



MC28H5015**

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



spis treści

Zasady bezpieczeństwa.....	2
Skrócona instrukcja obsługi.....	11
Cechy piekarnika.....	12
Piekarnik	12
Panel sterowania	13
Akcesoria	13
Korzystanie z kuchenki.....	14
Jak działa kuchenka mikrofalowa.....	14
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki.....	15
Ustawianie godziny.....	15
Gotowanie/Podgrzewanie.....	16
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw.....	16
Dostosowywanie czasu pracy.....	16
Zatrzymywanie pracy kuchenki.....	17
Ustawianie trybu oszczędzania energii.....	17
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania/gotowania	17
Korzystanie z funkcji Zdrowe gotowanie	19
Korzystanie z funkcji rośnięcia ciasta/jogurtu	21
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	22
Gotowanie konwekcyjne.....	23
Grillowanie.....	23
Tryb łączony mikrofal i grilla.....	24
Tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego.....	24
Wybór akcesoriów.....	25
Korzystanie z blokady rodzicielskiej.....	25
Włączanie i wyłączanie tacy obrotowej.....	25
Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho (tylko modele MC28H5015C*, MC28H5015Z*).....	26
Korzystanie z funkcji gotowania na parze (tylko modele MC28H5015F*, MC28H5015Z*).....	27
Ustawienia ręcznego gotowania na parze.....	27
Pieczenie na rożnie (tylko model MC28H5015Z*).....	28
Używanie pionowego rożna o wielu szpikulcach	29
Korzystanie z funkcji usuwania zapachów.....	30
Wyłączenie sygnału dźwiękowego	30
Lista naczyń i przyborów kuchennych.....	30
Zasady przygotowywania potraw.....	31
Rozwiązywanie problemów i kody błędów	40
Rozwiązywanie problemów.....	40
Kod błędu.....	41
Parametry techniczne	41

zasady bezpieczeństwa


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:

- Zasady bezpieczeństwa
- Właściwe akcesoria i przybory kuchenne
- Pomocne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON

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


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

 Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem

 Ostrzeżenie; prąd

 NIE próbować.

 NIE rozmontowywać.

 Odłącz wtyczkę zasilania z gniazda sieci.

 Skontaktować się z centrum serwisowym.


 Ważne

 Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia

 Ostrzeżenie; materiał wybuchowy

 NIE dotykać.

 Postępować zgodnie z instrukcjami.

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

 Uwaga!

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)	
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone - muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.
<input type="checkbox"/>	Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
<input type="checkbox"/>	Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
<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.
<input checked="" type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
<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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

<input checked="" type="checkbox"/>	Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
<input type="checkbox"/>	Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Płynny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
<input type="checkbox"/>	Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.

<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrza i do panelu sterowania.
<input checked="" type="checkbox"/>	Przed pierwszym użyciu kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
<input checked="" type="checkbox"/>	Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, śwąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
<input type="checkbox"/>	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) - Opcjonalnie

<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą z korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.
<input checked="" type="checkbox"/>	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
<input type="checkbox"/>	Nie należy używać myjki parowej.
<input type="checkbox"/>	OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
<input type="checkbox"/>	W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.
<input type="checkbox"/>	Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia.

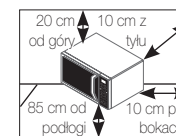
★	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. 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.
☒	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 materiały 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:

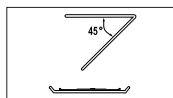
- powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne;
 - drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek;
 - taca obrotowa i pierścienie obrotowe (tylko model z tacą obrotową).
- ☐ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby

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 rozcieńczonego soku cytrynowego 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 ani rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia prawidłowego zamykania drzwiczek w wyniku nagromadzenia się pozostałości jedzenia.

☑ **Wnękę** kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, 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 pognięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez

wykwalfikowanego 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.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurczonym 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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłosać 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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Nie wolno stawiać na kuchenice, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Nie należy przechowywać w kuchenice materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
★	Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✓	✓	✓	✓
★	OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchenice mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyń. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy 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"> • Zanurzyć oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Założyć czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca żadnym kremem, tłuszczem ani płynem. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nie wkładaj tacy ani drucianej podstawki do wody zaraz po gotowaniu, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie.				✓
<input type="checkbox"/>	Kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować temperatury oleju. Gorąca ciecz może ulec nagłemu wykipieniu.	✓			✓

! PRZESTROGA					
	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 iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓	✓
	Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓
	Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
	Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
	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.			✓	✓
	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.	✓		✓	
	Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
	W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
	Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięciu ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	

	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.	✓			✓
	Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstęp podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).	✓		✓	
	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.

- Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- Nie należy 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.
- 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:
 - Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
 - Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
 - Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
- 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 piekarnika może spowodować uszkodzenia jego powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.




PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)


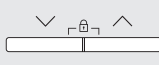
(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)
 To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi 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 o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

skrótowa instrukcja obsługi











Chcę przygotować posiłek.

	<p>1. Umieść potrawę w kuchenie. Naciśnij przycisk Start/+30s. Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.</p>
--	--

Chcę wydłużyć czas o kolejne 30 sekund.

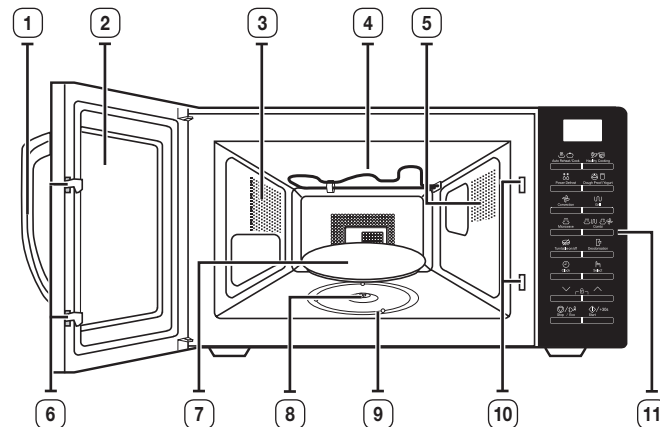
	<p>Naciśnij przycisk Start/+30s raz lub więcej razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.</p>
	<p>Naciskając przyciski w górę i w dół, można ustawić czas.</p>

Chcę szybko rozmrozić posiłek.

 Power Defrost 	1. Naciśnij przycisk Power Defrost (Szybkie rozmrażanie).
  Select 	2. Ustaw kategorię gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół. Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby wprowadzić wybrane ustawienie.
  Select 	3. Określ wagę produktu, naciskając odpowiednio przycisk w górę lub w dół.
 Start 	4. Naciśnij przycisk Start/+30s. Efekt: Rozpocznie się rozmrażanie. <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

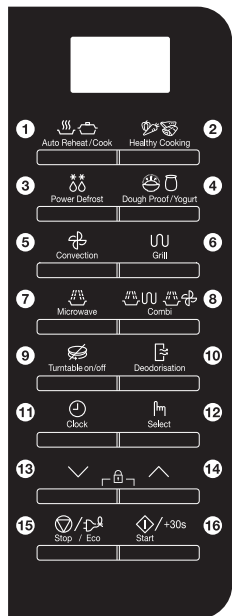
cechy piekarnika

PIEKARNIK



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

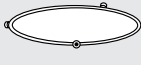
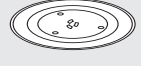
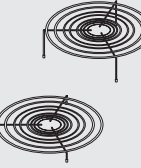


PANEL STEROWANIA



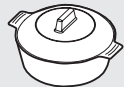
- | | |
|--|--|
| 1. PRZYCIŚK AUTOMATYCZNE
PODGRZEWANIE/GOTOWANIE | 9. PRZYCIŚK WŁ./WYŁ. TACY
OBROTOWEJ |
| 2. PRZYCIŚK ZDROWE GOTOWANIE | 10. PRZYCIŚK USUWANIE ZAPACHÓW |
| 3. PRZYCIŚK SZYBKIE ROZMRAŻANIE | 11. PRZYCIŚK ZEGAR |
| 4. PRZYCIŚK ROŚNIĘCIE CIASTA/
JOGURT | 12. PRZYCIŚK WYBÓR |
| 5. PRZYCIŚK GOTOWANIE
KONWEKCYJNE | 13. PRZYCIŚK W DÓŁ |
| 6. PRZYCIŚK GRILL | 14. PRZYCIŚK W GÓRĘ |
| 7. PRZYCIŚK MIKROFALE | 15. PRZYCIŚK STOP/EKOLOGICZNY |
| 8. PRZYCIŚK TRYB ŁĄCZONY | 16. PRZYCIŚK START/+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. Wysoka i niska podstawa , umieszczane na tacy obrotowej. Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Małą potrawę można umieścić na tacy obrotowej, a drugą - na podstawie. Druciane podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie łączonym.
	4. Teflonowy talerz , umieszczany na tacy obrotowej. (Tylko modele MC28H5015C*, MC28H5015Z*).* Przeznaczenie: Talerz służy do przyrumieniania potraw od spodu w trybie gotowania mikrofalowego lub łączonego z grillem, a także do przygotowywania kruchych ciast i spodów do pizzy.
	5. Rożen, łącznik grillowy i szpikulec należy umieścić w szklanym naczyniu. (Tylko model MC28H5015Z*).* Przeznaczenie: Rożen umożliwia wygodne pieczenie kurczaka, gdyż nie wymaga odwracania mięsa. Może być używany w trybie grilla i łączonym.

(ciąg dalszy)



6. Naczynie do gotowania na parze

(tylko modele MC28H5015F*, MC28H5015Z*).

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

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

NIE WOLNO używać trybów grilla, gotowania konwekcyjnego i łączonego z naczyniem do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE	GRILL	TRYB ŁĄCZONY	GOTOWANIE KONWEKCYJNE
 (naczynie do gotowania na parze)	O	X	X	X



- Naczynia do gotowania na parze nie wolno używać z innym produktem lub modelem. Może to wywołać pożar lub poważne uszkodzenie produktu.
- Naczynia nie należy używać bez wody lub żywności wewnątrz. Przed rozpoczęciem korzystania z naczynia należy wlać do niego przynajmniej 500 ml wody. Mniejsza niż 500 ml ilość wody może spowodować, że gotowanie będzie niekompletne, lub wywołać pożar bądź poważne uszkodzenie produktu.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z naczynia po zakończeniu gotowania, ponieważ pojemnik będzie gorący.
- Upewnij się, że pokrywa jest nałożona w taki sposób, aby pasowała do talerza do gotowania na parze/teflonowego. Jajka lub kasztany mogą eksplodować, jeżeli talerz i pokrywa nie zostaną zamontowane zgodnie z instrukcją.

korzystanie z kuchenki

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:

- rozmrzania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada gotowania.


	1. Mikrofałe generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
	2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
	3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia: <ul style="list-style-type: none"> 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. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronach 40-41.

-  Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100 % - 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwyty po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

 Start	<p>Naciśnij przycisk Start/+30s i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk Start/+30s odpowiednią liczbę razy.</p> <p>Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.</p>
--	---


USTAWIANIE GODZINY







Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Po włączeniu zasilania na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-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.






 Clock	<p>1. Naciśnij przycisk Clock (Zegar).</p>
 Select	<p>2. Naciśnij przycisk w górę lub w dół, aby ustawić format wyświetlania godziny (12-godzinnym lub 24-godzinnym). Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić ten format wyświetlania godziny.</p>
	<p>3. Użyj przycisków w górę lub w dół, aby ustawić godzinę.</p>
 Select	<p>4. Naciśnij przycisk Select (Wybór).</p>
	<p>5. Użyj przycisków w górę lub w dół, aby ustawić minuty.</p>
 Select	<p>6. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk Select (Wybór), aby uruchomić zegar.</p> <p>Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.</p>

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

- Należy **ZAWSZE** sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofałe).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb mikrofal)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Naciskaj przycisk w górę lub w dół do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić poziom mocy.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
 <input type="text"/>	<p>3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk w górę lub w dół.</p> <p>Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt: W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu 4 razy zamiga symbol „End (Koniec)”. Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

POZIOMY MOCY I CZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

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

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W



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

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Czas gotowania można ustawić za pomocą przycisku **Start/+30s**.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz
- Wydużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.

 Start <input type="text"/>	<p>Aby zmienić czas gotowania podczas gotowania, naciśnij przycisk Start/+30s jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.</p> <ul style="list-style-type: none"> Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk Start/+30s sześć razy.
 <input type="text"/>	<p>Aby zmienić czas gotowania, naciśnij przycisk w górę i w dół.</p>

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI


Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- Sprawdzić stan pożywienia,
- Przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- Odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	Wykonaj następujące czynności...
Na chwilę	Na chwilę: Otwórz drzwiczki lub naciśnij raz przycisk zatrzymania. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk Start/+30s .
Całkowicie	Całkowicie: Naciśnij raz przycisk zatrzymania. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny)

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik dysponuje trybem oszczędzania energii.

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> • Naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) (w trybie gotowości). Efekt: Wyświetlacz zostanie wyłączony. • Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk Start/+30s (Stop/Ekologiczny). Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.
---	---


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.


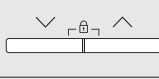
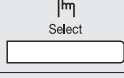
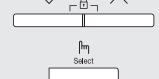

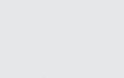
KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA

Funkcja **automatyczne podgrzewanie/gotowanie** umożliwia korzystanie z 10 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Rozmiar porcji można ustawić za pomocą przycisków **w górę** lub **w dół**.

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

 Auto Reheat / Cook	1. Naciśnij przycisk Auto Reheat/Cook (automatyczne podgrzewanie/gotowanie).
 Select	2. Użyj przycisków w górę i w dół, aby wybrać kategorię gotowania. (1: Automatyczne podgrzewanie, 2: Automatyczne gotowanie)
 Select	3. Naciśnij przycisk Select (Wybór).
 Select	4. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk w górę i w dół. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij przycisk Select (Wybór) , aby wybrać rodzaj pożywienia.
 Select	5. Wybierz wielkość porcji, naciskając przyciski w górę i w dół.
 Start	6. Naciśnij przycisk Start/+30s. Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dotyczące funkcji automatycznego podgrzewania i gotowania.

 Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

1. Automatyczne podgrzewanie


Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 minuty.
1-2 Mini Ravioli (schłodzone)	200-250 g 300-350 g	Połącz gotowe, schłodzone mini ravioli na naczyniu przeznaczonym do używania w kuchenke mikrofalowej i postaw je na tacy obrotowej. Przekłuj foliowe opakowanie produktu lub przykryj plastikowym talerzem z kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania. Program służy do przygotowywania ravioli, a także makaronu w sosie. Odstaw na 3 minuty.
1-3 Mrożona pizza	300-350 g 400-450 g	Połącz mrożoną pizzę na dolnej tacy.
1-4 Mrożone minipizze	100-150 g 250-300 g	Połącz mrożone minipizze na dolnej tacy.
1-5 Mrożona lasagne	400-450 g 600-650 g	Włóż mrożoną lasagnę do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Umieść naczynie na niskiej podstawie. Odstaw na 3-4 minuty.
1-6 Mrożone bułki	100-150 g (2 szt.) 200-250 g (4 szt.) 300-350 g (6 szt.)	Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki do temperatury 180 °C przez 5 minut za pomocą funkcji gotowania konwekcyjnego. Ułóż od 2 do 6 mrożonych bułek (-18 °C) w okręgu na niskiej podstawie. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania pieczywa niewielkich rozmiarów, np. bułek, ciabatt oraz małych bagietek. Odstaw na 3-5 minuty.

2. Gotowanie automatyczne








Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Różyczki brokułów / świeże warzywa	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 200-250 g, 45 ml (3 łyżki stołowe) w przypadku 300-450 g lub 60-75 ml (4 łyżki stołowe) w przypadku 400-450 g. Wymieszaj po zagotowaniu. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 1-2 minuty.
2-2 Kawałki kurczaka	300-400 g (1 szt.) 500-600 g (2 szt.) 700-800 g (3 szt.)	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem, solą i papryką. Umieść je na wyższej podstawie, układając na stronie ze skórą. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
2-3 Pieczony kurczak	1100-1150 g 1200-1250 g	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku niskiej podstawy. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 5 minuty.
2-4 Babeczki	250-300 g	Przełóż ciasto do 6-8 papierowych lub silikonowych foremek do babeczek (po 45 g) i umieść je na niskiej podstawie. Uruchom program (rozpocznie się podgrzewanie kuchenki). Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego włóż podstawkę z jedzeniem.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZDROWE GOTOWANIE

Funkcja **zdrowe gotowanie** umożliwia korzystanie z 15 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Rozmiar porcji można ustawić za pomocą przycisków **w górę** lub **w dół**.

