| • Befőttesüvegek | ✓ | A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható. |
| Fém | | |
| • Edények | x | Ívkiülést vagy tüzet eredményezhet. |
| • Fagyasztózacskó zárószalagja | x | |
| Papír | | |
| • Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörő | ✓ | Rövid főzési és melegítési időhöz. A főléssleges nedvesség felszívására is használható. |
| • Újrahasznosított papír | x | Ívkiülést okozhat. |



| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|--------------------|----------------------------------|---|
| Műanyag | | |
| • Tárolódobozok | ✓ | Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos. |
| • Háztartási fólia | ✓ | A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel. |
| • Fagyasztózacskók | ✓ X | Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg. |
| Zsírpaper | ✓ | A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható. |

✓ : Ajánlott ✓ X : Körültekintően használja X : Nem biztonságos

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMOK

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

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

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

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

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

| Étel | Adag (g) | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|----------|----------|------------------|------------|------------------------|---|
| Spenót | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Brokkoli | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |
| Borsó | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Zöldbab | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. |



| Étel | Adag (g) | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|----------|------------------|------------|------------------------|---|
| Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |
| Vegyes zöldség (wok típusú) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. |

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.

Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

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

| Étel | Adag (g) | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|------------------------------------|----------|------------------|------------|------------------------|----------------------------------|
| Fehér rizs (előfőzött) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Barna rizs (előfőzött) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Vegyes rizs (étkezési+vadrizs) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. |
| Vegyes gabonafélék (rizs + gabona) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. |
| Tészta | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. |

Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

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

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

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



| Étel | Adag (g) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|----------|------------|--------------|------------------------|---|
| Paprika | 250 | 4½-5 | 3 | A paprikát vágja kis szeletekre. |
| Burgonya | 250 500 | 4-5 7½-8½ | 3 | A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. |
| Karalábé | 250 | 5-5½ | 3 | A karalábét vágja kis kockákra. |

MELEGÍTÉS

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

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

Elrendezés és lefedés

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

Teljesítményszintek és keverés

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

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

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg. Csak különös körülményekkel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

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

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

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

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

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

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

Folyadékok és ételek melegítése

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

| Étel | Adag | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|-------------------------|-------------------|------------------|------------|------------------------|---|
| Italok (kávé, tea, víz) | 150 ml (1 csésze) | 800 | 1-1½ | 1-2 | Töltse csészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. |
| | 250 ml (1 bögre) | | 1½-2 | | |



| Étel | Adag | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|--------------------------------------|-------|------------------|------------|------------------------|---|
| Leves (mélyhűtött) | 250 g | 800 | 3-3½ | 2-3 | Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. |
| Ragu (mélyhűtött) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 | A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. |
| Tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 | A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. |
| Töltött tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 | 5-6 | 3 | A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. |

| Étel | Adag | Teljesítmény (W) | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|-------------------------|-------|------------------|------------|------------------------|---|
| Vegyes tál (mélyhűtött) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 | Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. |

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

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

Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

ANYATEJ: A tejet töltsé sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse.

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

MEGJEGYZÉS: A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.

Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és anyatej melegítése

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



| Étel | Adag | Teljesítmény (W) | Idő | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---|------------------|------------------|--|------------------------|--|
| Bébiétel (zöldségek + hús) | 190 g | 600 | 30 mp | 2-3 | Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs) | 190 g | 600 | 20 mp | 2-3 | Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |
| Anyatej | 100 ml 200 ml | 300 | 30-40 mp 50 mp és 1 perc között | 2-3 | Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. |

KÉZI KIOLVASZTÁS

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

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

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

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

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

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

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni.

A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp:

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

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

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

| Étel | Adag | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|-----------------|----------------|----------------|------------------------|--|
| Hús | | | | |
| Darált marhahús | 250 g 500 g | 6½-7½ 10-12 | 5-25 | A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! |
| Sertésszelet | 250 g | 7½-8½ | | |



| Étel | Adag | Idő (perc) | Pihentetési idő (perc) | Tudnivalók |
|---------------------------------------|-----------------|-------------|------------------------|---|
| Baromfi | | | | |
| Csirkekarabok | 500 g (2 db) | 14½-15½ | 15-40 | Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! |
| Egész csirke | 900 g | 28–30 | | |
| Hal | | | | |
| Halszeletek | 250 g (2 db) | 6–7 | 5-15 | A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér középre. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! |
| | 400 g (4 db) | 12-13 | | |
| Gyümölcsök | | | | |
| Bogyós gyümölcsök | 250 g | 6–7 | 5-10 | A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. |
| Kenyér | | | | |
| Zsömlé (egyenként körülbelül 50 g) | 2 db 4 db | ½-1 2-2½ | 5-20 | A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér középre egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! |
| Pirítós/ Szendvics | 250 g | 4½-5 | | |
| Bajor kenyér (búza- és rozsliszt) | 500 g | 8–10 | | |

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 800 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba. 450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

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

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatintlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

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

LEKVÁRFŐZÉS

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

PUDINGFŐZÉS

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

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

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

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

A sütő nem reagál a (↔) gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Jól állította be az időzítőt és/vagy megnyomta a (↔) gombot?
- Az ajtó be van csukva?
- Túterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alufólia túl közel van a belső falakhoz?

Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálatához, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, előfordulhat, hogy lenullázódik a kijelző. A probléma elhárításához húzza ki a tápkábelt a fal aljzatból, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

✍ Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálatához.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálatához.

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutató előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhat. A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MS23F301T** és MS23F302T** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbiakban felsorolt műszaki paramétereknek.

| Modell | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---------------------------------------|--|
| Tápellátás | 230 V ~ 50 Hz |
| Teljesítményfelvétel Mikrohullám | 1150 W |
| Kimeneti teljesítmény | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Üzemi frekvencia | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S(31) |
| Hűtési mód | Hűtőventilátor |
| Méret (sz×max×mé) Kívül Sütőtér | 489 × 275 × 374 mm 330 × 211 × 324 mm |
| Űrtartalom | 23 liter |
| Súly Nettó | Kb. 12 kg |
| Zajszint | 40 dBA |



JEGYZET

JEGYZET

MAGYAR





JEGYZET

JEGYZET

MAGYAR





KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

| ORSZÁG | HÍVJON BENNÜNKET | VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK: |
|------------|--|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11, normal tarff | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No. | www.samsung.com |
| SERBIA | +381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com/lt |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

Kódszám: DE68-04182M





MS23F301T**
MS23F302T**

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

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



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG



POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

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

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

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY



VAROVANIE

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



UPOZORNENIE

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



Varovanie: Riziko požiaru



Varovanie: Horúci povrch



Varovanie: Elektrická energia



Varovanie: Výbušný materiál



NEPOKÚŠAJTE SA.



NEDOTÝKAJTE SA.



NEROZOBERAJTE.



Explicitne dodržiavajte pokyny.



Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.



Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.



Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.



Poznámka



Upozornenie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

VAROVANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)

- VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať 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.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.



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

- ☞ Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- ★ **VAROVANIE:** Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.
- ★ **VAROVANIE:** 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.
- ★ Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- ☞ Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- ☐ Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.



- ★ Tento spotrebič nie je určený pre 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 hrať so zariadením.
- ✎ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- ✎ **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.
- ✎ Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
- ★ 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 neho 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.
- ✎ Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu rúry) – voliteľné

- ✎ **VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospeléj 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.



- VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a prešlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
- 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.
- Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

- Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
- Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

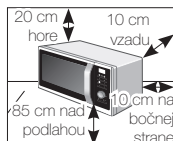
Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiový frekvenčný signál, ktorý vyžaruje rádiovú frekvenciu v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie. Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.



INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

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

1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
 - ☐ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
 - ☐ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa

bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

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

- Vnútorne a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

- ☐ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.
- ☐ Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite



a poutierajte dosucha.

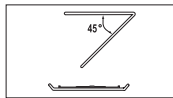
2. Pomocou namydenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvryny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Budte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite po každom použití jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

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



USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

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

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

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.


- NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
 - Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.
- Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
- Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.
- Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

- ☑ Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

|  VAROVANIE |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
|  Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, masťné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrymi rukami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). | ✓ | ✓ | | |
|  Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Zaisťte, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie. | ✓ | ✓ | | ✓ |
|  Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nekladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Na rúru nelievajte ani priamo nesprejajte vodu. | ✓ | ✓ | | |
|  Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dverka rúry neumiestňujte žiadne predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  Na povrch rúry nesprejajte prchavé látky (napr. insekticidy). | ✓ | ✓ | | |
|  V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry. | ✓ | | ✓ | ✓ |



| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvetie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, zakryte ho čistým suchým kusom látky, nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ! UPOZORNENIE  | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôťky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov. | ✓ | ✓ | | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď. | | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu. | | ✓ | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu. | | ✓ | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para. | | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.) | ✓ | ✓ | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor. | ✓ | ✓ | ✓ | |



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

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

- (a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladáť do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- (b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaisťte, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.
- (c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
 - (1) dvierok (zohnutie)
 - (2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
 - (3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov
- (d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

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

- (a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- (b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

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



SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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



OBSAH

| | |
|---|----|
| Rýchly sprievodca s náhľadom | 11 |
| Rúra | 12 |
| Ovládací panel | 12 |
| Príslušenstvo | 13 |
| Nastavenie času | 13 |
| Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry | 14 |
| Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry | 14 |
| Varenie/Prihrievanie | 15 |
| Úrovně výkonu | 15 |
| Nastavenie času varenia | 15 |
| Zastavenie varenia | 15 |
| Nastavenie režimu úspory energie | 16 |
| Používanie funkcie pozbavenia zápachu | 16 |
| Používanie funkcií zdravého varenia | 16 |
| Používanie programov zdravého varenia: zelenina a obilniny | 16 |
| Používanie programov zdravého varenia: hydina a ryby | 17 |
| Používanie funkcie výkonného automatického rozmrazovania | 18 |
| Používanie automatických programov výkonného rozmrazovania | 18 |
| Používanie funkcie moja porcia | 19 |
| Používanie programov moja porcia | 19 |
| Sprievodca výkonnou prípravou v pare (len modely MS23F301TF*, MS23F302TF*) | 19 |
| Používanie funkcie pamäte | 21 |
| Používanie programov pamäte | 21 |
| Vypínanie signalizácie | 21 |
| Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry | 22 |
| Sprievodca náčiním na varenie | 22 |
| Sprievodca varením | 23 |
| Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov | 29 |
| Technické údaje | 29 |

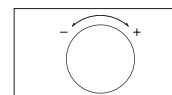
RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

1. Jedlo vložte do rúry. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **mikrovlnného ohrievania** (☼) vyberte úroveň výkonu.