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

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Naciśnij przycisk Healthy Cooking (zdrowe gotowanie) .
 <input type="text"/>	2. Naciskając przycisk w górę lub w dół , wybierz kategorię gotowania.
 Select <input type="text"/>	3. Wybierz kategorię gotowania, naciskając przycisk Select (Wybór) .
 <input type="text"/>	4. Naciskając przycisk w górę lub w dół , wybierz typ gotowania.
 Select <input type="text"/>	5. Wybierz typ gotowania, naciskając przycisk Select (Wybór) .
 <input type="text"/>	6. Naciskając przycisk w górę lub w dół , wybierz rozmiar porcji. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
 Start <input type="text"/>	7. Naciśnij przycisk Start/+30s . Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” (Koniec) cztery razy. Później kuchenka będzie wydawać sygnał dźwiękowy raz na minutę.

Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje dla 15 zaprogramowanych opcji gotowania. Są to między innymi Zboża/makaron, Warzywa i Drób/ryby.

 Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

1. Zboża/makaron

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Ryż brązowy	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. Odstaw na 5-10 minuty.
1-2 Komosa ryżowa	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz ziola. Odstaw na 1-3 minuty.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę (4 razy), szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 minuty.

2. Warzywa





Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Zielona fasolka	200-250 g 300-350 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 200-250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 300-450 g dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty.
2-2 Szpinak	100-150 g 200-250 g	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty.
2-3 Obrane ziemniaki	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyj i obierz ziemniaki, pokrój je na półowki i włóż je do szklanej misy z pokrywką. Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minuty.
2-4 Zapiekanka ziemniaczana	400-450 g 800-850 g	Włóż świeżą zapiekankę ziemniaczaną do naczynia żaroodpornego. Postaw na dolnej tacy. Odstaw na 2-3 minuty.
2-5 Bakłażany z grilla	100-150 g 200-250 g	Umyj bakłażany i pokrój je w plastry. Skrop olejem i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plasterki na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz plasterków, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 minuty.
2-6 Pomidory z grilla	400-450 g 600-650 g	Oplucz i oczyść pomidory. Pokrój je na półowki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 minuty.

3. Drób/ryby

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1 Pierś z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z kurczaka i połóż na talerzu ceramicznym. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponaktuj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-2 Pierś z indyka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z indyka i włóż je do głębokiego naczynia żaroodpornego. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponaktuj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-3 Grillowane piersi z kurczaka	300-350 g 400-450 g	Oplucz piersi z kurczaka, zamarynuj je i połóż na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-4 Filety rybne z grilla	200-300 g 400-500 g	Rozłóż równomiernie filety rybne na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 1-2 minuty.
3-5 Grillowane steki z łososa	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-6 Pieczona ryba	200-300 g 400-500 g	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ROŚNIĘCIA CIASTA/JOGURTU

Funkcja **rośnięcie ciasta/jogurt** umożliwia korzystanie z 5 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Kategorię rośnięcia ciasta/jogurtu można dopasować, naciskając przycisk **w górę** lub **w dół**. Następnie należy nacisnąć przycisk **Dough Proof/Yogurt (rośnięcie ciasta/jogurt)**. Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Naciśnij przycisk Dough Proof/Yogurt (rośnięcie ciasta/jogurt) .
 Select <input type="text"/>	2. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk w górę lub w dół . Nr 1 to Rośnięcie ciasta, a nr 2 to Domowy jogurt. Wybierz numer opcji, której chcesz użyć do gotowania, naciskając przycisk w górę lub w dół . Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij przycisk Select (Wybór) , aby wybrać rodzaj pożywienia.
 <input type="text"/>	3. Wybierz rodzaj pożywienia, naciskając przycisk w górę lub w dół .
 Start <input type="text"/>	4. Naciśnij przycisk Start/+30s .

 Taca obrotowa nie pracuje podczas gotowania jogurtu.

W poniższej tabeli przedstawiono informacje na temat korzystania z automatycznych programów rośnięcia ciasta drożdżowego i domowego jogurtu.

1. Rośnięcie ciasta

Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 Ciasto na pizzę	300-500 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-2 Ciasto drożdżowe	500-800 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-3 Ciasto chlebowe	600-900 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.

2. Domowy jogurt

Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 Małe kubki	500 g	Przelej 150 g jogurtu naturalnego do 5 ceramicznych kubków lub małych szklanych słoików (po 30 g w każdym). Dodaj 100 ml mleka do każdego kubka. Użyj mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przykryj filiżanki folią kuchenną i umieść je w okręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu trzymaj przez 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.
2-2 Duża miska	500 g	Zmieszaj 150 g jogurtu naturalnego i 500 ml mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przelej całość do szklanej miski. Przykryj miskę folią kuchenną i umieść ją na tacy obrotowej. Po zakończeniu trzymaj przez 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.

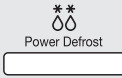
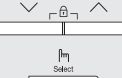



KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

5 funkcji **szybkie rozmrażanie** umożliwiają rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.

Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

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

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

	<p>1. Naciśnij przycisk Power Defrost (Szybkie rozmrażanie).</p>
	<p>2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk w górę i w dół. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby wybrać rodzaj pożywienia.</p>
	<p>3. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk w górę lub w dół.</p>
	<p>4. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się rozmrażanie. • Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia (z wyjątkiem owoców).
	<p>5. Jeśli kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wstrzyma pracę, należy odwrócić pożywienie (np. mięso, drób czy ryby). Naciśnij ponownie przycisk Start/+30s, aby zakończyć rozmrażanie.</p> <p>Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.</p>

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy funkcji **Power Defrost** (szybkie rozmrażanie), ilości i odpowiednie instrukcje. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.

Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb i ciasto na papierze kuchennym.







Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 minuty.
2 Drób	200-1500 g	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 minuty.
3 Ryby	200-1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-80 minuty.
4 Chleb/ ciasto	125-1000 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bulki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 10-60 minuty.
5 Owoce	100-600 g	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5-20 minuty.

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb gotowania konwekcyjnego umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można ustawić wymagany poziom temperatury w zakresie od 40 °C do 200 °C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.






Element grzejny musi być ustawiony poziomo. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Naciśnij przycisk Convection (gotowanie konwekcyjne).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:</p> <p> (tryb gotowania konwekcyjnego) 180 °C (temperatura)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Ustaw temperaturę, naciskając przycisk w górę lub w dół. (Temperatura: 40-200 °C, w odstępach co 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Naciśnij przycisk Select (Wybór).</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk w górę lub w dół (jeśli chcesz podgrzać kuchenkę, pomini ten krok).</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.




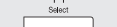

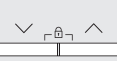
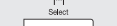
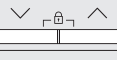
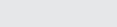
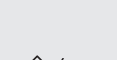
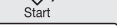
	<p>1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawie.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Naciśnij przycisk Grill.</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:</p> <p> (tryb grilla)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie można ustawić temperatury grilla.
 <input type="text"/>	<p>3. Ustaw czas grillowania, naciskając przycisk w górę lub w dół.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt: Rozpocznie się grillowanie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

- ☑ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- ☑ Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzenia danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

 Combi 	<p>1. Naciśnij przycisk Combi (Tryb łączony).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb-1 (Mikrofałe + Grill)</p>
 Select 	<p>2. Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb-1, naciskając przycisk w górę lub w dół, a następnie naciśnij przycisk Select (Wybór).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb łączony mikrofal i grilla) 600 W (moc wyjściowa)</p>
 Select 	<p>3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk w górę lub w dół do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300 W). Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić ten poziom mocy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie można ustawić temperatury grilla. • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
 Select 	<p>4. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk w górę lub w dół.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalny czas wynosi 60 minut.
 Start 	<p>5. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.





TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO

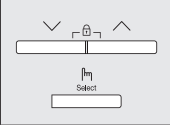

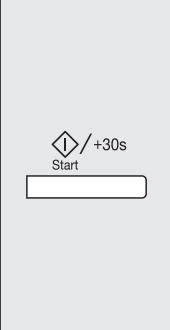
W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie konwekcyjne. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.

Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

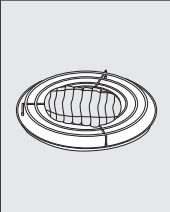
- pieczonego mięsa i drobiu,
 - ciasta,
 - jaj i potrawy z sera.
- ☑ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- ☑ Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.


 Combi 	<p>1. Naciśnij przycisk Combi (Tryb łączony).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb-1 (Mikrofałe + Grill)</p>
 Select 	<p>2. Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb-2, naciskając przycisk w górę lub w dół, a następnie naciśnij przycisk Select (Wybór).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego) 600 W (moc wyjściowa)</p>
 Select 	<p>3. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk w górę lub w dół do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300, 180, 100 W). Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić ten poziom mocy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. (Domyślnie: 180 °C)

	<p>4. Wybierz odpowiednią temperaturę, naciskając przycisk w górę lub w dół. (Temperatura: 200-40 °C) Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić temperaturę.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
	<p>5. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk w górę lub w dół.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalny czas wynosi 60 minut.
	<p>6. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. • Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

WYBÓR AKCESORIÓW

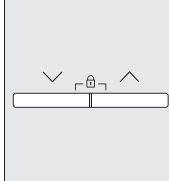

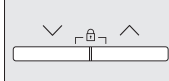
	<p>Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłączanie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.</p> <p>Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.</p>
---	--

W przypadku wybrania trybu łączonego (mikrofała + grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie wyłączanie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

 Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 30-31.


KORZYSTANIE Z BLOKADY RODZICIELSKIEJ


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




	<p>1. Naciśnij jednocześnie przyciski w górę i w dół. (trzy sekundy)</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji). • Zostanie wyświetlony symbol „L”. 
	<p>2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski w górę i w dół. (trzy sekundy)</p> <p>Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.</p>

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE TACY OBROTOWEJ

Przycisk **Turntable on/off (włączania/wyłączania tacy obrotowej)** umożliwia przygotowywanie dużych potraw, które wypełniają całą przestrzeń w kuchenke, zatrzymując obroty tacy (tylko w trybie gotowania ręcznego).

 W takim przypadku wyniki mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie nie przebiega równomiernie. Zaleca się ręczne obrócenie potrawy po upływie połowy czasu gotowania.

 **OSTRZEŻENIE** Nie należy uruchamiać tacy obrotowej w przypadku pustej kuchenki. **Powód:** Może to spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.

	<p>1. Naciśnij przycisk Turntable on/off (włączania/wyłączania tacy obrotowej).</p> <p>Efekt: Taca nie będzie się obracać. Zostaną wyświetlone następujące informacje:</p> 
	<p>2. Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij jeszcze raz przycisk Turntable on/off (włączania/wyłączania tacy obrotowej).</p> <p>Efekt: Taca zacznie się obracać.</p>

 Przycisk **Turntable on/off (włączania/wyłączania tacy obrotowej)** działa tylko w trybie gotowania ręcznego.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO (TYLKO MODELE MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Zwykle podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, czy też korzystania z trybu grilla lub mikrofal w kuchenkach konwekcyjnych/grillach, jedzenie, takie jak ciasta i pizza, rozmąka u spodu. Teflonowy talerz firmy Samsung umożliwia uzyskanie chrupiącego jedzenia. Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



<p>Combi</p> <p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozgrzej teflonowy talerz w sposób opisany powyżej. 2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jajka czy bekon mogły się odpowiednio przypiec. 3. Umieść jedzenie na talerzu. 4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawie (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej. 5. Naciśnij przycisk Combi (Tryb łączony). Wybierz tryb łączony, naciskając przycisk w górę i w dół. Następnie naciśnij przycisk Select (Wybór). Cb-1 (Mikrofales + Grill) Cb-2 (Mikrofales + Gotowanie konwekcyjne)
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk w górę lub w dół. Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić ten poziom mocy. <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. W przypadku korzystania z trybu Mikrofales + Gotowanie konwekcyjne należy wybrać odpowiednią temperaturę, naciskając przycisk w górę i w dół. Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić temperaturę. <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. (Domyślnie: 180 °C).





	<ol style="list-style-type: none"> 8. Wybierz czas gotowania, naciskając przycisk w górę i w dół do momentu wyświetlenia odpowiedniego czasu gotowania.
<p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. Naciśnij przycisk Start/+30s. Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. <ul style="list-style-type: none"> • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

- ☑ Przed użyciem talerza należy go rozgrzać, włączając tryb łączony na 3 do 5 minut:
 - Tryb łączony: gotowanie konwekcyjne (200 °C) + mikrofales (poziom mocy 600 W).
 - Tryb łączony: grill + mikrofales (poziom mocy 600 W).
- ☑ Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ talerz jest bardzo gorący.
- ☑ Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
- ☑ Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.
- ☑ Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury (na przykład plastikowych misek).
- ☑ Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez tacy obrotowej.
- ☑ **Sposób czyszczenia teflonowego talerza**
Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym splukać czystą wodą.
- ☑ Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.
- ☑ **Uwaga**
Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE (TYLKO MODELE MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy używać plastikowego naczynia do gotowania na parze.

Najpierw umieść plastikowe naczynie do gotowania na parze na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

 Microwave	1. Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofała) .
 Select	2. Naciśnij przycisk w górę i w dół do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij przycisk Select (Wybór) , aby ustawić ten poziom mocy. <ul style="list-style-type: none"> Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
	3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk w górę i w dół .
 Start	4. Naciśnij przycisk Start/+30s . Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. <ul style="list-style-type: none"> Zakończenie gotowania zostanie zasignalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

 Porady dotyczące gotowania na parze

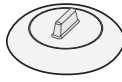
Elementy naczynia do gotowania na parze



Misa

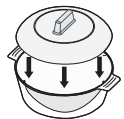


Wewnętrzna taca

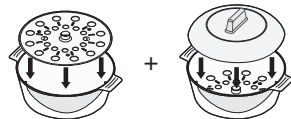


Pokrywka

Obsługa naczynia do gotowania na parze



Misa z pokrywką



Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

USTAWIENIA RĘCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	900 W	5-6
	Instrukcje Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć do miski. Dodać łyżkę soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minuty.		
Świeże warzywa	300 g	900 W	4-5
	Instrukcje Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. różyczki brokułów lub kalafiora, marchew, paprykę). Włożyć kosz do miski. Równomiernie rozmieścić warzywa w koszu. Dodać 2 łyżki wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minuty.		
Mrożone warzywa	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Mrożone warzywa umieścić w koszu i w misie. Dodać łyżkę wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty.		
Świeże filety rybne	300 g	1. etap: 900 W 2. etap: 450 W	1-2 5-6
	Instrukcje Opłukać i przygotować filety rybne, np. z rdzawca, karmazyna lub łososa. Polej sokiem z cytryny. Włożyć kosz do miski. Ułożyć filety obok siebie. Dodaj 100 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minuty.		
Pierś z kurczaka	300 g	1. etap: 900 W 2. etap: 600 W	1-2 7-8
	Instrukcje Opłukać pierś z kurczaka. 2-3 razy naciąć nożem powierzchnię. Włożyć kosz do miski. Ułożyć pierś z kurczaka obok siebie. Dodaj 100 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minuty.		

(ciąg dalszy)



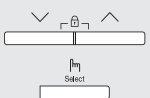

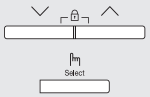
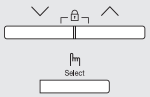
Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Ryż	250 g	900 W	15-18
	Instrukcje Włóż ryż preparowany termicznie do miski. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu należy odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 minut.		
Ziemniaki w mundurkach	500 g	900 W	7-8
	Instrukcje Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w misce. Dodać 3 łyżki wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.		
Potrawy duszone (schłodzone)	400 g	600 W	5-6
	Instrukcje Włóż potrawę do miski. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minuty.		
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150 g	600 W	1-2
	Instrukcje Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy obok siebie w koszu. Włóż kosz do miski. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.		
Kompot owocowy	250 g	900 W	3-4
	Instrukcje Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Włóż do miski. Dodać 1-2 łyżki wody oraz 1-2 łyżki cukru. Przykryć pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.		


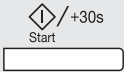
PIECZENIE NA ROŻNIE (TYLKO MODEL MC28H5015Z*)

Rożen grillowy umożliwia wygodne grillowanie, gdyż nie wymaga odwracania mięsa.

Może być używany w trybie łączonym: mikrofalę + gotowanie konwekcyjne.

- ☑ Waga mięsa powinna być równo rozłożona na rożnie i rożen powinien obracać się równomiernie.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

	<p>1. Przebij rożen przez środek mięsa.</p> <p>Przykład: Przebij rożen między kręgosłupem i piersią kurczaka.</p> <p>Umieść rożen w naczyniu szklanym, a naczynie szklane - na tacy obrotowej. Aby łatwiej przypiec mięso, posmaruj je olejem i natrzyj przyprawami.</p>
	<p>2. Naciśnij przycisk Combi (Tryb łączony).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb-1 (Mikrofała + Grill)</p>
	<p>3. Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb-2, naciskając przycisk w górę lub w dół, a następnie naciśnij przycisk Select (Wybór).</p> <p>Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:  (tryb łączony mikrofała i gotowania konwekcyjnego) 600 W (moc wyjściowa)</p>
	<p>4. Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk w górę lub w dół do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300, 180, 100 W). Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić ten poziom mocy.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. (Domyślnie: 180 °C).
	<p>5. Wybierz odpowiednią temperaturę, naciskając przycisk w górę lub w dół. (Temperatura: 200-40 °C) Naciśnij przycisk Select (Wybór), aby ustawić temperaturę.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.

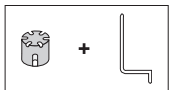
	<p>6. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk w górę lub w dół.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksymalny czas wynosi 60 minut.
	<p>7. Naciśnij przycisk Start/+30s.</p> <p>Efekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania. Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End (Koniec)” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie wyjmij ruszt, używając rękawic ochronnych.

UŻYWANIE PIONOWEGO ROŻNA O WIELU SZPIKULCACH

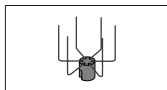
ROŻEN O WIELU SZPIKULCACH DO KEBABU

Używając rożna z 6 szpikulcami do kebabu, można łatwo piec mięso, drób, ryby, warzywa (np. cebulę, paprykę, cukinię) i owoce pocięte na plastry.

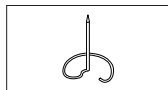
Takie jedzenie można przygotować za pomocą rożna do kebabu w trybie gotowania konwekcyjnego lub łączonym.



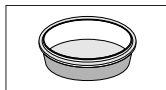
Łącznik,
szpikulec
do kebabu



Rożen o wielu
szpikulcach



Rożen grillowy



Naczynie szklane

UŻYWANIE ROŻNA O WIELU SZPIKULCACH DO KEBABU

1. Do przygotowania kebabu użyj rożna o 6 szpikulcach.

2. Na każdy szpikulec załóż taką samą ilość pożywienia.

3. Umieść rożen w naczyniu szklanym i wsuń szpikulce.

4. Umieść naczynie szklane z rożnem pośrodku tacy obrotowej.


 Przed rozpoczęciem procesu grillowania należy upewnić się, że element grzejny grilla jest we właściwej pozycji przy tylnej ścianie wnęki, a nie u góry.

WYJMOWANIE ROŻNA O WIELU SZPIKULCACH Z KUCHENKI PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Przy wyjmowaniu naczynia szklanego z rożnem z kuchenki należy używać rękawic ochronnych, gdyż może być bardzo gorące.


2. Wyjmij rożen o wielu szpikulcach z podstawy, także używając rękawic ochronnych.




3. Ostrożnie wyjmij szpikulce i usuń z nich widelcem resztki pokarmu.

 Rożen o wielu szpikulcach nie nadaje się do czyszczenia w zmywarce. Należy go czyścić ręcznie ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Po użyciu należy wyjąć pionowy rusz o wielu szpikulcach z kuchenki.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI USUWANIA ZAPACHÓW

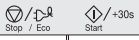
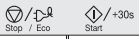
Tej funkcji należy użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających intensywny zapach lub w przypadku powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki. Najpierw należy wyciszyć wnętrze kuchenki.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Naciśnij przycisk Deodorisation (Usuwanie zapachów). Operacja zostanie rozpoczęta automatycznie po zakończeniu czyszczenia.
--	--

-  Proces usuwania zapachów trwa 5 minut.
-  Czas działania funkcji **Deodorisation (Usuwanie zapachów)** można regulować, naciskając przycisk **Start/+30s**.
-  Maksymalny czas usuwania zapachów wynosi 15 minut.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

 <input type="text"/>	1. Naciśnij jednocześnie przyciski Start/+30s i Start/Eco (Stop/Ekologiczny) (jedna sekunda). Efekt: Sygnal dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
 <input type="text"/>	2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski Start/+30s i Stop/Eco (Stop/Ekologiczny) (jedna sekunda). Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

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.
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 	✓	Możą 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	Możą ulec zapłonowi.
<ul style="list-style-type: none"> • Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne 	x	Możą powodować iskrzenie.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓ ✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchenke. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowy 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 umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w 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 pokrywy 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. Gotuj warzywa 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	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	5-6
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

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.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Brokuły	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydgami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250 g	900 W	6-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łydgami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Bakłażany	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Cebula	250 g	900 W	5-5½
	Instrukcje Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	Potnij paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.			
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Potnij rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

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, zioła 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	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.			
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.			
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	900 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Makaron	250 g	900 W	10-11
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		

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 płyn mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +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 900 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 jedzenie 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 kuchence 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 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 wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkciem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. 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.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	900 W	1-1½
	300 ml (2 filiżanki)		2-2½
	450 ml (3 filiżanki)		3-3½
	600 ml (4 filiżanki)		3½-4
	Instrukcje Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		
Zupa (schłodzona)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instrukcje Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.			

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5
	Instrukcje 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. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Gotowe do podania fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7
	Instrukcje Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sekund
	Instrukcje Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund
	Instrukcje Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sekund 60-70 sekund
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

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.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7-8
	Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-30 minut.		

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14-15
Cały kurczak	1200 g	180 W	32-34
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórka do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-60 minut.		
Ryby			
Filety rybne	200 g	180 W	6-7
Całe ryby	400 g	180 W	11-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 10-25 minut.		
Owoce			
Jagody	300 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5-10 minuty.		
Pieczyno			
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	1-1½ 2½-3
Tosty/kanapki	250 g	180 W	4-4½
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 5-20 minuty.		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnętrzu kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części.

Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

Kotlety, kielbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwi równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone:

600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofales + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (mikrofales + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rożgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3
Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.				
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + grill	5-6	-
Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + grill	4-5	-
Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	5-6	-
Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + grill	7-8	-
Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.				
Zapiekanka ziemniaczana / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + grill	9-11	-
Instrukcje Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.				

(ciąg dalszy)

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	7-8	-
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzyнки i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + grill	8-10	6-8
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + grill	18-19	17
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść kurczaka na niskiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 5 minuty.			
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	5-7	5½-6½
	Instrukcje Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Gotowanie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.

Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć.

W tym trybie jest wykorzystywana górna grzałka.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.

Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + gotowanie konwekcyjne

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu Mikrofales + Grill.

Potrawy, które można przygotowywać przy użyciu trybu łączonego mikrofales + gotowanie konwekcyjne:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIZZA Mrożona pizza (już upieczona)	300 g	1 etap: 300 W + 200 °C 2 etap: Grill	11-12	2-3
Instrukcje Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.				
MAKARON Mrożona lasagne	400 g	1 etap: 450 W + 200 °C 2 etap: Konwekcja 200 °C	15-16	5-6
Instrukcje Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.				
MIĘSO Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instrukcje Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.				
Pieczony kurczak	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną pierś w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minuty.				

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIECZYWO Świeże bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instrukcje Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.				
Pieczyczo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instrukcje Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.				
CIASTO Babki marmurkowe (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	38-43	-
Instrukcje Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.				
Małe babeczki (surowe ciasto)	10 x 28 g	Tylko 160 °C	26-28	-
Instrukcje Przelej ciasto równomiernie do papierowych foremek i umieść foremki na blasze do pieczenia na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.				
Ciastka (surowe ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C	15-20	-
Instrukcje Ułóż zamrożone rogaliki bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy.				
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Instrukcje Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.				

WSKAZÓWKI I PRZYDATNE PORADY

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.

Przykryj plastikową pokrywką.

Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 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.

Podczas roztopiania 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.

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. Pomieszaj po roztopieniu.

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 900 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 900 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 900 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!

rozwiązywanie problemów i kody błędów

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Jest to zjawisko normalne.

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

Piekarnik nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku Start/+30s.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy minutnik został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk **Start/+30s**?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, 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?

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. Jest to zjawisko 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.

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

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

Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania. Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

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.

KOD BŁĘDU

Wyświetlany jest komunikat „SE”.

- Wyczyść przyciski i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisków nie ma wody. Wyłącz mikrofalówkę i spróbuj ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Wyświetlany jest komunikat „E-24”

- Przed ewentualnym przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E-24”. Jeśli pojawi się komunikat „E-24”, naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny), aby przejść do trybu inicjalizacji. Po ochłodzeniu kuchenki spróbuj ją uruchomić. Jeśli komunikat „E-24” pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy Samsung.

Jeśli dany kod nie jest wymieniony w powyższej tabeli lub proponowane rozwiązanie nie usunęło problemu, należy skontaktować się z Centrum obsługi klienta 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 MC28H5015** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MC28H5015**
Źródło zasilania	230 V - 50 Hz AC
Pobór mocy	
Moc maksymalna	2900 W
Mikrofalę	1400 W
Grill (element grzejny)	1500 W
Konwekcja (element grzejny)	Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W - 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	
Obudowa	517 x 474,8 x 310 mm
Wnętrze kuchenki	358 x 327 x 235,5 mm
Objętość	28 litry
Waga	
Netto	ok. 17,5 kg
Emisja hałasu	42 dBA

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* 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/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04234S-01



MC28H5015**

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.



tartalom

Biztonsági információk	2
Gyorskalauz	11
A sütő jellemzői	12
Sütő.....	12
Kezelőpanel.....	13
Tartozékok.....	13
A sütő használata	14
A mikrohullámú sütő működése.....	14
A sütő működésének ellenőrzése.....	15
Az idő beállítása.....	15
Főzés/Melegítés.....	16
Teljesítményszintek és elkészítési idők.....	16
Az elkészítési idő beállítása.....	16
A főzés leállítása.....	17
Az energiatakarékos üzemmód beállítása.....	17
Az automatikus melegítés/főzés funkció használata.....	17
Az egészséges ételek funkció használata.....	19
A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata.....	21
A gyorskiolvasztás funkció használata.....	22
Légkeverés.....	23
Grillezés.....	23
Mikrohullám és grill kombinációja.....	24
Mikrohullám és légkeverés kombinációja.....	24
A tartozékok kiválasztása.....	25
A gyermekzár funkció használata.....	25
A forgótányér be- és kikapcsolása.....	25
A kézi piritás funkció használata (csak az MC28H5015C* és az MC28H5015Z* modellekhez).....	26
A kézi piritás funkció használata (csak az MC28H5015F* és az MC28H5015Z* modellekhez).....	27
A kézi párolás beállítása.....	27
Nyáron sütés (csak az MC28H5015Z* modellhez).....	28
A függőleges nyársak használata.....	29
A szagtalanító funkció használata.....	30
A hangjelzés kikapcsolása.....	30
A mikrohullámú sütőben használható edények	30
Sütési útmutató	31
Hibaelhárítás és hibakódok	40
Hibaelhárítás.....	40
Hibakód.....	41
Műszaki adatok	41

biztonsági információk

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 **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

- | | |
|--|--|
|  Vigyázat, tűzveszély |  Vigyázat; forró felület |
|  Vigyázat, áramütés-veszély |  Vigyázat, robbanásveszély |
|  NE kísérelje meg. |  NE érintse meg. |
|  NE szerelje szét. |  Pontosán 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 | |

Magyar - 2

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 ajtótömítések 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.
- 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 játszhatnak 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.

<input checked="" type="checkbox"/>	A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.
<input checked="" type="checkbox"/>	Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.
<input checked="" type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.
<input checked="" type="checkbox"/>	A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

<input type="checkbox"/>	A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
<input type="checkbox"/>	A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
<input type="checkbox"/>	VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.
<input type="checkbox"/>	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 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 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. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkal. 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 készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

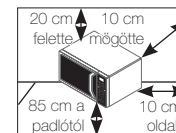
Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések. A B osztályba tartoznak az 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. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, 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:

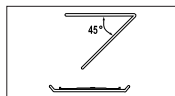
- Belső és külső felületek
 - Ajtó és ajtótömítések
 - Forgótányér és görgős gyűrű
(Csak a forgótányéros modellek esetében)
- ☐ **MINDIG** ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések

tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

- ☐ 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 tányért mindig mossa el, ha szükséges.
- ☐ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
 - Ne gyűljenek fel
 - Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

- ☑ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön **tisztítsa meg** enyhé 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 javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggyömbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást






- ☑ **NE** vegye le 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 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		🔥	⚡	🚰	👤
☒	A készüléket csak képzett szakember javíthatja és alakíthatja át.	✓	✓	✓	✓
☒	Ételet és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✓	✓	✓	✓
☒	Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.	✓	✓	✓	✓
☒	Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; páras, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyetlen felületen.	✓	✓	✓	✓

Magyar - 8

	A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✓	✓	✓	✓
	Száraz ruhával rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
	Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
	Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
	Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
	Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
	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 szervizközpontozhoz.	✓	✓	✓	✓
	Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
	Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.	✓	✓		
	A készülék tisztításához ne használjon benzolt, higítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót.	✓	✓	✓	✓
	Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
	Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
	Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	

	Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközpontozhoz.	✓	✓	✓	✓
	Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
	Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
	Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
	Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓
	Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✓	✓	✓	✓
	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. 	✓	✓	✓	✓
	Ne helyezze a tálcat vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.				✓

<input type="checkbox"/>	Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.	✓			✓
--------------------------	---	---	--	--	---

⚠ 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 továbbá 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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	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 reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.
- NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- 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)
 - Ajtótömítés és tömítőfelületek
- A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámú készülék-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:

- (a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
 (b) Törött vagy hiányzó tálca, 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.

gyorskalauz






Főzés

	<p>1. Helyezze az ételt a sütőbe. Nyomja meg a Start/+30s gombot.</p> <p>Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.</p>
--	--

További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt.

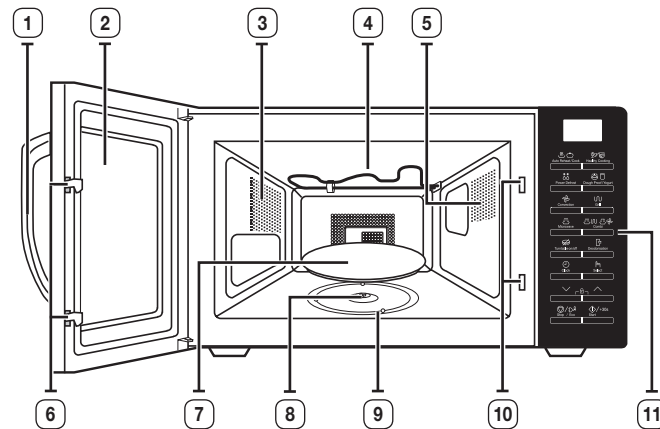
	<p>Nyomja meg a Start/+30s gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.</p>
	<p>A felfelé és lefelé gombbal állítsa be a kívánt időt.</p>

Ételt szeretnék kiolvasztani.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Nyomja meg a Power Defrost (Gyorskiolvasztás) gombot.
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	2. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési kategóriát. A Select (Kiválasztás) gomb megnyomásával véglegesítse a kívánt beállítást.
 <input type="text"/>	3. A felfelé vagy lefelé gomb megnyomásával válassza ki a kívánt súlyt.
 Start <input type="text"/>	4. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik. <ul style="list-style-type: none"> • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

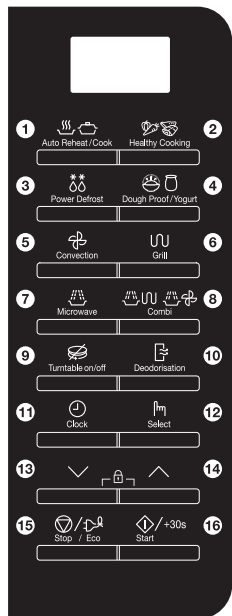
a sütő jellemzői

SÜTŐ



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. AJTÓFOGANTYÚ 2. AJTÓ 3. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK 4. FŰTŐELEM 5. VILÁGÍTÁS 6. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI | <ol style="list-style-type: none"> 7. FORGÓTÁNYÉR 8. ÖSSZEKÖTŐELEM 9. GÖRGŐS GYŰRŰ 10. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI 11. KEZELŐPANEL |
|--|--|

KEZELŐPANEL



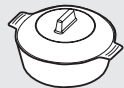
- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS/FŐZÉS GOMB | 9. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB |
| 2. EGÉSZSÉGES ÉTELEK GOMB | 10. SZAGTALANÍTÁS GOMB |
| 3. GYORSKIOLVASZTÁS GOMB | 11. ÓRA GOMB |
| 4. KELESZTÉS/JOGHURTKÉSZÍTÉS GOMB | 12. KIVÁLASZTÁS GOMB |
| 5. LÉGKEVERÉS GOMB | 13. LEFELÉ GOMB |
| 6. GRILL GOMB | 14. FELFELÉ GOMB |
| 7. MIKROHULLÁM GOMB | 15. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB |
| 8. KOMBINÁLT GOMB | 16. START/+30 GOMB |

TARTOZÉKOK

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

	<p>1. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni. Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.</p>
	<p>2. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen. Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivethető.</p>
	<p>3. Magas és alacsony állvány: helyezze őket a forgótányérra. Rendeltetés: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.</p>
	<p>4. Piritótányér, amelyet a forgótányérra kell helyezni. (Csak az MC28H5015C* és az MC28H5015Z* modellekhez.) Rendeltetés: A piritótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételek alját, ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzatésztát.</p>
	<p>5. A nyárs, a grillezés összekötő eleme és a kis nyárs, amelyet az üvegtábla lehet helyezni. (Csak az MC28H5015Z* modellekhez.) Rendeltetés: A nyárs jól használható csirke grillezéséhez, mivel a húst nem kell forgatni. Grillezéssel kombinált sütéshez használható.</p>

(folytatás)



6. Párolóedény

(Csak az MC28H5015F* és az MC28H5015Z* modellezh.)