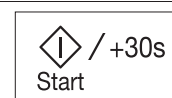


2. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.



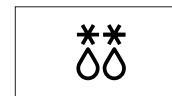
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◀▶).

Výsledok: Spustí sa varenie. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

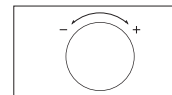


Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.

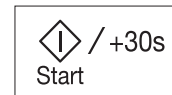
1. Zmrazené jedlo vložte do rúry. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (☼☼) vyberte typ jedla, ktorý varíte.



2. Vyberte hmotnosť tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.

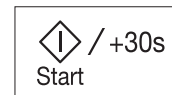


3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◀▶).



Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

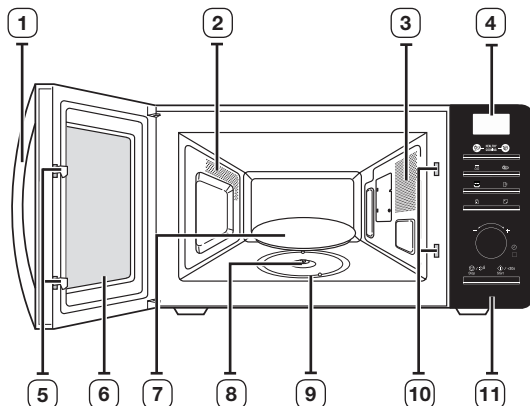
Jedlo nechajte v rúre. Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridalí dodatočných 30 sekúnd.





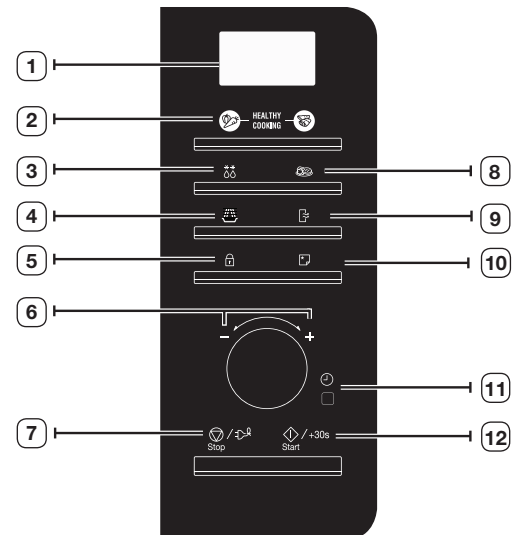
RÚRA

SLOVENČINA



- | | |
|--------------------|---|
| 1. RUKOVÄŤ DVIEROK | 6. DVIERKA |
| 2. VETRACIE OTVORY | 7. TANIER |
| 3. SVETLO | 8. SPOJOVACIE ZARIADENIE |
| 4. DISPLEJ | 9. VALČEKOVÝ KRÚŽOK |
| 5. ZÁPADKY DVIEROK | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNEHO UZAMKNUTIA |
| | 11. OVLÁDACÍ PANEL |

OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. DISPLEJ | 7. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/EKO |
| 2. TLAČIDLO ZDRAVÉ VARENIE | 8. TLAČIDLO MOJA PORCIA |
| 3. TLAČIDLO VÝKONNÉ ROZMRAZOVANIE | 9. TLAČIDLO POZBAVENIA ZÁPACHU |
| 4. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE | 10. TLAČIDLO PAMÄTE |
| 5. TLAČIDLO DETSKEJ ZÁMKY | 11. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN |
| 6. VOLIČ (VÁHA/PORCIA/ČAS) | 12. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30s |

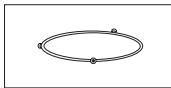


PRÍSLUŠENSTVO

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

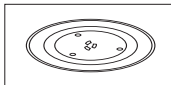
1. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



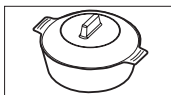
2. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť nasadený na spojovacie zariadenie.

Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať a vyčistiť.



3. **Systém na prípravu v pare**, pozrite si stranu 19 až 21. (len modely MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Účel: Plastový systém na prípravu v pare použijete pri používaní funkcie výkonnej prípravy v pare.




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

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

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

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

 **Funkcia automatickej úspory energie**

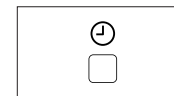
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny. Svetlo rúry sa pri otvorených dverkách vypne po 5 minútach.

1. **Aby ste zobrazili čas v...**

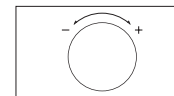
24-hodinovom režime

12-hodinovom režime

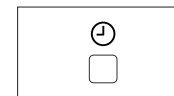
Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚).



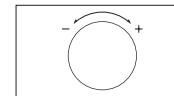
2. Otočením **voliča** nastavte hodiny.



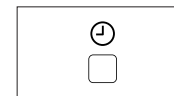
3. Stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚).



4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚).



SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

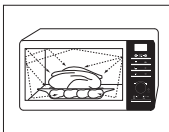
Mikrovlnné zariadenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.


Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.

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



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

- 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.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie** ()

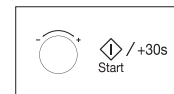
Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon).




2. Pomocou voliča nastavte čas na 4 až 5 minút a stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ()

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

- 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



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

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dverka.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie** (☼).

Výsledok: Zobrazí sa indikácia

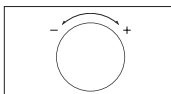
800 W (maximálny varný výkon):
Vyberte príslušnú úroveň výkonu

opakovaným stláčaním tlačidla **mikrovlnného ohrievania** (☼), kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Pozrite si tabuľku úrovni výkonu.



2. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.

Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



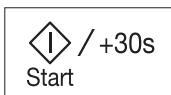
3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (⏮).

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

- 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát. (jedenkrát každú minútu)
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

☑ **Mikrovlnnú rúru nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

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



ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

| Úroveň výkonu | Výstup |
|-----------------------------|--------|
| VYSOKÁ | 800 W |
| STREDNE VYSOKÁ | 600 W |
| STREDNÁ | 450 W |
| STREDNE NÍZKA | 300 W |
| ROZMRAZOVANIE (☼☼) | 180 W |
| NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA | 100 W |

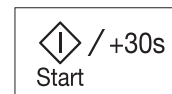
☑ Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

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

NASTAVENIE ČASU VARENIA

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

Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



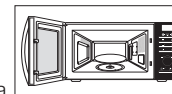
ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

1. Na dočasné zastavenie:

1) Otvorte dverka.

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dverka a opätovne stlačte tlačidlo (⏮).



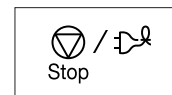
2) Stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⏻).

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, znova stlačte tlačidlo (⏮).

2. Na úplné zastavenie;

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

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



☑ Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (⏻).

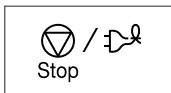
NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra disponuje režimom úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate. Keď sa zariadenie nepoužíva, normálny stav je pohotovostný režim so zobrazením hodín.

- Stlačte tlačidlo **úspory energie** (🔌).

Výsledok: Displej sa vypne.

- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.



POUŽÍVANIE FUNKCIE POZBAVENIA ZÁPACHU

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

Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo

Pozbavenie zápachu (🧼). Zaznejú štyri pípnutia keď sa dokončí.



- ☑ Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **+30 s** sa zvýši o 30 sekúnd.

- ☑ Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ ZDRAVÉHO VARENIA

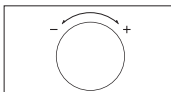
Funkcia zdravého varenia zahŕňa šesťnásť predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Potraviny nastavíte otáčaním **voliča**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Vyberte typ potraviny, ktorý chcete pripraviť, jedným alebo viacerými stlačeními tlačidla **Healthy Cooking (Zdravé varenie)** (🍷) alebo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)** (🍷).



2. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (⏪).

Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí.



- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.









- ☑ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



POUŽÍVANIE PROGRAMOV ZDRAVÉHO VARENIA: ZELENINA A OBILNINY

V nasledujúcej tabuľke nájdete 10 automatických programov zdravého stravovania na prípravu zeleniny alebo obilnín. Obsahuje svoje množstvá, pretože a príslušné odporúčania. Programy 1 – 10 používajú len mikrovlnnú energiu.

| Kód | Jedlo | Porcia (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|-----|--|------------|---------------------|---|
| 1 | Brokolica  | 250 500 | 1-2 | Čerstvú brokolici umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín alebo 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) na 500 g surovín. Vložte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |
| 2 | Mrkvy  | 250 | 1-2 | Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |






| Kód | Jedlo | Porcia (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|-----|--|------------|---------------------|--|
| 3 | Zelené fazuľky  | 250 | 1-2 | Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |
| 4 | Špenát  | 150 | 1-2 | Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. |
| 5 | Kukurica na špajdli  | 250 (1 ks) | 1-2 | Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. |
| 6 | Ošúpané zemiaky  | 250 500 | 2-3 | 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. |
| 7 | Hnedá ryža (predvarená)  | 125 | 5-10 | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (¼ l). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. |
| 8 | Celozrnné makaróny  | 125 | 1 | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte ½ l vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtečť vodu. |




| Kód | Jedlo | Porcia (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|-----|--|------------|---------------------|--|
| 9 | Quinoa  | 125 | 1-3 | 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. |
| 10 | Bulgur  | 125 | 2-5 | 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. |

POUŽÍVANIE PROGRAMOV ZDRAVÉHO VARENIA: HYDINA A RYBY

V nasledujúcej tabuľke nájdete 6 automatických programov zdravého stravovania na prípravu hydiny a rýb spolu s množstvami, časmi odstátia a odporúčaniami. Programy 1 – 6 využívajú len s mikrovlnnú energiu.

| Kód | Jedlo | Porcia (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|-----|---|------------|---------------------|--|
| 1 | Kuracie prsia  | 300 (2 ks) | 2 | Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte prínavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. |
| 2 | Morčacie prsia  | 300 (2 ks) | 2 | Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte prínavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. |
| 3 | Čerstvé rybie filety  | 300 (2 ks) | 1-2 | Opláchnite ryby a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte prínavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. |



| Kód | Jedlo | Porcia (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|-----|--|--------------|---------------------|---|
| 4 | Čerstvé filety z lososa  | 300 (2 ks) | 1-2 | Opláchnite ryby a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príhnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. |
| 5 | Čerstvé krevety  | 250 | 1-2 | Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príhnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. |
| 6 | Čerstvý pstruh  | 200 (1 ryba) | 2 | Položte 2 celé čerstvé ryby do teplovzdušnej nádoby. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy, soľ a bylinky. Zakryte príhnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier. |


POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia výkonného automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky.

Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

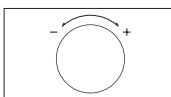
 Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

- Jedenkrát stlačte tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie** (). Na displeji sa zobrazí „0“. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)




- Otočením **voliča** vyberte hmotnosť potravín. Môžete ju nastaviť maximálne až na 1 500 g.




- Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** ().

Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Rozmrazovanie dokončíte opätovným stlačením tlačidla ().







 Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Ak chcete použiť tento spôsob, vyberte funkciu mikrovlnného ohrievania/opätovného zohrievania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Opätovné zohrievanie“ na strane 15.

POUŽÍVANIE AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania rýchleho automatického rozmrazovania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryba umiestnite na keramický tanier.

| Jedlo | Veľkosť porcie (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|--|--------------------|---------------------|--|
|  Mäso | 200-1500 | 15-60 | Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, kusy prevráťte. Tento program je vhodný pre mäso, ako napríklad rezne, kotlety alebo mleté mäso, kuracie kusky, celé kura alebo rybie filety. |
|  Hydina | | | |
|  Ryba | | | |

 Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na strane 27 až 28.

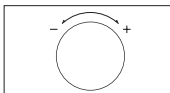
POUŽÍVANIE FUNKCIE MOJA PORCIA

Funkcia Moja porcia poskytuje dva predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením voliča môžete nastaviť počet porcií. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Moja porcia** (☺) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



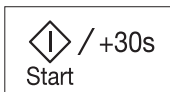
2. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)



3. Stlačte tlačidlo (◊).

Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:

- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV MOJA PORCIA

Nasledujúca tabuľka uvádza rôzne programy ohrievania, množstvá, časy odstátia a vhodné odporúčania pre funkciu Moja porcia. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.

| Kód/Jedlo | Veľkosť porcie (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|------------------------------|--------------------|---------------------|---|
| 1. Chladené hotové jedlá | 300-350 400-450 | 2-3 | 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). |

| Kód/Jedlo | Veľkosť porcie (g) | Čas odstátia (min.) | Odporúčania |
|-------------------------------------|--------------------|---------------------|---|
| 2. Chladené vegetariánske jedlá | 300-350 400-450 | 2-3 | Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prínavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). |

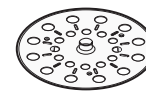
SPRIEVODCA VÝKONNOU PRÍPRAVOU V PARE (LEN MODELY MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Systém na výkonnú prípravu v pare vychádza z princípu naparovania a je navrhnutý na rýchle a zdravé varenie pomocou vašej mikrovlnnej rúry Samsung.

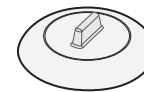
Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty. Systém na rýchlu prípravu v pare v mikrovlnnej rúre pozostáva z 3 dielov:



Miska



Vkladací priečinok



Pokrievka




Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 140 °C.

Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

PODMIENKY POUŽITIA:

- Systém nepoužívajte:
 - na prípravu jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku,
 - s funkciou grilovania, funkciou rotujúceho prúdenia tepla ani na varnej platni.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.
- Príslušné časy varenia nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

ÚDRŽBA:

-  Systém na prípravu v pare možno umývať v umývačke riadu.
-  Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné hubky.
-  Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti. Je to normálne a nejedná sa o chybu výroby.

ROZMRAZOVANIE:

Vložte zmrazené potraviny do misky systému na prípravu v pare bez pokrievky. Tekutina zostane v spodnej časti misky a nebude mať vplyv na kvalitu potravín.

VARENIE:

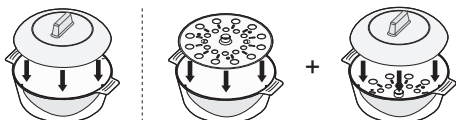
| Jedlo | Porcia | Úrovne výkonu | Doba varenia v (min.) | Čas odstátia (min.) | Manipulácia |
|-------------------------|---|---------------|-----------------------|---------------------|--|
| Artičoky | 300 g (1 až 2 ks) | 800 W | 5-6 | 1-2 | Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka |
| | Pokyny Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte vkladací priečinko do misky. Artičoky poukladajte na podnos. Pridajte jednu polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou. | | | | |
| Čerstvá zelenina | 300 g | 800 W | 4-5 | 1-2 | Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka |
| | Pokyny Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, papriku) odvážte. Vložte podnos do misky. Zeleninu rozložte na vkladací priečinko. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. | | | | |

| Jedlo | Porcia | Úrovne výkonu | Doba varenia v (min.) | Čas odstátia (min.) | Manipulácia |
|--|---|---------------|-----------------------|---------------------|--|
| Mrazená zelenina | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka |
| | Pokyny Mrazenú zeleninu vložte do parnej misky. Vložte vkladací priečinko do misky. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. | | | | |
| Ryža | 250 g | 800 W | 15-18 | 5-10 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Ryžu vložte do parnej misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hneď ryžu 10 minút. | | | | |
| Zemiaky v šupke | 500 g | 800 W | 7-8 | 2-3 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do parnej misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. | | | | |
| Dusené mäso (chladené) | 400 g | 600 W | 5-6 | 1-2 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Dusené mäso vložte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. | | | | |
| Polievka (chladená) | 400 g | 800 W | 3-4 | 1-2 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Nalejte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. | | | | |
| Mrazená polievka | 400 g | 800 W | 8-10 | 2-3 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Mrazenú polievku dajte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. | | | | |
| Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom | 150 g | 600 W | 1-2 | 2-3 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Vrch plnených guľiek navlhčite studenou vodou. Do parnej misky vložte vedľa seba 1 - 2 mrazené guľôčky. Zakryte pokrievkou. | | | | |



| Jedlo | Porcia | Úroveň výkonu | Doba varenia v (min.) | Čas odstátia (min.) | Manipulácia |
|----------------------|---|---------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Ovocný kompót | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Miska + Pokrievka |
| | Pokyny Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážite. Vložte do parnej misky. Pridajte 1 – 2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou. | | | | |

Manipulácia so systémom na výkonnú prípravu v pare



Miska + Pokrievka Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- ☞ Pri otváraní pokrievky systému na prípravu v pare buďte mimoriadne opatrní. Unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- ☞ Na manipuláciu po varení použite kuchynské chňapky.

POUŽÍVANIE FUNKCIE PAMÄTE

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

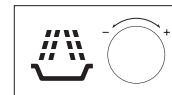
Uloženie nastavení.

1. Programovanie... Potom stlačte tlačidlo (P)

- Prvé nastavenie Raz (zobrazené je P1)
- Druhé nastavenie Dvakrát (zobrazené je P2)

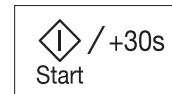


2. Program varenia nastavte ako zvyčajne. V prípade potreby si pozrite čas Doba varenia a úroveň výkonu.



3. Stlačte tlačidlo (D).

Výsledok: Vaše nastavenie je teraz uložené v pamäti rúry.



POUŽÍVANIE PROGRAMOV PAMÄTE

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

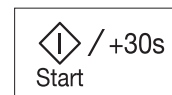
1. Výber... Potom stlačte tlačidlo (P)

- Prvé nastavenie Raz (zobrazené je P1)
- Druhé nastavenie Dvakrát (zobrazené je P2)



2. Stlačte tlačidlo (D).

Výsledok: Jedlo sa uvarí podľa pokynov.



VYPÍŇANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

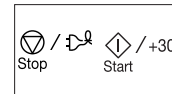
1. Súčasne stlačte tlačidlá (S) a (D).

Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

FF

- Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.



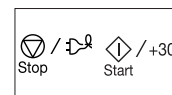
2. Ak chcete pípanie znova zapnúť, znova súčasne stlačte tlačidlá (S) a (D).

Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

On

- Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.



BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

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


Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

1. Na jednu sekundu stlačte tlačidlo .

Výsledok:

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



2. Ak chcete rúru odomknúť, na jednu sekundu stlačte tlačidlo .

Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.



SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné zariadenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

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

| Náčinie na varenie | Vhodné do mikrovlnnej rúry | Komentáre |
|-------------------------|----------------------------|--|
| Hliníková fólia | ✓ X | Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie. |
| Podnos na schrumkavenie | ✓ | Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút. |

| Náčinie na varenie | Vhodné do mikrovlnnej rúry | Komentáre |
|--|----------------------------|--|
| 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 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové poháre a nádoby | ✓ | Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu. |
| <ul style="list-style-type: none"> Papierové vrecká alebo noviny | X | Môžu začať horieť. |
| <ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papier alebo kovové okraje | X | Môže spôsobiť iskrenie. |
| Sklenený tovar | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Riad do rúry a na stôl | ✓ | Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| <ul style="list-style-type: none"> Jemné sklo | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť. |
| <ul style="list-style-type: none"> Sklenené džbány | ✓ | Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie. |
| Kov | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Riady | X | Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. |
| <ul style="list-style-type: none"> Sťahovacie popruhy na vrecká do mrazničiek | X | |
| Papier | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier | ✓ | Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. |
| <ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papier | X | Môže spôsobiť iskrenie. |



| Náčinie na varenie | Vhodné do mikrovlnnej rúry | Komentáre |
|------------------------------------|----------------------------|---|
| Plast | | |
| • Nádoby | ✓ | Obzvlášť v prípade teplovzdušných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty. |
| • Potravínová fólia | ✓ | Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikáť horúca para. |
| • Vrecká do mrazničky | ✓ X | Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzdychotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou. |
| Voskový alebo masťný papier | ✓ | Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní. |

✓ : Odporúča sa ✓ X : Dávajte pozor X : Nebezpečné

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

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

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Zakrytie počas varenia

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

Trvanie

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

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

| Jedlo | Porcia (g) | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|------------|-----------|------------|---------------------|---|
| Špenát | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. |
| Brokolica | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. |
| Hrášok | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. |
| Zelené fazulky | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. |
| Zmiešaná zelenina (mrkvy/ hrášok/ kukurica) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. |

| Jedlo | Porcia (g) | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|---|
| Zmiešaná zelenina (čínsky štýl) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. |

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

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

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

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

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

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

| Jedlo | Porcia (g) | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|--------------------------------|
| Biela ryža (predvarená) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Hnedá ryža (predvarená) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Miešaná ryža (ryža + divá ryža) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Zmiešané zrná (ryža + obilie) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Pridajte 400 ml studenej vody. |
| Cestoviny | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Pridajte 1000 ml horúcej vody. |

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

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

Počas 3 minútového odstátia zakryte.