Rendeltetés: A párolás funkcióhoz használatos műanyag párolóedény.

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

NE használja a Grillezés, Légkeverés és Kombi módot a párolóedénnyel.

Üzem mód	MIKROHULLÁM	GRILL	KOMBINÁLT	LÉGK.
 (Párolóedény)	O	X	X	X



VIGYÁZAT

- Ne használja a párolóedényt más termékkel vagy más típusú sütőben. Tűzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a párolóedényt víz vagy étel behelyezése nélkül. Használat előtt töltsön legalább fél liter vizet a párolóedénybe. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel akár tüzet is okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki a tálat a párolóedény belsejéből, mert felforrósodik.
- Mindig úgy tegye fel a párolóedény fedelét, hogy az illeszkedjen a párolótálcára/pirítótányérra. A tojás és a gesztenye felrobban, ha nem az útmutatónak megfelelően helyezi el a párolóedény fedelét és a párolótálcát.

a sütő használata

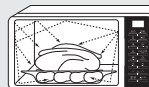
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

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

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.

2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.

3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:

- Mennyiség és sűrűség
- Víztartalom
- Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

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 megfőzését egészen a közepéig
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 40-41. oldalon.

- A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

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

 Start <input type="text"/>	<p>Nyomja meg a Start/+30s gombot, és a Start/+30s gomb ismételt megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.</p> <p>Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell fornia.</p>
--	---

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88:88”, majd a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 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.

 Clock <input type="text"/>	<p>1. Nyomja meg a Clock (Óra) gombot.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Az idő kijelzés típusának (12 vagy 24 órás) beállításához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot. Ezután a kijelzés típusának véglegesítéséhez nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Az óra beállításához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>4. Nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>5. Az perc beállításához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>6. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot; ezzel elindítja az órát.</p> <p>Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.</p>


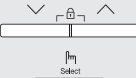

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

 MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére.

Csukja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Nyomja meg a Microwave (Mikrohullám) gombot.</p> <p>Eredmény: Megjelenik a következő jelzés:  (mikrohullámú üzemmód)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. A felfelé vagy a lefelé gomb megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ezután a teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
 <input type="text"/>	<p>3. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.</p> <p>Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Nyomja meg a Start/+30s gombot.</p> <p>Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződik:</p> <ul style="list-style-type: none"> A sütő hangjelzést ad, és négyzer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK ÉS ELKÉSZÍTÉSI IDŐK

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

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W



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

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

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési idő a **Start/+30s** gomb megnyomásával állítható be.

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

 Start <input type="text"/>	<p>Ha elkészítés közben szeretné módosítani az elkészítési időt, nyomja meg a Start/+30s gombot. A gomb minden megnyomásával 30 másodperccel növeli az időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Például: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a Start/+30s gombot.
 <input type="text"/>	<p>Az elkészítési idő beállításához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.</p>

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA


A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

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

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> • Nyomja meg a Stop/Eco (Stop/energiatakarékos) gombot. (Készletléti üzemmódban.) Eredmény: Kikapcsol a kijelző. • Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a Stop/Eco (Stop/energiatakarékos) gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.
---	--

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.

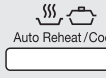
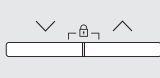
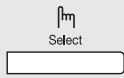
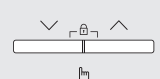

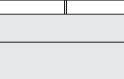
Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS/FŐZÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az 10 **Automatikus melegítés/főzés** funkció esetében előre be van programozva az elkészítési idő. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok méretének beállításához nyomja meg a **felfelé** vagy a **lefelé** gombot.

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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

 Auto Reheat / Cook	1. Nyomja meg az Auto Reheat/Cook (Automatikus melegítés/főzés) gombot.
 Select	2. Az elkészítési mód kiválasztásához nyomja meg a felfelé és a lefelé gombot. (1: Automatikus melegítés, 2: Automatikus főzés)
 Select	3. Nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.
 Select	4. A felfelé és a lefelé gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezután az étel típusának véglegesítéséhez nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.
 Select	5. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.
 Start +30s	6. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. <ul style="list-style-type: none"> • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvilan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Az alábbi táblázat a különböző automatikus melegítési és főzési programokhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza.

 Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Automatikus melegítés

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Készétel (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
1-2 Mini ravioli (mélyhűtött)	200-250 g 300-350 g	A mélyhűtött kész mini raviolit mikrohullámhoz alkalmas műanyag edényben helyezze a forgótányér közepére. A késztermék fóliáját szurkálja meg, a műanyag edényt pedig fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. Ez a program ravioli, valamint szószban elkészített nudli felmelegítésére alkalmas. 3 percig hagyja állni.
1-3 Fagyasztott pizza	300-350 g 400-450 g	A fagyasztott pizzát helyezze az alacsony állványra.
1-4 Mélyhűtött pizzafalatok	100-150 g 250-300 g	Helyezze a fagyasztott pizzafalatokat az alacsony állványra.
1-5 Mélyhűtött lasagne	400-450 g 600-650 g	Helyezze a mélyhűtött lasagnét megfelelő méretű hóálló edénybe. Helyezze az edényt az alacsony állványra. 3-4 percig hagyja állni.
1-6 Fagyasztott zsemle	100-150 g (2 db) 200-250 g (4 db) 300-350 g (6 db)	Azt javasoljuk, hogy a légkeverés funkció használatával melegítse elő a sütőt 180 °C-ra 5 percig. Helyezzen el körben 2-6 db fagyasztott zsemlet (-18 °C) az alacsony állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez (pl. zsemle, kifli, ciabatta) alkalmas. 3-5 percig hagyja állni.

2. Automatikus főzés

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Brokkolirózsák/ friss zöldségek	200-250 g 300-350 g 400-450 g	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 200-250 g elkészítése esetén adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300-450 g esetén 45 ml (3 evőkanál) vizet, 400-450 g esetén pedig 60-75 ml (4 evőkanál) vizet. Főzés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Darabolt csirke	300-400 g (1 db) 500-600 g (2 db) 700-800 g (3 db)	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Bőrével lefelé helyezze el a húsdarabokat körben az alacsony állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
2-3 Sült csirke	1100-1150 g 1200-1250 g	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze az állvány közepére. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. 5 percig hagyja állni.
2-4 Muffin	250-300 g	Öntse a tésztát 6-8 papír vagy szilikon muffinformába (45 g / db), és helyezze az alsó állványra. Indítsa el a programot (a sütő előmelegszik). A hangjelzés után tegye be a sütőbe az állványt és az ételt.








AZ EGÉSZSÉGES ÉTELEK FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A **Egészséges ételek** funkció 15 előre programozott elkészítési idő használatát teszi lehetővé. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

Az adagok méretének beállításához nyomja meg a **felfelé** vagy a **lefelé** gombot.

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Nyomja meg a Healthy cook (Egészséges ételek) gombot.
 <input type="text"/>	2. Az elkészítési mód kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.
 Select <input type="text"/>	3. A Select (Kiválasztás) gombbal állítsa be az elkészítési módot.
 <input type="text"/>	4. A főzés típusának kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.
 Select <input type="text"/>	5. A Select (Kiválasztás) gombbal állítsa be a főzés típusát.
 <input type="text"/>	6. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
 Start <input type="text"/>	7. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. <ul style="list-style-type: none"> Az elkészítés végeztével a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Az alábbi táblázat a 15 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A programok Gabonafélék/tészta, zöldségek és szárnyasok/hal elkészítéséhez nyújtanak segítséget.

 Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Gabonafélék/tészta

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Barna rizs	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hóálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hóálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-3 Makaróni	100-150 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hóálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1-3 percig hagyja állni.

2. Zöldségek

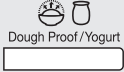
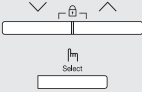


Kód/étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Zöldbab	200-250 g 300-350 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 200-250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300-450 g-hoz pedig 45 ml-t (3 evőkanálnyi). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Spenót	100-150 g 200-250 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Hámozott burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Mossa meg a meghámozott burgonyát, vágja félbe, tegye üvegtálba és fedővel takarja le. Adjon hozzá 15-30 ml (1-2 evőkanál) vizet. Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 3-5 percig hagyja állni.
2-4 Rakott burgonya	400-450 g 800-850 g	A friss rakott burgonyát helyezze tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. 2-3 percig hagyja állni.
2-5 Grillezett padlizsán	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a padlizsánt. Kenje meg olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el a szeleteket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot (ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
2-6 Grillezett paradicsom	400-450 g 600-650 g	Mossa és tisztítsa meg a paradicsomot. Vágja félbe, és tegye mikrohullámú sütőben használható edénybe. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.

3. Szárnyas/hal

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
3-1 Csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, és helyezze kerámiatálra. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-2 Pulykamell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a pulykamellet, és tegye mély, hőálló üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-3 Grillezett csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, pácolja be, és tegye a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-4 Grillezett halfilé	200-300 g 400-500 g	Egyenletesen helyezze el a halfilét a magas állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 1-2 percig hagyja állni.
3-5 Grillezett lazacszeletek	200-250 g 300-350 g	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-6 Sült hal	200-300 g 400-500 g	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bórét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.

A KELESZTÉS/JOGHURTKÉSZÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az 5 **Kelesztés/joghurtkészítés** program előre programozott elkészítési idő használatát teszi lehetővé. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. A kelesztési/joghurtkészítési módot a **felfelé** vagy a **lefelé** gombbal állíthatja be a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/joghurtkészítés)** gomb megnyomása után. Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

	1. Nyomja meg a Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/joghurtkészítés) gombot.
	2. A felfelé vagy a lefelé gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Az 1. a kelesztés, a 2. pedig a joghurtkészítés. A kívánt üzemmóddhoz tartozó számot a felfelé vagy a lefelé gombbal választhatja ki. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezután az étel típusának véglegesítéséhez nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.
	3. A felfelé vagy a lefelé gombbal válassza ki az ételt.
	4. Nyomja meg a Start/+30s gombot.

 Joghurtkészítés közben a forgótányér nem forog.

A következő táblázat azt mutatja be, hogyan használja az automatikus programokat élesztős tészták kelesztésére vagy joghurtkészítésre.

1. Kelesztés


Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Pizzatészta	300-500 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-2 Süteménytészta	500-800 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-3 Kenyértészta	600-900 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.

2. Joghurtkészítés

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Kis csészék	500 g	Egyenletesen osszon el 150 g natúr joghurtot 5 darab kerámia csészébe vagy kisméretű (30 grammos) befőttesüvegbe. Minden csészébe öntsön 100 ml tejet. Tartós tejet használjon (szobahőmérsékletű, 3,5%-os) Fedje le a csészéket háztartási fóliával, majd helyezze őket körben a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.
2-2 Nagy tál	500 g	Keverjen össze 150 g joghurtot 500 ml (szobahőmérsékletű, 3,5 % - os) tartós tejjel. Öntse egy nagyméretű üvegtálba. Takarja le háztartási fóliával, és helyezze a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.


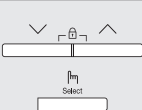



A GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az 5 **gyorskiolvasztási** funkció hús, baromfi, hal, kenyér, sütemény és gyümölcs kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

 Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére.

Csukja be az ajtót.

 <p>Power Defrost</p>	<p>1. Nyomja meg a Power Defrost (Gyorskiolvasztás) gombot.</p>
	<p>2. A felfelé vagy a lefelé gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezután az étel típusának véglegesítéséhez nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.</p>
	<p>3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot.</p>
	<p>4. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megkezdődik a kiolvasztás. • A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására. (Kivéve gyümölcs esetén.)
	<p>5. Ha a sütő hangjelzést ad és leáll, meg kell fordítani az ételt (pl.: Hús, szárnyas, hal). A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a Start/+30s gombot. Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.</p>

Az alábbi táblázat a különböző **gyorskiolvasztó** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az ételmezerről.

A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret és a süteményt pedig tegye sütőpapírra.

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A szeleteket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-90 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-90 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-80 percig hagyja állni.
4 Kenyér/ sütemény	125-1000 g	Tegye a kenyeret fetetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tészta, aprósütemény, túrortorta és leveles tészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-60 percig hagyja állni.
5 Gyümölcs	100-600 g	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcshez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütőben tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja.







A hőmérséklet igény szerint beállítható a 40 °C és 200 °C közötti tartományban.

A maximális sütési idő 60 perc.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.






Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Nyomja meg a Convection (Légkeverés) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (légkeveréses üzemmód) 180 °C (hőmérsékletű)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. A felfelé vagy a lefelé gombbal válassza ki a hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 40-200 °C, 10 °C - os lépésekben)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt. (Ha elő szeretné melegíteni a sütőt, hagyja ki ezt a lépést.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A főzés megkezdődik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

GRILLEZÉS



A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

	<p>1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Nyomja meg a Grill gombot. Eredmény: Megjelenik a következő jelzés:  (grillezés mód)</p> <ul style="list-style-type: none"> • A grillezés hőmérséklete nem állítható.
 <input type="text"/>	<p>3. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be a grillezési időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A maximális grillezési idő 60 perc.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A grillezés megkezdődik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



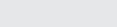


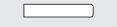

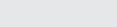
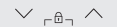

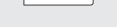

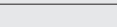
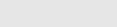

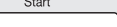
MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillezéssel is kombinálhatja.

-  MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
-  MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csupkja be az ajtót.


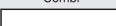
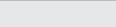
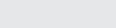



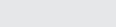
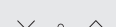

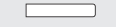
 Combi 	<p>1. Nyomja meg a Combi (Kombinált) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb-1 (Mikrohullám + grill)</p>
   Select 	<p>2. A felfelé vagy a lefelé gomb megnyomásával jelentsen meg a kijelzőn a Cb-1 feliratot, majd nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (kombinált mikrohullámú sütés és grillezés) 600 W (kimeneti teljesítmény)</p>
   Select 	<p>3. A felfelé vagy a lefelé gomb többszöri megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (600, 450, 300 W). Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg Select (Kiválasztás) gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A grillezés hőmérséklete nem állítható. • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
  	<p>4. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A maximális elkészítési idő 60 perc.
 Start 	<p>5. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A kombinált sütés megkezdődik. • Ha az étel elkészült, a sütő négyyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

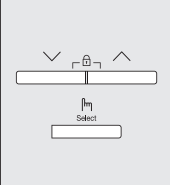
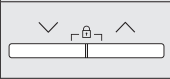
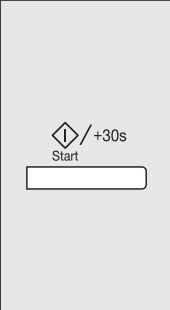
MIKROHULLÁM ÉS LÉGKEVERÉS KOMBINÁCIÓJA

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll. Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

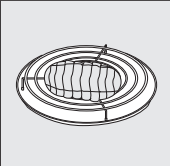
- Sült húsok és szárnyas
 - Piték és sütemények
 - Tojásos és sajtos fogások
-  MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
-  MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az alacsony állvánnyal eredményesebben főzhet és piríthat.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csupkja be az ajtót. A fűtélem vízszintesen álljon.

 Combi 	<p>1. Nyomja meg a Combi (Kombinált) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb-1 (Mikrohullám + grill)</p>
   Select 	<p>2. A felfelé vagy a lefelé gomb megnyomásával jelentsen meg a kijelzőn a Cb-2 feliratot, majd nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja) 600 W (kimeneti teljesítmény)</p>
   Select 	<p>3. A felfelé vagy a lefelé gomb többszöri megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (600, 450, 300, 180, 100 W). Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg Select (Kiválasztás) gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. (Alapértelmezett: 180 °C)

	<p>4. A megfelelő hőmérséklet kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot. (Hőmérséklet: 200-40 °C) Ezután a Select (Kiválasztás) gomb megnyomásával állítsa be a hőmérsékletet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	<p>5. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A maximális elkészítési idő 60 perc.
	<p>6. Nyomja meg a Start/+30s gombot.</p> <p>Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A kombinált sütés megkezdődik. A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik. Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percnként egy hangjelzést ad.

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

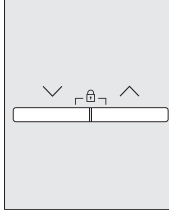

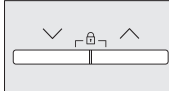
	<p>A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.</p> <p>A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, táányérokát, papírpoharakat, papírtörölkőt stb.</p>
---	--

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

- A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 30-31. oldalon.