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

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

| Jedlo | Porcia (g) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|-------------------|------------|--------------|---------------------|--|
| Brokolica | 250 500 | 4-4½ 7-7½ | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. |
| Ružičková kapusta | 250 | 5½-6½ | 3 | Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. |
| Mrkvy | 250 | 4½-5 | 3 | Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. |
| Karfiol | 250 500 | 5-5½ 8½-9 | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. |
| Cukiny | 250 | 3½-4 | 3 | Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. |
| Baklažán | 250 | 3½-4 | 3 | Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. |
| Pór | 250 | 4½-5 | 3 | Pór nasekajte na hrubé plátky. |



| Jedlo | Porcia (g) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------|------------|--------------|---------------------|---|
| Hríby | 125 250 | 1½-2 3-3½ | 3 | Prípravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. |
| Cibule | 250 | 5½-6 | 3 | Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. |
| Korenie | 250 | 4½-5 | 3 | Papriku nakrájajte na malé plátky. |
| Zemiaky | 250 500 | 4-5 7½-8½ | 3 | Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. |
| Kaleráb | 250 | 5-5½ | 3 | Kaleráb nakrájajte na malé kocky. |

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 ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

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

Úroveň 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 chúlolistivé, 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 zahrievate 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 zahrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

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

Prihrievanie tekutín a jedla

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

| Jedlo | Porcia | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------------------------|------------------|-----------|------------|---------------------|--|
| Nápoje (káva, čaj a voda) | 150 ml (1 šálka) | 800 | 1-1½ | 1-2 | Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hmček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. |
| | 250 ml (1 džbán) | | 1½-2 | | |



| Jedlo | Porcia | Výkon (W) | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------------------------------------|--------|-----------|------------|---------------------|--|
| Polievka (chladená) | 250 g | 800 | 3-3½ | 2-3 | Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. |
| Dusené mäso (chladené) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 | Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. |
| Cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 | Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. |
| Plnené cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 | 5-6 | 3 | Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. |
| Jedlo na tanieri (chladené) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 | Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. |

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

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

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

Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky.

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

Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servirovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA: Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr,

ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.

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

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

| Jedlo | Porcia | Výkon (W) | Čas | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------------------------------|--------|-----------|---------|---------------------|--|
| Detská strava (zelenina + mäso) | 190 g | 600 | 30 sek. | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |



| Jedlo | Porcia | Výkon (W) | Čas | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|--|------------------|-----------|------------------------------|---------------------|--|
| Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie) | 190 g | 600 | 20 sek. | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detské mlieko | 100 ml 200 ml | 300 | 30-40 sek. 50 s až 1 min. | 2-3 | Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. |

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 drobkky. 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 páskmi 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 ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

| Jedlo | Porcia | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|-------------------------|----------------|----------------|---------------------|--|
| Mäso | | | | |
| Nakrájané hovädzie mäso | 250 g 500 g | 6½-7½ 10-12 | 5-25 | Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Bravčové rezne | 250 g | 7½-8½ | | |

| Jedlo | Porcia | Čas (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|--|------------------------------|--------------|---------------------|---|
| Hydina | | | | |
| Kúska kuraťa | 500 g (2 ks) | 14½-15½ | 15-40 | Najskôr vložte kúska kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hlinikovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Celé kura | 900 g | 28-30 | | |
| Ryba | | | | |
| Rybíe prsty | 250 g (2 ks) 400 g (4 ks) | 6-7 12-13 | 5-15 | Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hlinikovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Ovocie | | | | |
| Bobuľové plody | 250 g | 6-7 | 5-10 | Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlym sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) |
| Chlieb | | | | |
| Pečivo (každé približne 50 g) | 2 ks 4 ks | ½-1 2-2½ | 5-20 | Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Hrianka/Sendvič | 250 g | 4½-5 | | |
| Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka) | 500 g | 8-10 | | |

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

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

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokoj sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokoj sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

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

VARENIE DŽEMU

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

VARENIE PUDINGU

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

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

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

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLEMOV

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

Je to normálne.

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

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo (↕).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo (↕)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Prežali ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

Rúra spôsobuje rušenie rádiodopríjmačov alebo televízorov.

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

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

- Model a sériové číslo, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Špecifikácie vyhotovenia aj tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry MS23F301T**, MS23F302T** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

| Model | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---|--|
| Zdroj napájania | 230 V pri 50 Hz |
| Príkon napájania Mikrovlnné ohrievanie | 1150 W |
| Výstupný výkon | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Prevádzková frekvencia | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S(31) |
| Metóda chladenia | Motor chladiaceho ventilátora |
| Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Objem | 23 litrov |
| Hmotnosť Čistá | Približne 12 kg |
| Úroveň hluku | 40 dBA |



POZNÁMKY

POZNÁMKY

SLOVENČINA



POZNÁMKY

POZNÁMKY

SLOVENČINA





OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE |
|------------|---|--|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11, normal tarff | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No. | www.samsung.com |
| SERBIA | +381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

Kód č.: DE68-04182M





MS23F301T**
MS23F302T**

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a
pokyny pro přípravu pokrmů

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG



JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

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

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

POPISKY SYMBOLŮ A IKON



VÝSTRAHA

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



VAROVÁNÍ

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



Výstraha: Nebezpečí požáru



Výstraha: Horký povrch



Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem



Výstraha: Výbušný materiál



Neprovádějte.



Nedotýkejte se.



Nerozebírejte.



Dodržte přesně pokyny.



Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.



Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



Vyžádejte si pomoc servisního střediska.



Poznámka



Důležité

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.



VÝSTRAHA

(týká se pouze režimu mikrovlnná trouba)

- ☐ **VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.



 Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.


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

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

★ Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.


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

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

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

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

★ **VÝSTRAHA:** 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.
- Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
- Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
- VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

- Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.
- Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
- Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.
- Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
- Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skřínce.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) – volitelně

- VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.



- ★ Spotřebič se při používání zahřívá. Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
- ☐ Nesmí se používat parní čistič.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- ★ **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles. 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 by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

- ☐ Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
- ☐ Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
- ☐ Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
- ☐ Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
- ☐ Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

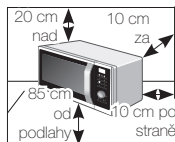
Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení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



INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
 3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí. (pouze model s otočným talířem)
 4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
- ☑ V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

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

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částíček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
 - Dvířka a těsnění dvířek
 - Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)
- ☑ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.
 - ☑ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



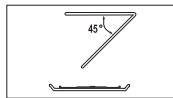
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částechy potravin a nepříjemný zápach odstraní takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částechy:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

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

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



(pouze model s výklopným topným tělesem)

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

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

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

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


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

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

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

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.



 Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

|  VÝSTRAHA |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
|  Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřými rukama. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. | ✓ | ✓ | | |
|  K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku. | ✓ | ✓ | | ✓ |
|  Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou. | ✓ | ✓ | | |
|  Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy. | ✓ | ✓ | | |
|  Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby. | ✓ | | ✓ | ✓ |



| | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanašejte žádný krém, olej ani tělové mléko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

VAROVÁNÍ



| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Používejte pouze nádoby a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla. | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla. | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívajte ani vzduchtěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod. | | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí. | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení. | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát. | | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou. | | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby. | ✓ | | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Troubu instalujte s dodržением minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby) | ✓ | ✓ | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně. | ✓ | ✓ | ✓ |



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

(TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

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

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

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

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

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad 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.



OBSAH

| | |
|--|----|
| Stručné a přehledné pokyny | 11 |
| Trouba | 12 |
| Ovládací panel | 12 |
| Příslušenství | 13 |
| Nastavení času | 13 |
| Princip funkce mikrovlnné trouby | 14 |
| Kontrola správného chodu trouby | 14 |
| Vaření/Ohřev | 15 |
| Výkonové stupně | 15 |
| Nastavení doby vaření | 15 |
| Zastavení vaření | 15 |
| Nastavení režimu úspory energie | 16 |
| Použití funkce odstranění pachu | 16 |
| Používání funkce zdravé vaření | 16 |
| Používání programů zdravého vaření: zelenina a obiloviny | 16 |
| Používání programů zdravého vaření: drůbež a ryby | 17 |
| Používání funkce automatické rozmrazování | 18 |
| Programy funkce automatické rozmrazování | 18 |
| Používání funkce můj talíř | 19 |
| Programy funkce můj talíř | 19 |
| Pokyny pro vaření v páře (pouze modely MS23F301TF*, MS23F302TF*) | 19 |
| Použití funkce paměť | 21 |
| Používání programů v paměti | 21 |
| Vypnutí zvukového signálu | 21 |
| Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby | 22 |
| Pokyny pro výběr nádobí | 22 |
| Pokyny pro přípravu pokrmů | 23 |
| Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží | 29 |
| Technické údaje | 29 |

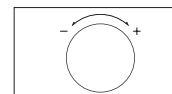
STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Když chcete něco uvařit:

1. Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (☼) vyberte výkonový stupeň.



2. Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření.



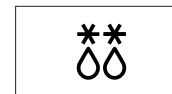
3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (↕).

Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál.

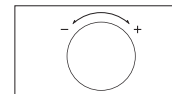


Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.

1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (☼☼) zvolte typ připravovaného pokrmu.