A GYERMEKZÁR FUNKCIÓ HASZNÁLATA

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

	<p>1. Nyomja meg egyszerre a felfelé és a lefelé gombot (három másodperc).</p> <p>Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani). A kijelzőn az „L” jelzés látható. 
	<p>2. A sütő zárolásának feloldásához nyomja meg ismét egyszerre a felfelé és a lefelé gombot (három másodperc).</p> <p>Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.</p>

A FORGÓTÁNYÉR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

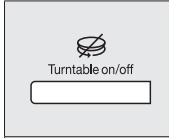

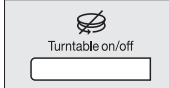
A **Forgótányér be/ki** gombjának segítségével leállíthatja a forgótányért, így az egész sütőt kiltető nagy edényeket is használhat (csak manuális főzésnél).

- Az eredmény ebben az esetben kevésbé kielégítő, mivel a főzés egyenetlen. Javasoljuk, hogy a főzési idő közepénél kézzel fordítsa meg az edényt.



A forgótányért soha ne működtesse úgy, hogy a sütőben nincs étel.

Oka: Ez tüzet okozhat, vagy tönkretelheti a készüléket.

	<p>1. Nyomja meg a Turntable on/off (Forgótányér be/ki) gombot.</p> <p>Eredmény: A forgótányér nem forog. A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:</p> 
	<p>2. A forgás visszakapcsolásához nyomja meg ismét a Turntable on/off (Forgótányér be/ki) gombot.</p> <p>Eredmény: A forgótányér ismét forog.</p>

- A **Turntable on/off (Forgótányér be/ki)** gomb csak főzés közben használható.

A KÉZI PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA (CSAK AZ MC28H5015C* ÉS AZ MC28H5015Z* MODELLEKHEZ)

Általában a mikrohullámú sütőben, grill/légkeveréses sütők grill vagy mikrohullámú üzemmódjá mellett a péksütemény és pizza alja nedvesedik. A Samsung pirítótányérral az étel alja is ropogós lesz.

A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.



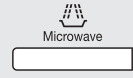
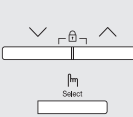
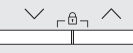

	<ol style="list-style-type: none"> Melegítse elő a pirítótányért a fenti utasításoknak megfelelően. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon. Helyezze az ételt a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra). Nyomja meg a Combi (Kombinált) gombot. A felfelé és a lefelé gombbal válassza ki a kombinált üzemmódot. Ezután nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot. Cb-1 (Mikrohullám + grill) Cb-2 (Mikrohullám + légkeverés)
	<ol style="list-style-type: none"> A felfelé vagy a lefelé gomb többszöri megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg Select (Kiválasztás) gombot. <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	<ol style="list-style-type: none"> Mikrohullám + légkeverés mód használata esetén válassza ki a megfelelő hőmérsékletet a felfelé és a lefelé gombbal. Ezután a Select (Kiválasztás) gomb megnyomásával állítsa be a hőmérsékletet. <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. (Alapértelmezett: 180 °C)

	<ol style="list-style-type: none"> A felfelé és a lefelé gomb többszöri megnyomásával válassza ki az elkészítési időt.
	<ol style="list-style-type: none"> Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A főzés megkezdődik. <ul style="list-style-type: none"> Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

- A pirítótányért használat előtt 3-5 percig melegítse elő kombinált üzemmódban:
 - Légkeveréses (200 °C) és mikrohullámú üzemmód kombinálása. (600 W - os teljesítményszint)
 - Grillezés és mikrohullámú üzemmód kombinálása. (600 W - os teljesítményszint)
- Mindig viseljen sütőkesztyűt, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik.
- Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
- A pirítótányér karcolódásának elkerülése érdekében műanyag eszközöket használjon, vagy szeletelés előtt távolítsa el az ételt a tányérról.
- Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyag dobozt) a pirítótányérra.
- A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.
- A pirítótányér tisztítása**
Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
- Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a bevonatot.
- Megjegyzés:**
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépből.

A KÉZI PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA (CSAK AZ MC28H5015F* ÉS AZ MC28H5015Z* MODELLEKHEZ)

A párolás funkció önálló alkalmazásakor használja a műanyag párolóedényt.
Először is helyezze a műanyag párolóedényt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

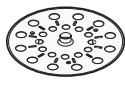
	1. Nyomja meg a Microwave (Mikrohullám) gombot.
	2. Nyomja meg a felfelé és a lefelé gombot, amíg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik. Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg Select (Kiválasztás) gombot. <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	3. A felfelé és a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.
	4. Nyomja meg a Start/+30s gombot. Eredmény: A főzés megkezdődik. <ul style="list-style-type: none"> Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

 Tanácsok pároláshoz

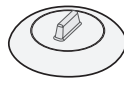
A párolóedény részei



Edény

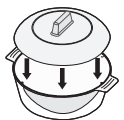


Párolótálca

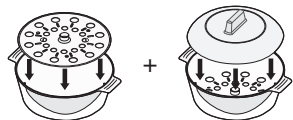


Fedő

A párolóedény kezelése



Párolóedény + fedő



Párolóedény tálcával + fedő

A KÉZI PÁROLÁS BEÁLLÍTÁSA

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Articsóka	300 g (1-2 db)	900 W	5-6
	Tudnivalók Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze őket a párolóedénybe. Locsolja meg őket egy evőkanál citromlével. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni.		
Friss zöldségek	300 g	900 W	4-5
	Tudnivalók A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Egyenletesen oszlassa el a zöldségeket a szűrőben. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni.		
Mélyhűtött zöldségek	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Tegye a mélyhűtött zöldségeket a párolótálba helyezett szűrőbe. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan. 2-3 percig hagyja állni.		
Friss halfilé	300 g	1. fázis: 900 W 2. fázis: 450 W	1-2 5-6
	Tudnivalók Öblítse le és készítse elő a halszeleteket, például tőkehal, sügér vagy lazac. Hintse meg citromlével. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Helyezze el egymás mellett a szeleteket. Adjon hozzá 100 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni.		
Csirkemell	300 g	1. fázis: 900 W 2. fázis: 600 W	1-2 7-8
	Tudnivalók Öblítse le és készítse elő a csirkemelleket. Késsel vágja be őket 2-3 helyen. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Helyezze el egymás mellett a csirkemelleket. Adjon hozzá 100 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni.		



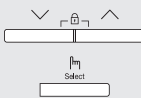

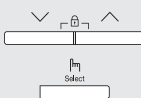
(folytatás)

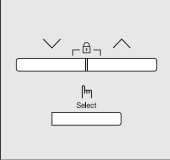
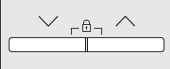
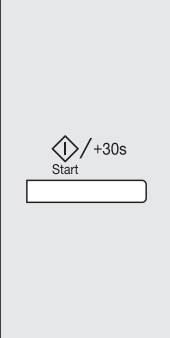
Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Rizs	250 g	900 W	15-18
	Tudnivalók Tegye az előfőzött rizst a tálba. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig. 5-10 percig hagyja állni.		
Héjában sült burgonya	500 g	900 W	7-8
	Tudnivalók Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolótálba. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni.		
Ragu (mélyhűtött)	400 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Tegye a ragut a párolótálba. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.		
Fagyasztott lekváros gombóc/derelye	150 g	600 W	1-2
	Tudnivalók Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 gombócot/derelyét egymás mellé a szűrőbe. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni.		
Gyümölcskompót	250 g	900 W	3-4
	Tudnivalók Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Helyezze őket a párolóedénybe. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 evőkanál cukrot. Fedje le. 2-3 percig hagyja állni.		

NYÁRSON SÜTÉS (CSAK AZ MC28H5015Z* MODELLHEZ)

A grillező nyárs hasznos grillezés esetén, mivel nem Önnek kell forgatnia a húst. Mikrohullámú sütéssel kombinált légkeveréses sütéshez használható.

- ☑ Győződjön meg róla, hogy a hús súlya egyenletesen oszlik szét a nyárszon, és a nyárs egyenletesen forog.
Mindig sütőkesztyűvel fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel azok nagyon felforrósodnak.

	<p>1. Nyomja a nyársat a hús középebe. Például: Nyomja a nyársat a csirke gerince és melle közé. Helyezze a nyársat függőlegesen az üvegtátra, az üvegtálat pedig a forgótányrra. A hús szebben megpirul, hogy megszórja fűszerekkel, és megkeni olajjal.</p>
	<p>2. Nyomja meg a Combi (Kombinált) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb-1 (Mikrohullám + grill)</p>
	<p>3. A felfelé vagy a lefelé gomb megnyomásával jelentse meg a kijelzőn a Cb-2 feliratot, majd nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot. Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  (mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja) 600 W (kimeneti teljesítmény)</p>
	<p>4. A felfelé vagy a lefelé gomb többszöri megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet (600, 450, 300, 180, 100 W). Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg a Select (Kiválasztás) gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. (Alapértelmezett: 180 °C)

	<p>5. A megfelelő hőmérséklet kiválasztásához nyomja meg a felfelé vagy a lefelé gombot. (Hőmérséklet: 200-40 °C) Ezután a Select (Kiválasztás) gomb megnyomásával állítsa be a hőmérsékletet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	<p>6. A felfelé vagy a lefelé gombbal állítsa be az elkészítési időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A maximális elkészítési idő 60 perc.
	<p>7. Nyomja meg a Start/+30s gombot.</p> <p>Eredmény:</p> <ul style="list-style-type: none"> A kombinált sütés megkezdődik. A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik. Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End (vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad. Amikor a hús teljesen megfőtt, óvatosan húzza ki a nyársat. Keze védelme érdekében használjon védőkesztyűt.

A FÜGGŐLEGES NYÁRSÁK HASZNÁLATA

KEBABNYÁRSÁK HASZNÁLATA

A 6 kebabnyárrsal könnyedén grillezhet darabokra vágott húst, baromfit, halat, zöldséget (pl. hagymát, paprikát vagy cukkinit) és gyümölcsöt.

A fenti ételeket a kebabnyársakkal légkeveréses vagy kombinált módban készítheti el.



Kebabcsatlakozó,
nyárs


Kombinált nyárs

Grillező nyárs

Üvegtál


KOMBINÁLT NYÁRS HASZNÁLATA KEBABNYÁRSÁKKAL

1. Kebab készítéséhez a kombinált nyársat használja a 6 nyárrsal.
2. Ugyanannyi ételt tegyen mindegyik nyárrsra.
3. Tegye a nyársat az üvegtálba, és tegye bele a kombinált nyársat.
4. Tegye a kombinált nyársat tartalmazó üvegtálat a forgótányér középeré.

 Győződjön meg róla, hogy a grillezés megkezdése előtt a grillezés tartozékai megfelelő helyzetben vannak-e a belső tér hátsó falánál és nem felül.


A KOMBINÁLT NYÁRS ELTÁVOLÍTÁSA A SÜTŐBŐL GRILLEZÉS UTÁN




1. A kombinált nyársat tartalmazó üvegtálat sütőkesztyűvel vegye ki a sütőből, mivel nagyon forró.
2. A kombinált nyársat szintén védőkesztyűvel vegye le a nyársállványról.
3. Óvatosan vegye ki a nyársakat, és egy villa segítségével húzza le az ételt a nyársokról.

 A kombinált nyárs nem tisztítható mosogatógépben. Ezért kézzel, meleg vízzel és mosogatószerrel tisztítsa azt. Használat után vegye ki a kombinált nyársat sütőből.

A SZAGTALANÍTÓ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

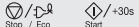
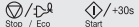
Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel. Először tisztítsa meg a sütő belsejét.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. A tisztítás végeztével nyomja meg a Deodorisation (Szagtalanítás) gombot, és a művelet automatikusan elkezdődik.
--	---

-  A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg.
-  A **szagtalanítási idő** a **Start/+30s** gombbal állítható be.
-  A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

 <input type="text"/>	1. Nyomja meg egyszerre a Start/+30s és a Stop/Eco (Stop/energiatakarékos) gombot (egy másodpercig). Eredmény: A sütő a műveletek végén nem ad hangjelzést.
 <input type="text"/>	2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a Start/+30s és a Stop/Eco (Stop/energiatakarékos) gombot (egy másodpercig). Eredmény: A sütő visszatér a normál üzemmódhoz.

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	✓ ✗	Kis mennyiségben 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.
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 fagyaszott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
<ul style="list-style-type: none"> • Polisztirol poharak, tartók 	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megoldvadhat.
<ul style="list-style-type: none"> • Papírzacskók vagy újságpapír 	✗	Tűzet foghat.
<ul style="list-style-type: none"> • Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek 	✗	Ívkiülést okozhat.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttés üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlössleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
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	✓ ✗	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 ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos

sütési útmutató

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.

Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak.

A gyors mozgás sűrűdést 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 idő

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

Főzési útmutató fagyaszott zöldségekhez

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

Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg.

Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő 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.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kelbimbó	250 g	900 W	6-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Sárgarépa	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Cukkini	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Póréhagyma	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gomba	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Hagyma	250 g	900 W	5-5½
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	A paprikát vágja kis szeletekre.		
Burgonya	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Karalábé	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató rizshez és tésztához

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 vaját.

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	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Barna rizs (előfőzött)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta	250 g	900 W	10-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		

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 közötti 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, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvette a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 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 kitorésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.

Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idő

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

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

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

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

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. 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 töltsze 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.

Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	900 W	1-1½
	300 ml (2 csésze)		2-2½
	450 ml (3 csésze)		3-3½
	600 ml (4 csésze)		3½-4
Tudnivalók			
Töltsze csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Tudnivalók			
Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.			

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként keverje meg, majd pihentetés és tálalás előtt keverje meg újra. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tálalásra kész sajtfondü (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7
	Tudnivalók Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Bébiétel és tej melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc - 1 perc 10 mp.
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasszják 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 kötőzőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tátra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e az étel. 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 nagyobbakhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús			
Darált hús	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Sertéssült	250 g	180 W	7-8
	Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi			
Darabolt csirke	500 g (2 db)	180 W	14-15
Egész csirke	1200 g	180 W	32-34
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hal			
Halfilé	200 g	180 W	6-7
Egész hal	400 g	180 W	11-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	300 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kenyér			
Zsömlé	2 db	180 W	1-1½
(kb. 50 g/db)	4 db		2½-3
Pírtós/szendvics	250 g	180 W	4-4½
	Tudnivalók A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni, majd tálalja.		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:

600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pírítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pírítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

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

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirított szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3-4	2-3
	Tudnivalók A pirított szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.			
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.			
Rakott burgonya/zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Tudnivalók A friss csöben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			

(folytatás)

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltsse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtátra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.			
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét az alacsony állványra. A grillezés után 5 percig hagyja állni az ételt.			
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Tudnivalók Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.

A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja. Ebben az üzemmódban a felső fűtőelem működik.

Légkeveréses sütéshez használható edények:

Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepszi használható- bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:

Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szüflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.

A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:

Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállóak (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:

Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeverési útmutató friss és fagyaszott ételhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300 g	1. lépés: 300 W + 200 °C 2. lépés: Grill	11-12	2-3
Tudnivalók A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	1. lépés: 450 W + 200 °C 2. lépés: Légkeverés 200 °C	15-16	5-6
Tudnivalók Tegye egy megfelelő méretű, hőálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyaszott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				
HÚS Marhasült/ báránsült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Tudnivalók A marha- vagy báránszeletet dörzsölje be olajjal, fűszerezze borszal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.				
Sült csirke	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.				

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
KENYÉR Friss zsemle	6 db (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Tudnivalók A zsemleket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.				
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 200 °C	8-10	-
Tudnivalók A fagyaszott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				
TORTA Márványkuglóf (friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	38-43	-
Tudnivalók Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.				
Muffin (friss tészta)	10x28 g	Csak 160 °C	26-28	-
Tudnivalók Egyenletesen ossza el a friss tésztát papír sütőformákban, majd tegye őket az alacsony állványra helyezett pirítótányérra. Sütés után 5 percig hagyja állni.				
Sütemény (friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	15-20	-
Tudnivalók A fagyaszott croissant-okat sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.				
Fagyaszott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Tudnivalók Helyezze a fagyaszott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.				

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 900 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 zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hóálló 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. Hóálló üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes boggyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hóálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsze. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hóálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 900 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!

hibaelhárítás és hibakódok

HIBAELEHÁRÍTÁS

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 Start/+30s gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **Start/+30s** gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlerhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

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

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 fali aljzatból, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmelegítőt edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.

A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse a mikrohullámú sütőt citromlevet behelyezve.

- ☑ Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

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 vevőszolgálathoz.

HIBAKÓD

Az „SE” üzenet jelentése:

- Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, és próbálkozzon meg ismét a beállítással. Ha a probléma újra felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Az „E-24” üzenet jelentése

- Mielőtt a mikrohullámú sütő túlmelegszik, a kijelzőn megjelenik az „E-24” üzenet. Ha az „E-24” üzenet megjelenik, a Stop/Eco (Stop/Energiatakarékos) gomb megnyomásával nullázza a beállításokat. Miután a sütő lehűlt, próbálja meg újra bekapcsolni. Ha újra megjelenik az „E-24” üzenet, forduljon a legközelebbi Samsung ügyfélszolgálathoz.