2. Hmotnost potraviny nastavte otočením **voliče**.

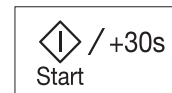


3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (↕).

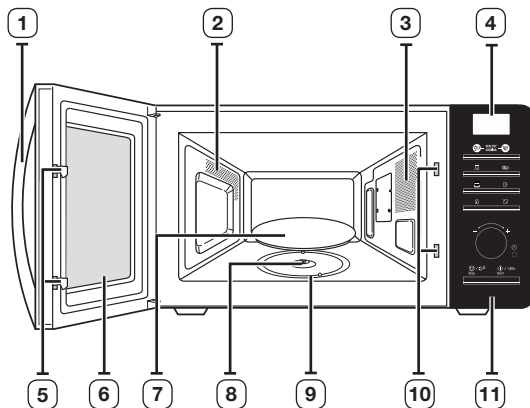


Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

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

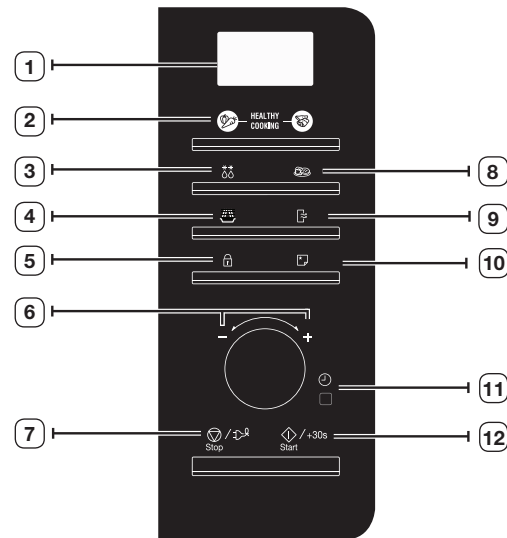


TROUBA



- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. RUKOJEŤ DVÍŘEK | 6. DVÍŘKA |
| 2. VENTILAČNÍ OTVORY | 7. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 3. OSVĚTLENÍ | 8. SPOJKA |
| 4. DISPLEJ | 9. OTOČNÝ KRUH |
| 5. ZÁPADKY DVÍŘEK | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| | 11. OVLÁDACÍ PANEĽ |

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. DISPLEJ | 7. TLAČÍTKO STOP/ÚSPORNÝ REŽIM |
| 2. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ | 8. TLAČÍTKO MŮJ TALÍŘ |
| 3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ | 9. TLAČÍTKO ODSTRAŇOVÁNÍ PACHU |
| 4. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV | 10. TLAČÍTKO PAMĚŤ |
| 5. TLAČÍTKO DĚTSKÉ POJISTKY | 11. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN |
| 6. VOLIČ (HMOTNOST/PORCE/ČAS) | 12. TLAČÍTKO START/+30s |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

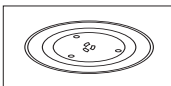
1. **Otočný prsteneček**, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný prsteneček slouží jako podpora otočného talíře.



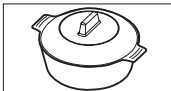
2. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný prsteneček, středem na spojku.


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



3. **Pařák**, viz strana 19 až 21. (pouze modely MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Účel: Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.



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

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

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

Funkce automatické úspory energie

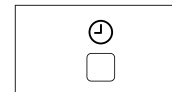
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

1. Chcete-li zobrazit čas ve...

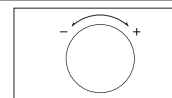
24hodinovém formátu

12hodinovém formátu

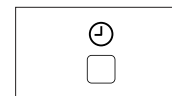
Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko **Hodiny** (⌚).



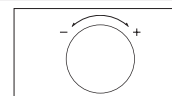
2. Otáčením **voliče** nastavte hodinu.



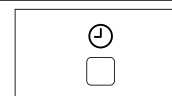
3. Stiskněte tlačítko **Hodiny** (⌚).



4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.



5. Stiskněte tlačítko **Hodiny** (⌚).



PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

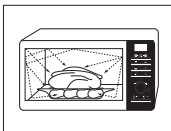
Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřev

Princip vaření:

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



- ☑ Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím:
 - Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
 - stejná teplota v celém pokrmu

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

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

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Poté zavřete dvířka.

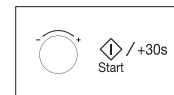
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☼).

Výsledek: Zobrazí se údaj 800 W (maximální výkon).



2. Nastavte čas na 4 až 5 minut otočením voliče a stiskněte tlačítko **Start/+30s** (↕).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.



- 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

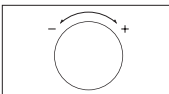
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☼).

Výsledek: Zobrazí se údaj 800 W (maximální výkon):
Vyberte vhodný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (☼), dokud se nezobrazí odpovídající výkon ve watttech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.



2. Otočením **voliče** nastavte dobu vaření.

Výsledek: Zobrazí se doba vaření.



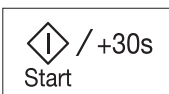
3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (↕).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

- 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát.
(v minutových intervalech)
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

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



VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

| Výkonový stupeň | Výkon |
|-----------------------|-------|
| VYSOKÝ | 800 W |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ | 600 W |
| STŘEDNÍ | 450 W |
| STŘEDNĚ NÍZKÝ | 300 W |
| ROZMRAZOVÁNÍ (☼☼) | 180 W |
| NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA | 100 W |

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

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

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

Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.



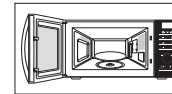
ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

1. Dočasné zastavení:

1) Otevřete dvířka.

Výsledek: Vaření se zastaví. Když budete chtít pokračovat ve vaření, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko (↕).



2) Stiskněte tlačítko **Stop** (⊖).

Výsledek: Vaření se zastaví. Když budete chtít pokračovat ve vaření, znovu stiskněte tlačítko (↕).

2. Úplné zastavení:

Stiskněte tlačítko **Stop** (⊖).

Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** (⊖).



Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** (⊖).

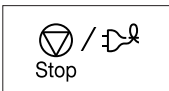
NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána. Běžným režimem je pohotovostní režim, ve kterém je trouba vypnutá a zobrazují se hodiny.

- Stiskněte tlačítko funkce **Úsporný režim** (🔌).

Výsledek: Displej se vypne.

- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.



POUŽITÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU

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

Po dokončeném čištění stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (🌀); čtyřikrát zazní zvukový signál po dokončení vaření.



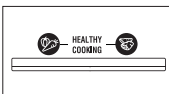
- ☑ Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.

- ☑ Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

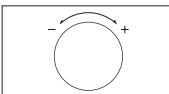
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ

Funkce Zdravé vaření obsahuje šestnáct předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **voliče**. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Healthy Cooking (Zdravé vaření)** (🍴) nebo **Healthy Cooking (Zdravé vaření)** (🍴), vyberte pokrm, který budete vařit.



2. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**. (viz tabulka na následující straně)



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (⏪).

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:



- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.









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



POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ ZDRAVÉHO VAŘENÍ: ZELENINA A OBILOVINY

V následující tabulce najdete 10 automatických programů zdravého vaření pro vaření zeleniny a obilovin. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Programy 1 až 10 využívají pouze mikrovlnnou energii.

| Kód | Pokrm | Porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|-----|---|------------|----------------------|---|
| 1 | Brokolice  | 250 500 | 1-2 | Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při 500 g přidejte 60-75 ml vody (4-5 polévkových lžic). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |
| 2 | Mrkev  | 250 | 1-2 | Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |









| Kód | Pokrm | Porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|-----|---|---------------|----------------------|--|
| 3 | Zelené fazolky  | 250 | 1-2 | Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |
| 4 | Špenát  | 150 | 1-2 | Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné misky s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. |
| 5 | Kukuřičné klasy  | 250 (1 ks) | 1-2 | Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. |
| 6 | Oloupané brambory  | 250 500 | 2-3 | Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou misku s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžice). Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. |
| 7 | Hnědá rýže (parboiled)  | 125 | 5-10 | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (1/4 l). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. |
| 8 | Celozrnné makaróny  | 125 | 1 | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 1/2 litru vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. |

| Kód | Pokrm | Porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|-----|--|-----------|----------------------|--|
| 9 | Merlík  | 125 | 1-3 | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. |
| 10 | Bulgur  | 125 | 2-5 | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. |

POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ ZDRAVÉHO VAŘENÍ: DRŮBEŽE A RYBY

V následující tabulce najdete 6 automatických programů zdravého vaření pro přípravu drůbeže a ryb s uvedením množství, doby odstavení a příslušnými doporučeními. Programy 1 až 6 využívají pouze mikrovlnnou energii.

| Kód | Pokrm | Porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|-----|---|---------------|----------------------|--|
| 1 | Kuřecí prsa  | 300 (2 ks) | 2 | Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. |
| 2 | Krutí prsa  | 300 (2 ks) | 2 | Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. |
| 3 | Čerstvé rybí filety  | 300 (2 ks) | 1-2 | Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. |

| Kód | Pokrm | Porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|-----|--|--------------|----------------------|---|
| 4 | Čerstvé filety z lososa  | 300 (2 ks) | 1-2 | Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžičku citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. |
| 5 | Čerstvé krevety  | 250 | 1-2 | Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžičku citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. |
| 6 | Čerstvý pstruh  | 200 (1 ryba) | 2 | Položte 2 čerstvé celé ryby do žárovzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 lžičku citronové šťávy a bylinky, podle potřeby dosolte. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. |

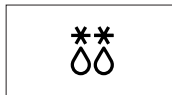
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

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

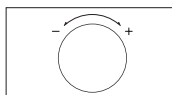
 Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

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

1. Stiskněte jednou tlačítko **Rozmrazování** (☼☼). Na displeji se zobrazí 0. (viz tabulka na následující straně)



2. Otáčením **voliče** nastavte hmotnost pokrmu. Je možné nastavit nejvýše 1500 g.




3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◊).

Výsledek:

- Spustí se rozmrazování.
- V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.
- Dalším stisknutím tlačítka (◊) rozmrazování ukončíte.







 Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 15.

PROGRAMY FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé automatické rozmrazování.