- ☑ Ha a fentiekől eltérő kód jelenik meg a kijelzőn, vagy a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak. A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MC28H5015** típusú sütők megfelelnek az alább felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MC28H5015**
Tápellátás	230 V - 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel	
Maximális teljesítmény	2900 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1500 W
Légkeverés (fűtőelem)	Max. 2100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2 450 MHz
Méretek (h x sz x m)	
Kívül	517×474,8×310 mm
Sütőtér	358×327×235,5 mm
Űrtartalom	28 liter
Súly	
Nettó	kb. 17,5 kg
Zajszint	42 dBA

JEGYZET

JEGYZET

JEGYZET

JEGYZET



KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* 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/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04234S-01



MC28H5015**

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

predstavte si tie možnosti

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

www.samsung.com/register

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.



Bezpečnostné informácie	2
Rýchly sprievodca s náhľadom	11
Funkcie rúry	12
Rúra	12
Ovládací panel.....	13
Príslušenstvo	13
Používanie rúry	14
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	14
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry.....	15
Nastavenie času	15
Varenie/prihrievanie.....	16
Zmeny úrovni výkonov a času.....	16
Nastavenie času varenia	16
Zastavenie varenia.....	17
Nastavenie režimu úspory energie	17
Používanie funkcií automatického prihriatia/varenia	17
Používanie funkcií zdravého varenia	19
Používanie funkcií Cesto/jogurt	21
Používanie funkcií výkonného rozmrazovania	22
Prúdenie tepla	23
Grilovanie	23
Kombinovanie mikrovlnnej rúry a grilu	24
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla.....	24
Výber príslušenstva.....	25
Používanie funkcií detskej zámky	25
Používanie funkcií zapnutia/vypnutia taniera.....	25
Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava (používajú len modely MC28H5015C*, MC28H5015Z*)	26
Používanie funkcie varenia v pare (používajú len modely MC28H5015F*, MC28H5015Z*).....	27
Nastavenia ručného varenia na pare	27
Opekánie na ražni (používa sa len na modeli MC28H5015Z*).....	28
Používanie vertikálneho multiražňa	29
Používanie funkcií pozbavenia zápachu.....	30
Vypínanie signalizácie	30
Sprievodca pomôckami na varenie	30
Sprievodca varením	31
Riešenie problémov a kód chyby	40
Riešenie problémov	40
Kód chyby	41
Technické údaje	41


POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATELSKEJ 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)	
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dotedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.
<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.

<input type="checkbox"/>	Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
<input checked="" type="checkbox"/>	Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
<input checked="" type="checkbox"/>	Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
<input type="checkbox"/>	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**

<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelaj osoby kvôli vytváraným teplotám.
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte parný čistič.
<input type="checkbox"/>	VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
<input type="checkbox"/>	Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
<input type="checkbox"/>	Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

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

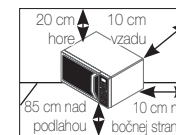
Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiová frekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj

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

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

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

- 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.
- Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
- Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
- 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 čistočiek jedla:

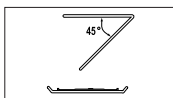
- Vnútorne a vonkajšie povrchy
 - Dvierka a tesnenia dvierok
 - Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)
- ☒ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

- ☒ 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 namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvry na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
 3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čistočky 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.
- ☒ **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Budte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čistočky:
- nenahromadia
 - nezabránia v správnom zatvorení dvierok

- ☑ **Vyčistite** vnútorný priestor mikrovlnnej rúry po každom použití jemným čistiacim roztokom, no 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 na 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, mastné 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).	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Napájací kábel nevesajte na kovové predmety, nekladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Na rúru nelievajte ani priamo nesprejajte vodu.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Na povrch rúry nesprejajte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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 vyvretie, 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 vyrovnáť 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. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Tanier alebo stojan nekladajte krátko po varení do vody, pretože to by mohlo spôsobiť ich rozbitie alebo poškodenie.				✓
<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie, pretože teplotu oleja nemožno ovládať. Mohlo by to viesť k náhlemu vykypeniu horúcej tekutiny.	✓			✓

! UPOZORNENIE					
	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 drôtičky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
	Sieťový kábel alebo napájajúci zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
	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.			✓	✓
	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.	✓		✓	
	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✓	
	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✓	

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

- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na 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.
- 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:
 - dvierok (zohnutie)
 - pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
 - tesnení dvierok a tesniacich povrchov
- 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 kozmetickkej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.
 - Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.
- 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 uvážlivo, pozorne a obozretne.
 - Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte 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 popálenie 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 vrátite ich na recykláciu.

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

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

rýchly sprievodca s náhľadom









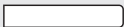
Chcem uvariť nejaké jedlo.

	<p>1. Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.</p>
--	---

Chcem pridať dodatočných 30 sekúnd.

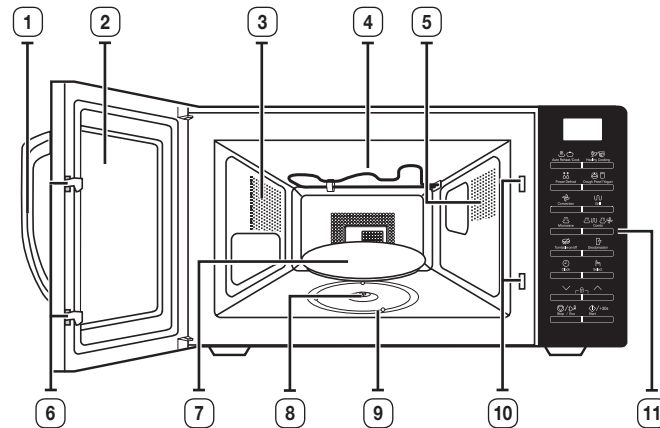
	<p>Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s), aby ste zakaždým pridalí dodatočných 30 sekúnd.</p>
	<p>Stlačením tlačidla Nahor a Nadol môžete nastaviť čas.</p>

Chcem výkonne rozmraziť jedlo.

 Power Defrost 	1. Stlačte tlačidlo Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie) .
  Select 	2. Stlačením tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte kategóriu varenia. Stlačením tlačidla Select (Zvoliť) nastavte požadovanú možnosť.
 	3. Stlačením tlačidiel Nahor alebo Nadol podľa potreby vyberte hmotnosť.
 Start 	4. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) . Výsledok: Spustí sa rozmrazovanie. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

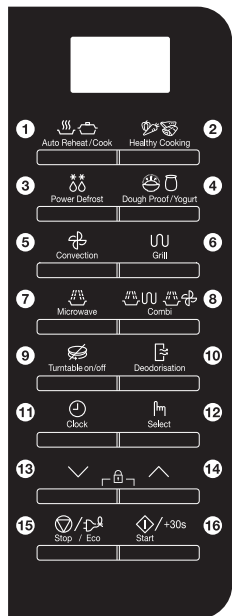
funkcie rúry

RÚRA



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

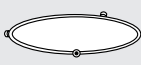
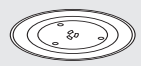
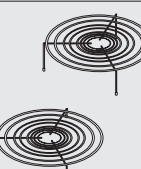


OVĽÁDACÍ PANEL



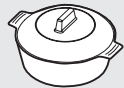
- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. TLAČIDLO AUTOMATICKÉ
OPĀTOVNÉ OHRIEVANIE/VARENIE | 9. TLAČIDLO ZAP./VYP. TANIERA |
| 2. TLAČIDLO ZDRAVÉ VARENIE | 10. TLAČIDLO POZBAVENIE ZÁPACHU |
| 3. TLAČIDLO VÝKONNÉ
ROZMRAZOVANIE | 11. TLAČIDLO HODÍN |
| 4. TLAČIDLO CESTO/JOGURT | 12. TLAČIDLO VÝBERU |
| 5. TLAČIDLO PRÚDENIA TEPLA | 13. TLAČIDLO NADOL |
| 6. TLAČIDLO GRILU | 14. TLAČIDLO NAHOR |
| 7. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ
OHRIEVANIE | 15. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/EKO |
| 8. TLAČIDLO KOMBINOVANÝ | 16. 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 upevnený k spojovaciemu zariadeniu. Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.
	3. Vysoký stojan a nízky stojan sa umiestňujú na tanier. Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhé jedlo na stojan. Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovom varení.
	4. Podnos na schrumkavenie sa umiestňuje na tanier. (používa sa len na modeloch MC28H5015C*, MC28H5015Z*) Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na lepšie opečenie spodnej časti jedla v mikrovlnnom režime varenia alebo pri režime kombinovaného grilovania a pomáha uchovať chrumkavé cesto a cesto na pizzu.
	5. Ražeň, spojovacie zariadenie rajnice a grilovacia ihla sa umiestni do sklenenej misky. (Používa sa len na modeli MC28H5015Z*) Účel: Ražeň je vhodný na opečanie kurčaťa, keďže mäso sa nemusí otáčať. Môže sa použiť na kombinované grilovanie.

(pokračovanie)




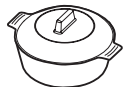
6. Varič na pare

(Používa sa len na modeli MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

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

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

 **NEZAPÍNAJTE** režim grilu, prúdenia a kombinovaný režim spolu s varičom na pare.

Prevádzkový režim	MW	GRIL	COMBI	PRÚD.
 (Varič na pare)	O	X	X	X



UPOZORNENIE

- Tento profesionálny varič na pare nikdy nepoužívajte s iným produktom alebo modelom. Môže spôsobiť požiar alebo nenapraviteľné poškodenie produktu.
- Profesionálny varič na pare nepoužívajte bez toho, aby v ňom bola voda alebo jedlo. Pri používaní profesionálneho variča na pare do neho pred použitím nalejte najmenej 500 ml vody. Ak je množstvo vody menej ako 500 ml, môže to spôsobiť nekompletné varenie, prípadne môže spôsobiť požiar alebo nenapraviteľné poškodenie produktu.
- Pri vyberaní nádoby z profesionálneho variča na pare po varení musíte byť opatrní, pretože bude veľmi horúci.
- Ubezpečte sa, že ste na profesionálny varič na pare kryt nasadili tak, že zapadá na parovú dosku/tanier na schrumkavenie. Bez nastavenia parového krytu a parovej dosky podľa pokynov v príručke by vajíčka a gaštany vybuchli.

používanie rúry

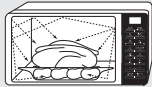
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY


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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.

	1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
	2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
	3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú: <ul style="list-style-type: none"> • 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 zaistili:

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

KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „Riešenie problémov“ na strane 40-41.

- ☑ Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna (100 % - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dverka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dveriek. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dverka.

 Start	Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) toľkokrát, koľko to bude potrebné. Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.
--	---


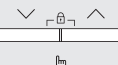
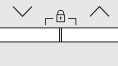

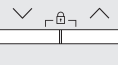

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-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.

	1. Stlačte tlačidlo Clock (Hodiny) .
	2. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte typ časového zobrazenia (12-hodinový alebo 24-hodinový). V tejto fáze stlačením tlačidla Select (Vybrať) nastavte typ zobrazenia.
	3. Stlačením tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte hodinu.
	4. Stlačte tlačidlo Select (Vybrať) .
	5. Stlačením tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte minútu.
	6. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo Select (Vybrať) , aby sa spustili hodiny. Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.





VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

 Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dverka.

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Stlačte tlačidlo Microwave (Mikrovlnné ohrievanie).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikácie:  (režim mikrovlnného ohrievania)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Tlačidlo Nahor alebo Nadol stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí náležitá úroveň výkonu.</p> <p>V tomto čase stlačením tlačidla Select (Vybrať) nastavte úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
 <input type="text"/>	<p>3. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte dobu varenia.</p> <p>Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s).</p> <p>Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Skončiť)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

ZMENY ÚROVNÍ VÝKONOV A ČASU

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

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W



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

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

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Po stlačení tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)** môžete nastaviť dobu varenia.

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

 Start <input type="text"/>	<p>Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla počas varenia, stláčaním tlačidla Start/+30s (Spustiť/+30s) zvyšujte čas varenia vždy o 30 sekúnd.</p> <ul style="list-style-type: none"> Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s).
 <input type="text"/>	<p>Ak chcete zmeniť dobu varenia jedla počas varenia, stláčajte tlačidlo Nahor a Nadol.</p>

ZASTAVENIE VARENIA


Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

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

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

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra disponuje režimom úspory energie.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo Stop/Eco (Zastaviť/Eko). (Počas pohotovostného režimu.) Výsledok: Displej sa vypne. • Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Stop/Eco (Zastaviť/Eko) a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.
---	---

Funkcia automatickej úspory energie

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








POUŽÍVANIE FUNKCIÍ AUTOMATICKÉHO PRIHRATIA/VARENIA

10 funkcií **Automatické zohrievanie/varenie** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Veľkosť porcie môžete nastaviť pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

 Auto Reheat/Cook <input type="text"/>	1. Stlačte tlačidlo Auto Reheat/Cook (Automatické zohrievanie/varenie) .
 <input type="text"/>	2. Stlačením tlačidla Nahor a Nadol vyberte kategóriu varenia. (1: Automatické zohrievanie, 2: Automatické varenie)
 Select <input type="text"/>	3. Stlačte tlačidlo Select (Vybrať) .
  Select <input type="text"/>	4. Stláčaním tlačidiel Nahor a Nadol vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. V tejto fáze stlačením tlačidla Select (Vybrať) vyberte typ jedla.
 <input type="text"/>	5. Veľkosť porcie nastavte stláčaním tlačidla Nahor a Nadol .
 Start +30s <input type="text"/>	6. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) . Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre automatické zohrievanie a varenie.

 Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Automatické prihrievanie

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Hotové jedlo (chladené)	300-350 g 400-450 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 2-3 minúty nechajte odstáť.
1-2 Mini ravioli (chladené)	200-250 g 300-350 g	Položte chladené pripravené mini ravioli do plastu odolného voči mikrovlnnému žiareniu do stredného taniera. Prepichnete fóliu pripraveného produktu alebo zakryte plastovú misku s priliehavou fóliou pre mikrovlnné rúry. Pred a po odstáťi polievku opatrne premiešajte. Tento program je vhodný pre ravioli, ako aj pre rezance s omáčkou. 3 minút nechajte odstáť.
1-3 Mrazená pizza	300-350 g 400-450 g	Mrazenú pizzu umiestnite na nízky stojan.
1-4 Mrazené pizzové rýchle občerstvenie	100-150 g 250-300 g	Mrazené pizzové rýchle občerstvenie umiestnite na nízky stojan.
1-5 Mrazené lasagne	400-450 g 600-650 g	Ochladené zmrazené lasagne vložte do primerane veľkej misky vhodnej do rúry. Misku umiestnite na nízky stojan. 3-4 minúty nechajte odstáť.
1-6 Mrazené chlebové roľky	100-150 g (2 ks) 200-250 g (4 ks) 300-350 g (6 ks)	Odporúčame, aby ste rúru predhriali na 180 °C počas 5 minút pomocou funkcie prúdenia vzduchu. 2 až 6 zmrazených kusov pečiva (-18 °C) položte do kruhu na nízky stojan. Tento program je vhodný pre malé mrazené pekárenské výrobky, ako aj pečivo, taliansky chlieb a malé bagety. 3-5 minút nechajte odstáť.

2. Automatické varenie

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Brokolica/čerstvá zelenina	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Zeleninu odvráťte po umývaní, očistení a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30 ml (2 lyžice) vody, keď varíte 200-250 g, pridajte 45 ml (3 lyžice), keď 300-450 g a pridajte 60-75 ml (4 lyžice), keď 400-450 g. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-2 Kuracie kúsky	300-400 g (1 ks) 500-600 g (2 ks) 700-800 g (3 ks)	Kúsky kuraťa pomažte olejom a okoreňte ich korením, soľou a paprikou. Umiestnite ich do kruhu na vysoký stojan s pokrievkou smerom nadol. Po zapípaní rúry ju obráťte. 2 minút nechajte odstáť.
2-3 Opekané kura	1100-1150 g 1200-1250 g	Potrite chladené kura olejom a koreninami. Do stredného nízkeho stojana umiestnite kura prsiami nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 5 minút nechajte odstáť.
2-4 Muffiny	250-300 g	Cesto vylejte do 6-8 papierových alebo silikónových foriem na muffiny (každý 45 g) a postavte na nízky stojan. Spustíte program (rúra sa vyhrieva). Po zaznení zvukového signálu vložte stojan s jedlom.


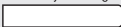



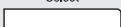
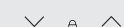


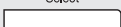
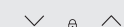


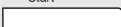
POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ ZDRAVÉHO VARENIA

15 funkcií **Zdravé varenie** poskytujú predprogramované doby varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Veľkosť porcie môžete nastaviť pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dverka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dverka.