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Na keramický talíř položte maso, drůbež, a ryby.

| Pokrm | Hmotnost porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|---|--------------------|----------------------|--|
|  Maso | 200-1500 | 15-60 | Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu kousky otočte. Tento program je vhodný pro maso, například steaky, kotlety nebo mleté maso, kuřecí kousky, celé kuře nebo rybí filety. |
|  Drůbež | | | |
|  Ryby | | | |

 Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na stranách 27 až 28.

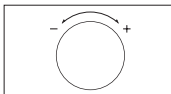
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE MŮJ TALÍŘ

Funkce Můj talíř zahrnuje dvě předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením knoflíku voliče. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Můj talíř** (☺) vyberte pokrm, který chcete vařit.



2. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**. (viz tabulka na následující straně)



3. Stiskněte tlačítko (◀▶).

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



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

PROGRAMY FUNKCE MŮJ TALÍŘ

V následující tabulce jsou uvedeny programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení pro funkci Můj talíř. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

| Kód/Potravina | Hmotnost porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|------------------------------|--------------------|----------------------|--|
| 1. Chlazený hotový pokrm | 300-350 400-450 | 2-3 | 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). |

| Kód/Potravina | Hmotnost porce (g) | Doba odstavení (min) | Doporučení |
|-------------------------------------|--------------------|----------------------|---|
| 2. Chlazený vegetariánský pokrm | 300-350 400-450 | 2-3 | 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). |

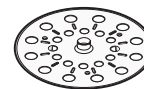
POKYNY PRO VAŘENÍ V PÁŘE (POUZE MODELY MS23F301TF*, MS23F302TF*)

Dodávaný pařák, který využívá princip parního vaření, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung. Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.

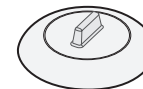
Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska



Vložka



Poklice




Všechny díly jsou schopny zvládat teploty -20°C až 140°C .

Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

PODMÍNKY POUŽITÍ:

- ☑ Nesmí se používat v těchto případech:
 - k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku,
 - současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- ☑ Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- ☑ Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

ÚDRŽBA:

-  Pařák je možné mýt v myčce.
-  Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.
-  Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

ROZMRAZOVÁNÍ:

Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části misky a nezneškodnotí pokrm.

VAŘENÍ:

| Pokrm | Porce | Výkonové stupně | Doba vaření (min) | Doba odstavení (min) | Použití pařáku |
|-------------------------|--|-----------------|-------------------|----------------------|---------------------------|
| Artyčoky | 300 g (1–2 ks) | 800 W | 5-6 | 1-2 | Miska s vložkou + Poklice |
| | Pokyny Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. | | | | |
| Čerstvá zelenina | 300 g | 800 W | 4-5 | 1-2 | Miska s vložkou + Poklice |
| | Pokyny Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. | | | | |
| Mražená zelenina | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Miska s vložkou + Poklice |
| | Pokyny Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. | | | | |

| Pokrm | Porce | Výkonové stupně | Doba vaření (min) | Doba odstavení (min) | Použití pařáku |
|---|--|-----------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Rýže | 250 g | 800 W | 15-18 | 5-10 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. | | | | |
| Brambory ve slupce | 500 g | 800 W | 7-8 | 2-3 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. | | | | |
| Dušený pokrm (chlazený) | 400 g | 600 W | 5-6 | 1-2 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. | | | | |
| Polévka (chlazená) | 400 g | 800 W | 3-4 | 1-2 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. | | | | |
| Mražená polévka | 400 g | 800 W | 8-10 | 2-3 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. | | | | |
| Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní | 150 g | 600 W | 1-2 | 2-3 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryjte poklicí. | | | | |

| Pokrm | Porce | Výkonové stupně | Doba vaření (min) | Doba odstavení (min) | Použití pařáku |
|---------------|---|-----------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Ovocný kompot | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Miska + Poklice |
| | Pokyny Rozdělíte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupaní, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžičce vody a 1 až 2 polévkové lžičce cukru. Přikryjte poklicí. | | | | |

Zacházení s pařákem



Miska + Poklice

Miska s vložkou + Poklice

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- ☞ Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- ☞ Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

POUŽITÍ FUNKCE PAMĚŤ

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

Můžete uložit dvě různá nastavení.

Uložení nastavení

1. Chcete-li naprogramovat...

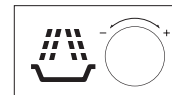
První nastavení
Druhé nastavení

Stiskněte tlačítko (P)

Jednou (Zobrazí se P1)
Dvakrát (Zobrazí se P2)



- Dle potřeby nastavte program vaření jako obvykle (doba vaření a výkonový stupeň).



- Stiskněte tlačítko (P).

Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.



POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ V PAMĚTI

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. **Chcete-li zvolit...**

Stiskněte tlačítko (P)

První nastavení
Druhé nastavení

Jednou (Zobrazí se P1)
Dvakrát (Zobrazí se P2)



2. Stiskněte tlačítko (P).

Výsledek: Pokrm se připravuje podle požadavku.



YYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

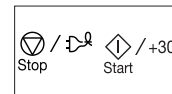
1. Stiskněte zároveň tlačítka (P) a (P).

Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj.

OFF

- Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.



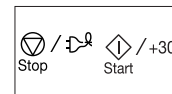
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek (P) a (P).

Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj.

ON


- Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.



BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

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


Troubu můžete kdykoli uzamknout.

1. Stiskněte na jednu sekundu tlačítko .

Výsledek:

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



2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na jednu sekundu tlačítko .

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

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

| Nádobí | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|--------------|--------------------------------|---|
| Alobal | ✓ 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. |

| Nádobí | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|--|--------------------------------|--|
| Porcelán a keramika | ✓ | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení. |
| Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu | ✓ | V těchto miskách 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. |
| Skleněné nádobí | | |
| • Stolní nádobí do trouby | ✓ | Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení. |
| • Křehké 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. |
| Kovy | | |
| • Nádobí | x | Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár. |
| • Uzávěry sáčků do mrazničky | x | |
| Papír | | |
| • Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky | ✓ | Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. |
| • Recyklovaný papír | x | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |



| Nádobí | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|--|--------------------------------|--|
| Plastové nádobí | | |
| • Nádoby | ✓ | Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. |
| • Potravinová fólie | ✓ | Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. |
| • Sáčky do mrazničky | ✓ X | 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. |

✓ : Doporučeno ✓ X : Provádějte opatrně X : Nebezpečné

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNÝ

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 dokážou 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:

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

Zakrývání během vaření

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

Doby odstavení

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

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

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

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

| Pokrm | Porce (g) | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|----------------|-----------|-----------|------------|----------------------|---|
| Špenát | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. |
| Brokolice | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody. |
| Hrášek | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. |
| Zelené fazolky | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody. |

| Pokrm | Porce (g) | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|-----------|-----------|------------|----------------------|---|
| Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/kukuřice) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. |
| Míchaná zelenina (na čínský způsob) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. |

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

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

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

| Pokrm | Porce (g) | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|--------------------------------------|-----------|-----------|------------|----------------------|-------------------------------|
| Bílá rýže (parboiled) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Hnědá rýže (parboiled) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Míchaná rýže (rýže + divoká rýže) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Míchané obiloviny (rýže + obiloviny) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Přidejte 400 ml studené vody. |
| Těstoviny | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Přidejte 1000 ml teplé vody. |

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 pol. lžice) 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.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

| Pokrm | Porce (g) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|-------------------|------------|--------------|----------------------|--|
| Brokolice | 250 500 | 4-4½ 7-7½ | 3 | Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. |
| Růžičková kapusta | 250 | 5½-6½ | 3 | Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody. |
| Mrkev | 250 | 4½-5 | 3 | Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. |
| Květák | 250 500 | 5-5½ 8½-9 | 3 | Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpuslte. Stonky upravte směrem do středu. |
| Cuketa | 250 | 3½-4 | 3 | Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. |
| Lilek | 250 | 3½-4 | 3 | Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžicí citrónové šťávy. |
| Pórek | 250 | 4½-5 | 3 | Pórek nakrájejte na silné proužky. |
| Žampiony | 125 250 | 1½-2 3-3½ | 3 | Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte. |



| Pokrm | Porce (g) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|----------|------------|--------------|----------------------|--|
| Cibule | 250 | 5½-6 | 3 | Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. |
| Paprika | 250 | 4½-5 | 3 | Papriku nakrájejte na malé plátky. |
| Brambory | 250 500 | 4-5 7½-8½ | 3 | Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. |
| Řepa | 250 | 5-5½ | 3 | Řepu nakrájejte na kostičky. |

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 některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte 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 tekutin a potravin

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

| Pokrm | Porce | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|--------------------------|------------------|-----------|------------|----------------------|--|
| Nápoje (káva, čaj, voda) | 150 ml (1 šálek) | 800 | 1-1½ | 1-2 | Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. |
| | 250 ml (1 hrnek) | | 1½-2 | | |
| Polévka (chlazená) | 250 g | 800 | 3-3½ | 2-3 | Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. |

| Pokrm | Porce | Výkon (W) | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---------------------------------------|-------|-----------|------------|----------------------|---|
| Dušený pokrm (chlazený) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 | Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. |
| Těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 | Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. |
| Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 | 5-6 | 3 | 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. |
| Pokrm na talíři (chlazený) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 | Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. |

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

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

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

Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

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

POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.

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

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

| Pokrm | Porce | Výkon (W) | Čas | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---------------------------------|-------|-----------|------|----------------------|---|
| Dětská výživa (zelenina + maso) | 190 g | 600 | 30 s | 2-3 | Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |



| Pokrm | Porce | Výkon (W) | Čas | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|---|------------------|-----------|---------------------------|----------------------|--|
| Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce) | 190 g | 600 | 20 s | 2-3 | Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. |
| Kojenecké mléko | 100 ml 200 ml | 300 | 30-40 s 50 s až 1 min. | 2-3 | 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. |

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

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

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

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

| Pokrm | Porce | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|----------------|----------------|----------------|----------------------|--|
| Maso | | | | |
| Mleté maso | 250 g 500 g | 6½-7½ 10-12 | 5-25 | Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| Vepřové steaky | 250 g | 7½-8½ | | |

| Pokrm | Porce | Doba (min) | Doba odstavení (min) | Pokyny |
|------------------------------------|--------------|-------------|----------------------|---|
| Drůbež | | | | |
| Kuřecí kousky | 500 g (2 ks) | 14½-15½ | 15-40 | 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! |
| Celé kuře | 900 g | 28-30 | | |
| Ryby | | | | |
| Rybí filety | 250 g (2 ks) | 6-7 | 5-15 | Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| | 400 g (4 ks) | 12-13 | | |
| Ovoce | | | | |
| Bobulovité ovoce | 250 g | 6-7 | 5-10 | Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). |
| Chléb | | | | |
| Veky (každá asi 50 g) | 2 ks 4 ks | ½-1 2-2½ | 5-20 | Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! |
| Toasty nebo sendviče | 250 g | 4½-5 | | |
| Dalamánky (pšeničná a žitná mouka) | 500 g | 8-10 | | |

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

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

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

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

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSALIZOVANÉHO MEDU

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

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

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

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

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

VAŘENÍ MARMELÁDY

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

VAŘENÍ PUDINKU

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

OPĚKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

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

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka (◀) nespustí.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko (◀)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alabal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obratě se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Resetujte čas.

☞ Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.

Připravte si laskavě následující informace.

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění. V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MS23F301T**, MS23F302T** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

| Model | MS23F301T**, MS23F302T** |
|---|--|
| Zdroj napájení | 230 V ~ 50 Hz |
| Spotřeba energie Mikrovlnný režim | 1150 W |
| Výstupní výkon | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Provozní frekvence | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S (31) |
| Metoda chlazení | Motor chladicího ventilátoru |
| Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Objem | 23 litrů |
| Hmotnost Čistá | Přibližně 12 kg |
| Úroveň hluku | 40 dBA |



POZNÁMKA

POZNÁMKA

ČEŠTINA



POZNÁMKA

POZNÁMKA

ČEŠTINA



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU |
|------------|--|----------------------------|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11, normal tariff | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No. | www.samsung.com |
| SERBIA | +381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

Kód č.: DE68-04182M



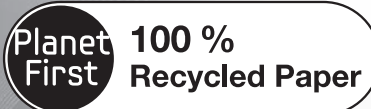


MS23F301T**
MS23F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

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



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register





USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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


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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


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

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

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity


 Warning; Explosive material


 Do NOT attempt.


 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

WARNING (Microwave function only)

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  This appliance is intended to be used in household only.



- ★ **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- ★ **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- ★ Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- ★ When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

- ★ 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 emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- ★ **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- ★ **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- ☒ 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 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.
- 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.
- WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- 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.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional

- 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.
- ☒ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ★ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ☒ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- ☒ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ☒ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- ★ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ☒ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ☒ Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

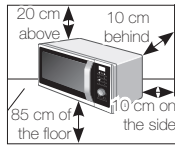
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

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

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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



replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

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

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

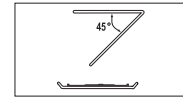


❑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

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

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



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

Only a qualified microwave service technician should perform repair

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

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

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

☑ This microwave oven is not intended for commercial use.

☑ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
 Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.




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

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



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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | ✓ |
|  | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ |
|  | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ |

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

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

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

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

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
 - (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
 - Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
 - This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.




CONTENTS

| | |
|---|----|
| Quick look-up guide | 11 |
| Oven | 12 |
| Control panel..... | 12 |
| Accessories..... | 13 |
| Setting the time | 13 |
| How a microwave oven works..... | 14 |
| Checking that your oven is operating correctly..... | 14 |
| Cooking/Reheating..... | 15 |
| Power levels | 15 |
| Adjusting the cooking time..... | 15 |
| Stopping the cooking | 15 |
| Setting the energy save mode | 16 |
| Using the deodorize feature | 16 |
| Using the healthy cooking features | 16 |
| Using healthy cooking programmes : vegetables & grains..... | 16 |
| Using healthy cooking programmes : poultry & fish | 17 |
| Using the auto power defrost feature..... | 18 |
| Using the auto power defrost programmes | 18 |
| Using the my plate feature | 19 |
| Using the my plate programmes | 19 |
| Power steam cooking guide (only MS23F301TF*, MS23F302TF* models) | 19 |
| Using the memory feature..... | 21 |
| Using the memory programmes..... | 21 |
| Switching the beeper off..... | 21 |
| Safety-locking your microwave oven..... | 22 |
| Cookware guide..... | 22 |
| Cooking guide..... | 23 |
| What to do if you are in doubt or have a problem..... | 29 |
| Technical specifications | 29 |

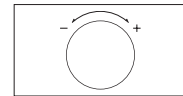
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Microwave** () button one or more times.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.




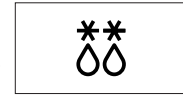
3. Press the **Start/+30s** () button.

Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

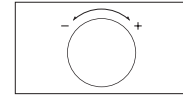


If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power defrost** () button one or more times.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.

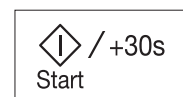


3. Press the **Start/+30s** () button.



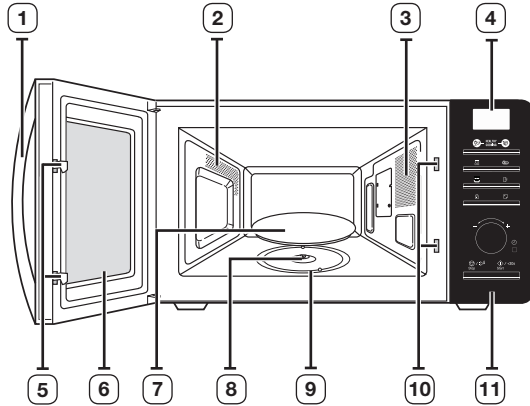
If you want to add extra 30 seconds.

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



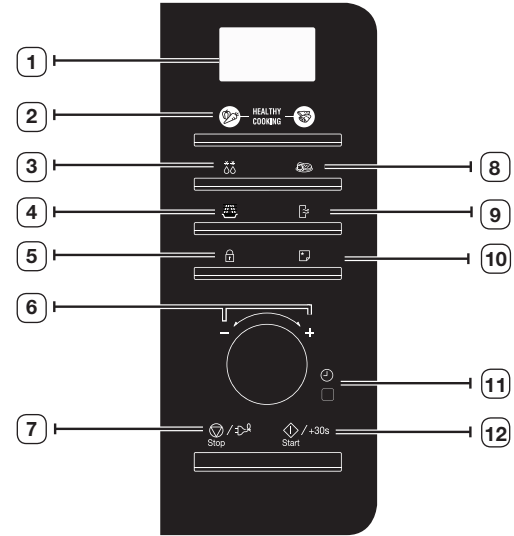


OVEN



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

CONTROL PANEL



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/ECO BUTTON |
| 2. HEALTHY COOKING BUTTON | 8. MY PLATE BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON | 9. DEODORIZATION BUTTON |
| 4. MICROWAVE BUTTON | 10. MEMORY BUTTON |
| 5. CHILD LOCK BUTTON | 11. CLOCK SETTING BUTTON |
| 6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME) | 12. START/+30s BUTTON |



ACCESSORIES

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

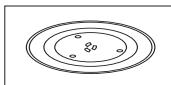
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose : The roller ring supports the turntable.



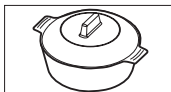
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.


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



3. **Steam cooker**, see page 19 to 21.
(only MS23F301TF*, MS23F302TF* models)

Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.




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

SETTING THE TIME

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

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

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

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

-  **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.

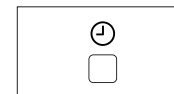
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. **To display the time in the...**

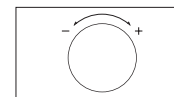
24-hour notation

12-hour notation

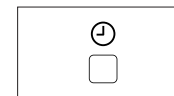
Press the **Clock** (🕒) button once or twice.



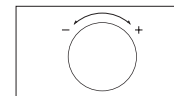
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



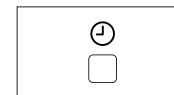
3. Press the **Clock** (🕒) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the **Clock** (🕒) button.



HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

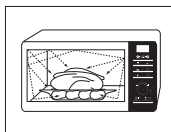
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

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



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

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

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

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

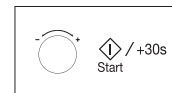
1. Press the **Microwave** (#) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the dial knob and press the **Start/+30s** (↕) button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.



- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

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

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended. First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

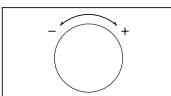
1. Press the **Microwave** (☰) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (☰) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

Result : The cooking time is displayed.



3. Press the **Start/+30s** (⏮) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
- 3) The current time is displayed again.



Never switch the microwave oven on when it is empty.

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

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level | Output |
|---------------|--------|
| HIGH | 800 W |
| MEDIUM HIGH | 600 W |
| MEDIUM | 450 W |
| MEDIUM LOW | 300 W |
| DEFROST (☼) | 180 W |
| LOW/KEEP WARM | 100 W |

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

ADJUSTING THE COOKING TIME

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

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

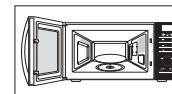


STOPPING THE COOKING

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

1. To stop temporarily;
1) Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (⏮) again.



- 2) Press the **Stop** (⏹) button.

Result : Cooking stops. To resume cooking, press (⏮) again.

2. To stop completely;
Press the **Stop** (⏹) button.

Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (⏹) button again.



You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (⏹).

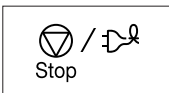
SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Energy Save** (🔌) button.

Result : Display off.

- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature 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, you will hear four beeps when it has finished.



- ☑ The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
- ☑ The maximum deodorization time is 15 minutes.

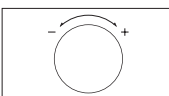
USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has sixteen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

- Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** (🍷) or **Healthy Cooking** (🍷) button once or more times.



- Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



- Press the **Start/+30s** (⏪) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.



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









- ☑ Use only recipients that are microwave-safe.



USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 10 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only.