 Healthy Cooking 	1. Stlačte tlačidlo Healthy cook (Zdravé varenie) .
 	2. Stlačením tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte kategóriu varenia.
 Select 	3. Kategóriu varenia vyberte stláčaním tlačidla Select (Vybrať) .
 	4. Stlačením tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte typ varenia.
 Select 	5. Typ varenia vyberte stláčaním tlačidla Select (Vybrať) .
 	6. Stlačením tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte veľkosť porcie. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
 Start 	7. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) . Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
	<ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

V nasledujúcej tabuľke nájdete množstvá a príslušné pokyny pre 15 predprogramovaných volieb varenia. Pozostáva z obilnín/cestovín, zeleniny a hydiny/rýb.

 Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Obilniny/cestoviny

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Tmavá ryža	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 1-3 minúty nechajte odstáť.
1-3 Makaróny	100-150 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. 4-krát pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. 1-3 minúty nechajte odstáť.

2. Zelenina


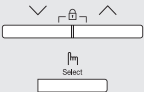


Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Zelené fazuľky	200-250 g 300-350 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 200-250 g surovín a 45 ml (3 polievkové lyžice) na 300-450 g surovín. Vložte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-2 Špenát	100-150 g 200-250 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-3 Ošúpané zemiaky	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyte a ošúpte zemiaky, rozrežte ich na polovice a vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 15-30 ml vody (1-2 polievkové lyžice). Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. 3-5 minúty nechajte odstáť.
2-4 Zapekané zemiaky	400-450 g 800-850 g	Čerstvé zemiakové cestičko vložte do taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na nízky stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
2-5 Grilovaný baklažán	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte baklažán na plátky. Potrite olejom a koreninami. Plátky rovnomerne rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla štart (rúra pokračuje v prevádzke, pokiaľ ich neotočíte). 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-6 Grilované paradajky	400-450 g 600-650 g	Rajčiny opláchnite a vyčistite. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na vysoký stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

3. Hydina/ryby

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1 Kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite a položte na keramický tanier. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. 2 minút nechajte odstáť.
3-2 Morčacie prsia	300-350 g 400-450 g	Morčacie prsia opláchnite a vložte do hlbkej sklenenej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. 2 minút nechajte odstáť.
3-3 Grilované kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite, namarinujte a umiestnite na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 2 minút nechajte odstáť.
3-4 Grilované rybie filety	200-300 g 400-500 g	Rovnomerne položte rybacie filety na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
3-5 Grilovaný steak z lososa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 2 minút nechajte odstáť.
3-6 Opekaná ryba	200-300 g 400-500 g	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 3 minút nechajte odstáť.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ CESTO/JOGURT

5 funkcií **Cesto/Jogurt** poskytujú predprogramované doby varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Kategóriu cesto/jogurt môžete nastaviť stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** po stlačení tlačidla **Dough Proof/Yogurt (Cesto/jogurt)**. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Stlačte tlačidlo Dough Proof/Yogurt (Cesto/jogurt) .
 Select <input type="text"/>	2. Stláčaním tlačidiel Nahor alebo Nadol vyberte druh jedla, ktoré varíte. Č. 1 je cesto a č. 2 je domáci jogurt. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol si musíte vybrať číslo, ktoré chcete použiť na varenie. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. V tejto fáze stlačením tlačidla Select (Vybrať) vyberte typ jedla.
 Select <input type="text"/>	3. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte jedlo, ktoré chcete uvariť.
 Start +30s <input type="text"/>	4. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) .

 Počas varenia jogurtu tanier nepracuje.

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú informácie o používaní automatických programov na prípravu kysnutého cesta alebo domácich jogurtov.

1. Cesto

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Cesto na pizzu	300-500 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-2 Cesto na koláče	500-800 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-3 Cesto na chlieb	600-900 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.

2. Domáci jogurt

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Malé hrnčeky	500 g	Rovnomerne rozdeľte 150 g prírodného jogurtu do 5 keramických šálok (do každej 30 g). Pridajte 100 ml mlieka do každej šálky. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zakryte každú šálku fóliou na potraviny a položte ich do kruhu na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.
2-2 Veľká miska	500 g	Zmiešajte 150 g bieleho jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zmes rovnomerne nalejte do sklenenej misky. Zakryte fóliou na potraviny a položte na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.

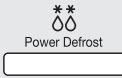
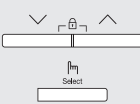



POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA

5 funkcií **Výkonné rozmrazovanie** vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky.

Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

 Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

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

	<p>1. Stlačte tlačidlo Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie).</p>
	<p>2. Stláčaním tlačidiel Nahor alebo Nadol vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. V tejto fáze stlačením tlačidla Select (Vybrať) vyberte typ jedla.</p>
	<p>3. Veľkosť porcie nastavte stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol.</p>
	<p>4. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie sa spustí. • Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť. (okrem ovocia)
	<p>5. Ak rúra zapípa a zastaví prevádzku, jedlo je potrebné otočiť (napr.: mäso, hydina, ryby). Ak chcete pokračovať v rozmrazovaní, znova stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.</p>

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy **Výkonné rozmrazovanie**, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.

Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb a koláč umiestnite na kuchynský papier.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäso	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. 20-90 minút nechajte odstáť.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. 20-90 minút nechajte odstáť.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. 20-80 minút nechajte odstáť.
4 Chlieb/ koláč	125-1000 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče oblievané čokoládou. 10-60 minúty nechajte odstáť.
5 Ovocie	100-600 g	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia. 5-20 minút nechajte odstáť.







Slovenčina – 22

PRÚDENIE TEPLA

Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximálna doba varenia je 60 minút.

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






Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe. Otvorte dverka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.

 Convection <input type="text"/>	1. Stlačte tlačidlo Convection (Prúdenie tepla). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:  (režim prúdenia tepla) 180 °C (teplota)
 <input type="text"/>	2. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C v intervaloch po 10 °C) <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
 Select <input type="text"/>	3. Stlačte tlačidlo Select (Vybrať).
 <input type="text"/>	4. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte dobu varenia. (Ak chcete rúru predhriať, vynechajte tento krok.)
 Start <input type="text"/>	5. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok: Spustí sa varenie. <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

GRILOVANIE



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

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



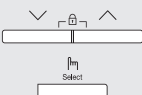

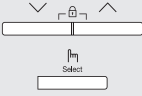



 Grill <input type="text"/>	1. Otvorte dverka a umiestnite jedlo na stojan.
 Grill <input type="text"/>	2. Stlačte tlačidlo Grill (Gril). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikácie:  (režim grilu) <ul style="list-style-type: none"> • Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
 <input type="text"/>	3. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte dobu grilovania. <ul style="list-style-type: none"> • Maximálny čas grilovania je 60 minút.
 Start <input type="text"/>	4. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok: Spustí sa grilovanie. <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

KOMBINOVANIE MIKROVLNNEJ RÚRY A GRILU

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

-  VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
-  Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie.



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

 Combi 	<p>1. Stlačte tlačidlo Combi (Kombinovaný).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: Cb-1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)</p>
	<p>2. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol prepnete displej na zobrazenie Cb-1 a potom stlačte tlačidlo Select (Vybrať).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:  (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu) 600 W (výstupný výkon)</p>
	<p>3. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300 W). Potom stlačte Select (Vybrať), aby ste nastavili úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemôžete nastaviť teplotu grilu. • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
	<p>4. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte dobu varenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximálny čas varenia je 60 minút.
 Start 	<p>5. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s).</p> <p>Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spustí sa kombinované varenie. • Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



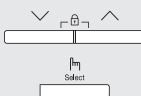

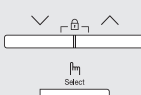
KOMBINOVANIE MIKROVLNNEHO OHRIEVANIA A PRÚDENIA TEPLA




Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná. V kombináčnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

- Pečené mäso a hydina
- Koláče a múčniky
- Vaječné a syrové jedlá


-  VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
-  Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a zhnednutie.

Otvorte dverka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dverka. Ohrevný prvok musí byť vo vodorovnej polohe.


 Combi 	<p>1. Stlačte tlačidlo Combi (Kombinovaný).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: Cb-1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)</p>
	<p>2. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol prepnete displej na zobrazenie Cb-2 a potom stlačte tlačidlo Select (Vybrať).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:  (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla) 600 W (výstupný výkon)</p>
	<p>3. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W). Potom stlačte Select (Vybrať), aby ste nastavili úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia. (Predvolené: 180 °C)

	<p>4. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte vhodnú teplotu. (Teplota: 200 až 40 °C) Následne stlačením tlačidla Select (Vybrať) nastavte teplotu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
	<p>5. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte dobu varenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maximálny čas varenia je 60 minút.
	<p>6. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> Spustí sa kombinované varenie. Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia. Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA



	<p>Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje pomôcky na varenie. Mali by ste však používať len pomôcky na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.</p> <p>Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriký, utierky atď.</p>
---	---

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnné ohrievanie a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie.

 Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca pomôckami na varenie na stranách 30-31.


POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ DETSKEJ ZÁMKY

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




	<p>1. Súčasne stlačte tlačidlo Nahor a Nadol. (tri sekundy) Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie). Na displeji sa zobrazí „L“.
	<p>2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá Nahor a Nadol. (tri sekundy) Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.</p>

POUŽÍVÁNIE FUNKCIÍ ZAPNUTIA/VYPNUTIA TANIERA

Tlačidlo **Turntable on/off (Zapnúť/vypnúť tanier)** vám umožní variť veľké jedlá, ktoré naplnia celú rúru tak, že zastavíte otáčanie taniera (len manuálny režim varenia).

 Výsledok bude v tomto prípade menej uspokojivý z dôvodu menej rovnomerného varenia. Odporúčame, aby ste jedlo rukou otočili v polovici varenia.

 **VAROVANIE** Nikdy nepoužívajte tanier bez vloženého jedla v rúre.
Dôvod: Môže to spôsobiť požiar alebo poškodenie zariadenia.

	<p>1. Stlačte tlačidlo Turntable on/off (Zapnúť/vypnúť tanier). Výsledok: Tanier sa nebude otáčať. Zobrazia sa nasledujúce indikácie:</p> 
	<p>2. Aby ste znovu zapli otáčanie taniera, opätovne stlačte tlačidlo Turntable on/off (Zapnutie/vypnutie taniera). Výsledok: Tanier sa bude otáčať.</p>

 Tlačidlo **Turntable on/off (Zapnúť/vypnúť tanier)** je dostupné len v režime manuálneho varenia.

POUŽÍVÁNIE FUNKCIE MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA (POUŽÍVAJÚ LEN MODELY MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Bežne pri varení v mikrovlnnej rúre pomocou grilu alebo režimu mikrovlnného ohrevania v rúrach s grilom/prúdením tepla sa jedlo, ako napríklad cestoviny a pizza rozmočí zo spodnej strany. Pomocou podnosu na schrumkavenie od spoločnosti Samsung získate pri vašom jedle chrumkavý výsledok varenia.

Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.




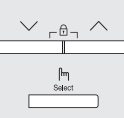
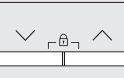
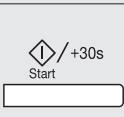
<p>Combi</p>	<ol style="list-style-type: none"> Podnos na schrumkavenie predhrejte podľa vyššie opísaného postupu. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninu a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry. Stlačte tlačidlo Combi (Kombinovaný). Stláčaním tlačidiel Nahor a Nadol vyberte kombinovaný režim. Potom stlačte tlačidlo Select (Vybrať). Cb-1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie) Cb-2 (Mikrovlnný ohrev + prúdenie tepla)
	<ol style="list-style-type: none"> Vyberte príslušnú úroveň výkonu stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol, kým sa nezvoľí príslušný výstupný výkon. Potom stlačte Select (Vybrať), aby ste nastavili úroveň výkonu. <ul style="list-style-type: none"> Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
	<ol style="list-style-type: none"> Ak používate režim MW+prúdenie, vyberte príslušnú teplotu stláčaním tlačidiel Nahor a Nadol. Potom stlačením tlačidla Select (Vybrať) nastavte teplotu. <ul style="list-style-type: none"> Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia. (Predvolené: 180 °C)

	<ol style="list-style-type: none"> Vyberte čas varenia stláčaním tlačidla Nahor a Nadol, kým sa nezobrazí príslušný čas varenia.
	<ol style="list-style-type: none"> Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s). Výsledok: Spustí sa varenie. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

- Pred použitím podnosu na schrumkavenie ho predhrejte tak, že na 3 až 5 minút vyberiete kombinovaný režim:
 - Kombinácia prúdenia tepla (200 °C) a mikrovlnnej rúry. (úroveň výkonu 600 W)
 - Kombinácia mikrovlnného ohrevania a grilu. (úroveň výkonu 600 W)
- Počas celej doby používajte chňapky, pretože podnos na schrumkavenie bude horúci.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu (napr. plastové nádoby).
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
- Čistenie podnosu na schrumkavenie**
Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.
- Uvedomte si, prosím**
Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

POUŽÍVANIE FUNKCIE VARENIA V PARE (POUŽÍVAJÚ LEN MODELY MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

V rámci funkcie prípravy na pare použite plastovú parnú nádobu.
Najskôr umiestnite plastovú parnú nádobu do stredu taniera a zatvorte dverka.

	1. Stlačte tlačidlo Microwave (Mikrovlnné ohrievanie) .
	2. Tlačidlá Nahor a Nadol stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Potom stlačte Select (Vybrať) , aby ste nastavili úroveň výkonu. <ul style="list-style-type: none"> Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
	3. Stláčaním tlačidla Nahor a Nadol vyberte čas varenia.
	4. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s) . Výsledok: Spustí sa varenie. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

 Rada pre varenie na pare

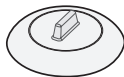
Súčasti parnej nádoby



Miska

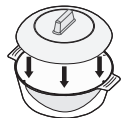


Vkladací priečnik

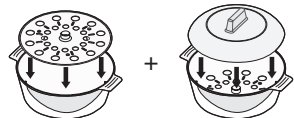


Pokrievka

Manipulácia s parnou nádobou



Miska + pokrievka



Miska s vkladacím priečnikom + pokrievka

NASTAVENIA RUČNÉHO VARENIA NA PARE


Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Artičoky	300 g (1-2 ks)	900 W	5-6
	Pokyny Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte do misky. Pridajte jednu polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Čerstvá zelenina	300 g	900 W	4-5
	Pokyny Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. kvietky brokolice, kvietky karfiolu, mrkvy, paprika) odvážte. Kôš vložte do misky. Zeleninu rozložte v koši. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Mrazená zelenina	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Mrazenú zeleninu vložte do koša v miske. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť.		
Čerstvé rybie filety	300 g	1. fáza: 900 W 2. fáza: 450 W	1-2 5-6
	Pokyny Rybie filé, ako napríklad tresku Polak, morského ostrieža alebo lososa opláchnite a pripravte. Polejte citrónovou šťavou. Kôš vložte do misky. Filé položte vedľa seba. Pridajte 100 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Kuracie prsia	300 g	1. fáza: 900 W 2. fáza: 600 W	1-2 7-8
	Pokyny Kuracie prsia opláchnite a pripravte. Povrch 2-3-krát narežte nožom. Kôš vložte do misky. Kuracie prsia vložte vedľa seba. ridaťte 100 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. 1-2 minúty nechajte odstáť.		



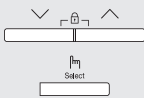

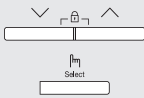
(pokračovanie)



Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Ryža	250 g	900 W	15-18
	Pokyny Predvarenú ryžu vložte do misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút. 5-10 minúty nechajte odstáť.		
Zemiaky v šupke	500 g	900 W	7-8
	Pokyny Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. 2-3 minúty nechajte odstáť.		
Dusené mäso (chladené)	400 g	600 W	5-6
	Pokyny Dusené mäso vložte do misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.		
Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom	150 g	600 W	1-2
	Pokyny Vrch plnených guľiek navlhčite studenou vodou. Do koša vložte vedľa seba 1-2 mrazené guľky. Kôš vložte do misky. Zakryte pokrievkou. 2-3 minúty nechajte odstáť.		
Ovocný kompót	250 g	900 W	3-4
	Pokyny Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Vložte do misky. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou. 2-3 minúty nechajte odstáť.		

OPEKANIE NA RAŽNI (POUŽÍVA SA LEN NA MODELI MC28H5015Z*)

Rajnica je užitočná na grilovanie, pretože mäso nemusíte otočiť. Môže sa použiť na kombinované varenie prúdením tepla a v mikrovlnnej rúre.