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|------|--|-------------|----------------------|--|
| 1 | Broccoli  | 250 500 | 1-2 | Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| 2 | Carrots  | 250 | 1-2 | Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |









| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|------|--|----------------|----------------------|--|
| 3 | Green Beans  | 250 | 1-2 | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| 4 | Spinach  | 150 | 1-2 | 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. |
| 5 | Corn on the cob  | 250 (1 pcs) | 1-2 | Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. |
| 6 | Peeled Potatoes  | 250 500 | 2-3 | 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 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. |
| 7 | Brown Rice (parboiled)  | 125 | 5-10 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (¼ l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. |
| 8 | Wholemeal Macaroni  | 125 | 1 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add ½ l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. |

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|------|---|-------------|----------------------|---|
| 9 | Quinoa  | 125 | 1-3 | 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. |
| 10 | Bulgur  | 125 | 2-5 | 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. |

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : POULTRY & FISH

The following table presents the 6 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only.

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|------|---|----------------|----------------------|---|
| 1 | Chicken Breast  | 300 (2 pcs) | 2 | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 2 | Turkey Breast  | 300 (2 pcs) | 2 | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 3 | Fresh Fish fillet  | 300 (2 pcs) | 1-2 | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |

| Code | Food | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|------|---|-----------------|----------------------|---|
| 4 | Fresh Salmon Filet  | 300 (2 pcs) | 1-2 | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 5 | Fresh Prawns  | 250 | 1-2 | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 6 | Fresh Trout  | 200 (1 fish) | 2 | Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

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

You simply select the programme and the weight.

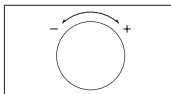
 Use only dishes that are microwave-safe.

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

1. Press the **Power Defrost** (**) button once. Then the display shows "0". (Refer to the table on the side).



2. Set the weight of food by turning the **dial knob**. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.




3. Press the **Start/+30s** (◊) button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press (◊) button again to finish defrosting.







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

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.


Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, and fish on a ceramic plate.

| Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|------------------|----------------------|---|
|  Meat | 200-1500 | 15-60 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the pieces over, when the oven beeps. This programme is suitable for meat such as steaks, chops or minced meat, chicken pieces, whole chicken or fish fillets. |
|  Poultry | | | |
|  Fish | | | |

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 27 to 28.

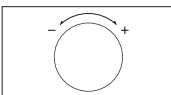
USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has two pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My plate**  button once or more times.




2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side.)



3. Press the  button.


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




-  Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE MY PLATE PROGRAMMES

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

| Code/Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|--------------------|----------------------|--|
| 1. Chilled Ready meal  | 300-350 400-450 | 2-3 | 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). |

| Code/Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|--|--------------------|----------------------|---|
| 2. Chilled Vegetarian Meal  | 300-350 400-450 | 2-3 | 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). |

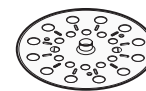
POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MS23F301TF*, MS23F302TF* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

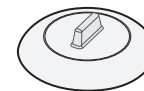
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray






Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C. Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
 - to cook foods with a high sugar or fat content,
 - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

-  Your steamer can be washed in a dishwasher.
-  When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
-  Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

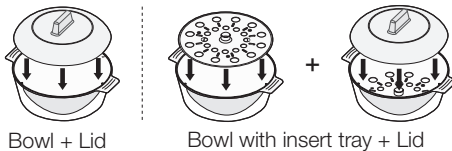
| Food | Portion | Power levels | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling |
|--------------------------|--|--------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|
| Artichokes | 300 g (1-2 pcs) | 800 W | 5-6 | 1-2 | Bowl with insert tray + Lid |
| | Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. | | | | |
| Fresh vegetables | 300 g | 800 W | 4-5 | 1-2 | Bowl with insert tray + Lid |
| | Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. | | | | |
| Frozen vegetables | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Bowl with insert tray + Lid |
| | Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. | | | | |

| Food | Portion | Power levels | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling |
|---|---|--------------|---------------------|----------------------|------------|
| Rice | 250 g | 800 W | 15-18 | 5-10 | Bowl + Lid |
| | Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. | | | | |
| Jacket potatoes | 500 g | 800 W | 7-8 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. | | | | |
| Stew (chilled) | 400 g | 600 W | 5-6 | 1-2 | Bowl + Lid |
| | Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. | | | | |
| Soup (chilled) | 400 g | 800 W | 3-4 | 1-2 | Bowl + Lid |
| | Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. | | | | |
| Frozen soup | 400 g | 800 W | 8-10 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. | | | | |
| Frozen yeast dumpling with jam filling | 150 g | 600 W | 1-2 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. | | | | |



| Food | Portion | Power levels | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling |
|---------------|--|--------------|---------------------|----------------------|------------|
| Fruit compote | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Bowl + Lid |
| | Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. | | | | |

Handling of power steam cooker



PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE MEMORY FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order. You can store two different setting.

Storing the settings.

1. To programme the...

First setting
Second setting

Then press the (★) button

Once (Display is P1)
Twice (Display is P2)



- Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



- Press the (◀) button.

Result : Your setting are now stored in the oven's memory.



USING THE MEMORY PROGRAMMES

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

- To select the...

First setting
Second setting

Then press the (★) button

Once (Display is P1)
Twice (Display is P2)



- Press the (◀) button.

Result : The food is cooked as requested.



SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

- Press the (⊙) and (◀) buttons at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.
- The oven does not beep each time you press a button.

OFF

- To switch the beeper back on, press the (⊙) and (◀) buttons again at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.
- The oven operates with the beeper on again.

On

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

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

The oven can be locked at any time.

1. Press the  button for one second.

Result :

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



2. To unlock the oven, press the  button for one second.

Result : The oven can be used 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. |

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|--|----------------|---|
| 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. |
| Metal | | |
| • Dishes | x | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | x | |
| Paper | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | x | May cause arcing. |



| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|----------------------------------|----------------|--|
| Plastic | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓ X | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| Wax or grease-proof paper | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ : Recommended ✓ X : Use Caution X : Unsafe

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

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

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking Guide for frozen vegetables

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

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

| Food | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------|-------------|-----------|-------------|----------------------|--------------------------------------|
| Spinach | 150 | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Broccoli | 300 | 600 | 9-10 | 2-3 | Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. |
| Peas | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Green beans | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. |

| Food | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|--------------------------------------|-------------|-----------|-------------|----------------------|--------------------------------------|
| Mixed vegetables (carrots/peas/corn) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Mixed vegetables (chinese style) | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |

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 | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------------------------|-------------|-----------|-------------|----------------------|------------------------|
| White rice (parboiled) | 250 | 800 | 16-17 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Brown rice (parboiled) | 250 | 800 | 21-22 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed corn (rice + grain) | 250 | 800 | 18-19 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| Pasta | 250 | 800 | 11-12 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

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.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

| Food | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|------------------|-------------|--------------|----------------------|---|
| Broccoli | 250 500 | 4-4½ 7-7½ | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| Brussels sprouts | 250 | 5½-6½ | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| Carrots | 250 | 4½-5 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| Cauliflower | 250 500 | 5-5½ 8½-9 | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| Courgettes | 250 | 3½-4 | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| Egg plants | 250 | 3½-4 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| Leeks | 250 | 4½-5 | 3 | Cut leeks into thick slices. |
| Mushrooms | 125 250 | 1½-2 3-3½ | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |



| Food | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|----------------|-------------|--------------|----------------------|---|
| Onions | 250 | 5½-6 | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| Pepper | 250 | 4½-5 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| Potatoes | 250 500 | 4-5 7½-8½ | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Turnip cabbage | 250 | 5-5½ | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take. Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

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

Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

REHEATING LIQUIDS

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

Reheating Liquids and Food

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

| Food | Portion | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|--------------------------------|----------------|-----------|-------------|----------------------|---|
| Drinks (coffee, tea and water) | 150 ml (1 cup) | 800 | 1-1½ | 1-2 | Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. |
| | 250 ml (1 mug) | | 1½-2 | | |
| Soup (chilled) | 250 g | 800 | 3-3½ | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |

| Food | Portion | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-----------------------------------|---------|-----------|-------------|----------------------|--|
| Stew (chilled) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 | 5-6 | 3 | 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. |
| Plated meal (chilled) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. |

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered.

Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !

Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

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

Reheating baby food and milk

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

| Food | Portion | Power (W) | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------------------------|---------|-----------|---------|----------------------|---|
| Baby food (vegetables + meat) | 190 g | 600 | 30 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |



| Food | Portion | Power (W) | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|--------------------------------------|------------------|-----------|------------------------------------|----------------------|---|
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190 g | 600 | 20 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby milk | 100 ml 200 ml | 300 | 30-40 sec. 50 sec. to 1 min. | 2-3 | 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. |

MANUAL DEFOSTING

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.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------|----------------|----------------|----------------------|--|
| Meat | | | | |
| Minced beef | 250 g 500 g | 6½-7½ 10-12 | 5-25 | Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| Pork steaks | 250 g | 7½-8½ | | |

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------------------------------|------------------|-------------|----------------------|--|
| Poultry | | | | |
| Chicken pieces | 500 g (2 pcs) | 14½-15½ | 15-40 | 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! |
| Whole chicken | 900 g | 28-30 | | |
| Fish | | | | |
| Fish filets | 250 g (2 pcs) | 6-7 | 5-15 | 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! |
| | 400 g (4 pcs) | 12-13 | | |
| Fruits | | | | |
| Berries | 250 g | 6-7 | 5-10 | Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). |
| Bread | | | | |
| Bread rolls (each about 50 g) | 2 pcs | ½-1 | 5-20 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! |
| | 4 pcs | 2-2½ | | |
| Toast/Sandwich | 250 g | 4½-5 | | |
| German bread (wheat+rye flour) | 500 g | 8-10 | | |

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

MELTING GELATINE

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.

Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.

Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.

Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

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

Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.

Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.

Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

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

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the (⏏) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (⏏) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✎ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre. Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-lpM. we as distributors testify, that the MS23F301T**, MS23F302T** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

| Model | MS23F301T**, MS23F302T** |
|--|--|
| Power source | 230 V ~ 50 Hz |
| Power consumption Microwave | 1150 W |
| Output power | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S (31) |
| Cooling method | Cooling fan motor |
| Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Volume | 23 liter |
| Weight Net | 12 kg approx |
| Noise Level | 40 dBA |



MEMO

MEMO

ENGLISH





MEMO

MEMO

ENGLISH





QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|------------|---|-----------------------|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11, normal tariff | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No. | www.samsung.com |
| SERBIA | +381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

Code No.: DE68-04182M