-  Uistite sa, že váha mäsa je rovnomerne rozložená na ražni a rovnomerne sa otáča. Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

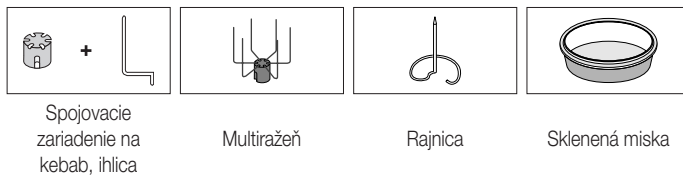
	<p>1. Zatlacíte ražeň cez stred mäsa.</p> <p>Príklad: Zatlacíte ražeň medzi chrbticu a prsia kuraťa. Umiestnite ražeň kolmo do sklenenej misky a sklenenú misku umiestnite na tanier. Aby ste pomohli mäsu hnednúť, namažte ho korením a olejom.</p>
	<p>2. Stlačíte tlačidlo Combi (Kombinovaný).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: Cb-1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)</p>
	<p>3. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol prepnete displej na zobrazenie Cb-2 a potom stlačíte tlačidlo Select (Vybrať).</p> <p>Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:  (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla) 600 W (výstupný výkon)</p>
	<p>4. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W). Potom stlačíte Select (Vybrať), aby ste nastavili úroveň výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia. (Predvolené: 180 °C)
	<p>5. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol vyberte vhodnú teplotu. (Teplota: 200 až 40 °C) Následne stláčaním tlačidla Select (Vybrať) nastavte teplotu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.

	<p>6. Stláčaním tlačidla Nahor alebo Nadol nastavte dobu varenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maximálny čas varenia je 60 minút.
	<p>7. Stlačte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s).</p> <p>Výsledok:</p> <ul style="list-style-type: none"> Spustí sa kombinované varenie. Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia. Po skončení varenia rúra zapípa a 4-krát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu. Keď je mäso riadne uvarené, pozorne vyberte ražeň pomocou chňapiek, aby ste si chránili ruky.


POUŽÍVANIE VERTIKÁLNEHO MULTIRAŽŇA

MULTIRAŽEŇ NA KEBAB


Použitím multiražňa so 6 ihlicami na kebab môžete jednoducho opekať mäso, hydinu, ryby, zeleninu (ako napríklad cibuľu, papriku alebo cukiny) a ovocie nakrájané na kúsky. Použitím režimu prúdenia tepla alebo kombinovaného varenia, môžete pomocou ihlíc na kebab pripraviť jedlo umiestnené vyššie.



POUŽÍVANIE MULTIRAŽŇA S IHLICAMI NA KEBAB

- Na prípravu kebabu na multiražni použite 6 ihlíc.
 - Rovnaké množstvo jedla napichnite na každú ihlicu.
 - Umiestnite ražeň do sklenenej misky a do nej vložte multiražeň.
 - Sklenenú misku spolu s multiražňom umiestnite do stredu taniera.
-  Pred spustením procesu grilovania sa uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza v správnej polohe na zadnej stene otvoru a nie na vrchu.

VBBERANIE MULTIRAŽŇA Z RÚRY PO GRILOVANÍ

- Keď vyberáte sklenenú misku s multiražňom z rúry, používajte chňapky, pretože bude veľmi horúca.
 - Chňapky tiež použite na vybratie multiražňa zo stojana na ražeň.
 - Pozorne vyberte ihlice a kúsky mäsa vyberte z ihlíc pomocou vidličky.
-  Umývanie multiražňa nie je vhodné v umývačke riadu. Preto ho ručne umyte teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Po použití vertikálny multiražeň vyberte z rúry.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ POZBAVENIA ZÁPACHU

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

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Po stlačení tlačidla Deodorisation (Pozbavenie zápachu) sa spustí automaticky po dokončení čistenia.
--	---

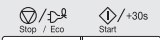
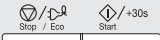
 Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút.

 Čas pre funkciu **Pozbavenie zápachu** môžete nastaviť aj stlačením tlačidla **Start/+30s (Spustiť/+30s)**.

 Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

 <input type="text"/>	1. Súčasne stlačte tlačidlá Start/+30s (Spustiť/+30s) a Stop/Eco (Zastaviť/Eko) . (jedna sekunda) Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
 <input type="text"/>	2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá Start/+30s (Spustiť/+30s) a Stop/Eco (Zastaviť/Eko) . (jedna sekunda) Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

sprievodca pomôckami na varenie

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

Preto musíte byť pri výbere pomôcok na varenie opatrní. Ak budú pomôcky na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

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

Pomôcky na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓ ✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia	✓ ✗ ✗	<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové pohárové nádoby Papierové vrecká alebo noviny Recyklovaný papier alebo kovové pásky

Pomôcky na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratíť farbu. Nepoužívajte melaminové plasty.
• Prilnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓ ✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

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

sprievodca varením

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju 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

Pomôcky na varenie na 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, obilnín, 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. keramikou, platňou, plastovým krytom, prilnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

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

Spríevodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté čo najkratšie-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	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Brokolica	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Hrášok	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina(mrkvy/ hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		

Spríevodca 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 čo najkratšie-pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Ružičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Mrkvy	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cukiny	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Baklažán	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Pór	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hríby	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte solou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Korenie	250 g	900 W	4½-5
	Papriku nakrájajte na malé plátky.		
Zemiaky	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Kaleráb	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

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 odtečť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zrná (Ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		
Cestoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte 5 minút odstáť a podávajte.		

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne 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 prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 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 zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvetriť kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

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

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

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

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

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu.

Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

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

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vyprázdňte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: 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 zatrasť a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: 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 tekutín a jedla

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Prikon	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	900 W	1-1½
	300 ml (2 šálky)		2-2½
	450 ml (3 šálky)		3-3½
	600 ml (4 šálky)		3½-4
	Pokyny		
Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.			
Polievka (chladená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Pokyny		
Nalejte do hlbokého keramickeho taniera alebo hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Počas prihrievania príležitostne zamiešajte a opätovne pred odštátím a podávaním. Nechajte 2-3 minúty odšťať a podávajte.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte 3 minúty odšťať a podávajte.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odštátím a podávaním. Nechajte 3 minúty odšťať a podávajte.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickej tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte 3 minúty odšťať a podávajte.		
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7
	Pokyny Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodnej veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odšťať a podávajte.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odšťať a podávajte.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	Pokyny Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odšťať a podávajte.		
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. až 1 min. 10 sek.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatrasť a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Pred podávaním dobre zatrasť a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odšťať a podávajte.		

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla.

Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazi 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 prevrátte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

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

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, 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.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Mäso			
Mleté mäso	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Bravčové rezne	250 g	180 W	7-8
Pokyny			
Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevrátte! Nechajte 15-30 minút odstáť a podávajte.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	180 W	14-15
Celé kura	1200 g	180 W	32-34
Pokyny			
Najskôr vložte kúsok kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevrátte! Nechajte 15-60 minút odstáť a podávajte.			
Ryba			
Rybie prsty	200 g	180 W	6-7
Celá ryba	400 g	180 W	11-13
Pokyny			
Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obalte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevrátte! Nechajte 10-25 minút odstáť a podávajte.			
Ovocie			
Bobulové plody	300 g	180 W	6-7
Pokyny			
Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhлом sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte 5-10 minút odstáť a podávajte.			
Chlieb			
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks	180 W	1-1½
	4 ks		2½-3
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4-4½
Pokyny			
Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevrátte! Nechajte 5-20 minút odstáť a podávajte.			

GRIL

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

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

Jedlo vhodné na grilovanie:

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

Dôležitá poznámka:

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

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlostou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinované režimy:

600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

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

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

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

Dôležitá poznámka:

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

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

Návod na grilovanie čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

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

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	lba grilovanie	3-4	2-3
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na vysoký stojan.			
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Pospyte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	500 g	600 W + gril	7-8	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Zapekané zemiaky/ zelenina (chladené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	Pokyny Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			

(pokračovanie)

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	300 W + gril	8-10	6-8
	Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Opekané kura	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura umiestnite na nízky stojan. Po grilovaní nechajte 5 minút odstáť.			
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	Pokyny Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.

Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch. Tento režim podporuje horný ohrevný prvok.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:

Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:

Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, roľky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV + PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skraca čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.

Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrdčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné pomôckam na varenie opísaným v časti pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné na varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrvičkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úroveň výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIZZA Mrazená pizza (upečená)	300 g	1 krok 300 W + 200 °C 2-krokový gril	11-12	2-3
Pokyny Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.				
CESTOVINY Mrazené lasagne	400 g	1 krok 450 W + 200 °C 2 krokové prúd. 200 °C	15-16	5-6
Pokyny Vložte do vhodnej veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.				
MÄSO Pečené mäso/pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Pokyny Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posolte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.				
Opekané kura	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minút nechajte odstáť.				

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
CHLIEB Čerstvé žemle	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Pokyny Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.				
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 ks)	180 W + 200 °C	8-10	-
Pokyny Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.				
KOLÁČ Mramorovaný koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 180 °C	38-43	-
Pokyny Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minúty odstáť.				
Malé koláče (čerstvé cesto)	10 x 28 g	Len 160 °C	26-28	-
Pokyny Naplnite čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem a položte ich na plech na pečenie na nízky stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.				
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	15-20	-
Pokyny Položte chladený croissant na mastný papier na nízky stojan.				
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Pokyny Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.				

TIPY A TRIKY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbkej 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 hlbkej 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. Odtučnenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

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 900 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 900 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 minúty s použitím 900 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 minúty s použitím 600 W. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

riešenie problémov a kód chyby

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Je to normálne.

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

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo Start/+30s (Spustiť/+30s).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarelo.

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)**?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie preurošovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

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

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 rádiových prijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádiových prijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádiových prijímačov 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.

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?

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú. Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo štavu.
- ☑ Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG. Pripravte si nasledujúce informácie.
 - Model a sériové čísla, 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.

KÓD CHYBY

Správa „SE“ znamená.

- Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Mikrovlnnú rúru vypnite a znovu vyskúšajte nastavenie. Ak problém pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Zobrazuje sa správa „E-24“

- Pred prehriatím mikrovlnnej rúry sa na displeji zobrazí hlásenie „E-24“. Ak sa zobrazí hlásenie „E-24“, stlačením tlačidla Stop/Eco (Zastaví/Eko) spustíte inicializačný režim. Keď sa rúra vychladí, skúste ju znova uviesť do prevádzky. Ak sa znovu zobrazí chyba „E-24“, obráťte sa na stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung.
- ☑ Ak sa objavil kód, ktorý nie je uvedený vyššie, alebo navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

technické údaje

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

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III. 10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry MC28H5015** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MC28H5015**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkion napájania	
Maximálny výkon	2900 W
Mikrovlnné ohrievanie	1400 W
Gril (ohrevný prvok)	1500 W
Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	Max. 2100 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W-6 úrovni (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V)	
Vonkajšie	517 x 474,8 x 310 mm
Priestor rúry	358 x 327 x 235,5 mm
Objem	28 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 17,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

POZNÁMKY

POZNÁMKY

POZNÁMKY

POZNÁMKY





OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* 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/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04234S-01



MC28H5015**

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



Bezpečnostní pokyny	2
Stručné a přehledné pokyny	11
Funkce trouby	12
Trouba.....	12
Ovládací panel.....	13
Příslušenství.....	13
Používání trouby	14
Princip funkce mikrovlnné trouby.....	14
Kontrola správného chodu trouby.....	15
Nastavení času.....	15
Vaření/Ohřev.....	16
Výkonové stupně a nastavení doby.....	16
Nastavení doby vaření.....	16
Zastavení vaření.....	17
Nastavení režimu úspory energie.....	17
Použití funkce Automatický ohřev / vaření.....	17
Používání funkce Zdravé vaření.....	19
Použití funkce Těsto/Jogurt.....	21
Použití funkce Rozmrazování.....	22
Horkovzdušný režim.....	23
Grilování.....	23
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilu.....	24
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.....	24
Volba příslušenství.....	25
Použití funkce Dětská pojistka.....	25
Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře.....	25
Používání funkce ručního opékání (pouze u modelů MC28H5015C* a MC28H5015Z*).....	26
Používání funkce parního vaření (pouze u modelů MC28H5015F* a MC28H5015Z*).....	27
Nastavení ručního vaření v páře.....	27
Rožnění (pouze u modelu MC28H5015Z*).....	28
Používání svislého víceúčelového rožně.....	29
Používání funkce odstranění pachu.....	30
Vypnutí zvukového signálu.....	30
Pokyny pro výběr nádobí	30
Pokyny pro přípravu pokrmů	31
Odstraňování problémů a kódy chyb	40
Odstraňování závad.....	40
Kód chyby.....	41
Technické údaje	41

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
- Typy 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.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.

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







★ 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 nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.


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

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
<input checked="" type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
<input checked="" type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
<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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
<input checked="" type="checkbox"/>	Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
<input type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

	Tento spotřebič nesmí být čištěn 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. Buďte 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. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
	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.

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

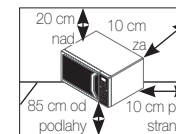
Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

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 částeczek 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 správně zavřená.

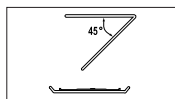
- ☐ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

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 částecčky potravin a nepříjemný zápach odstraníte 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 žádná brusná čisticidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částecčky:
 - 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 anebo 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.

Obratě 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.	✓	✓	✓	✓
☒	Neohřívajte 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 rozdujky, 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.	✓		✓	✓
	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
	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 pokrmů 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. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko. 	✓	✓	✓	✓
	Nedávejte vložku nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození zásuvky nebo roštu.				✓

<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

! VAROVÁNÍ	   
-------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Používejte pouze nádobí 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 vzduchotěsné 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 ohřívání 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. Předjedete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.				✓
<input type="checkbox"/>	Nezapínajte 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:

- (a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.
- (b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.
- Tento 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 nenesе 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.

stručné a přehledné pokyny





Chcete-li připravit pokrm:

 <input type="button" value="Start"/>	<p>1. Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek: Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zablíká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</p>
--	--

Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund:

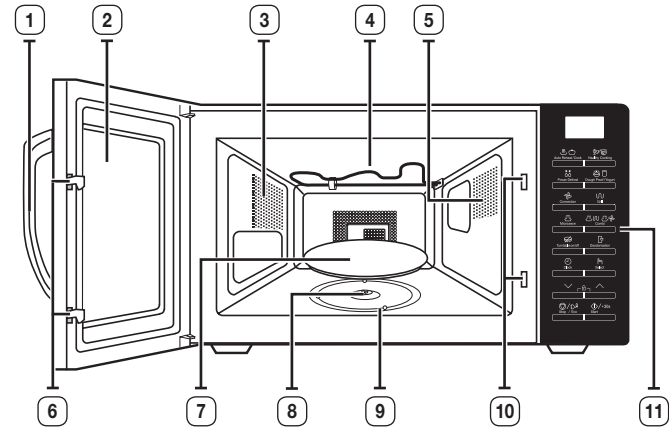
 <input type="button" value="Start"/>	<p>Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko Start/+30s. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.</p>
 <input type="button" value="Up"/> <input type="button" value="Down"/>	<p>Požadovaný čas vyberete stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů.</p>

Chcete-li pokrm rozmrazit:

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko Power Defrost (Rozmrazování) .
 <input type="text"/>	2. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů vyberte příslušnou kategorii vaření. Stisknutím tlačítka Select (Vybrat) nastavte požadovanou hodnotu.
 <input type="text"/>	3. Hmotnost vyberte podle potřeby stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů .
 Start <input type="text"/>	4. Stiskněte tlačítko Start/+30s . Výsledek: Začne rozmrazování. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

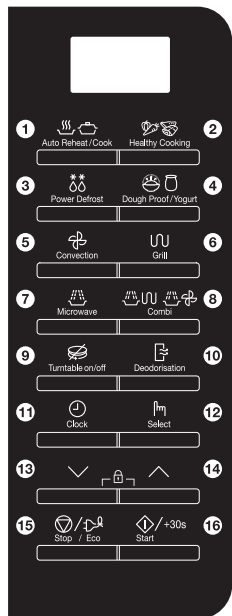
funkce trouby

TROUBA



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

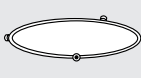
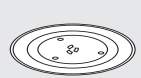
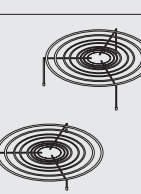

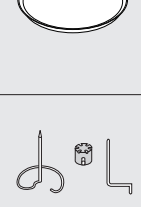
OVĽADACÍ PANEL



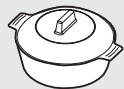
- | | |
|--|--|
| 1. TLAČÍTKO AUTOMATICKÝ OHŘEV / VAŘENÍ | 9. TLAČÍTKO ZAPNOUT/VYPNOUT OTOČNÝ TALÍŘ |
| 2. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ | 10. TLAČÍTKO ODSTRANĚNÍ PACHU |
| 3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ | 11. TLAČÍTKO HODIN |
| 4. TLAČÍTKO TĚSTO/JOGURT | 12. TLAČÍTKO VYBRAT |
| 5. TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÝ REŽIM | 13. TLAČÍTKO DOLŮ |
| 6. TLAČÍTKO GRIL | 14. TLAČÍTKO NAHORU |
| 7. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV | 15. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORNÝ REŽIM |
| 8. TLAČÍTKO KOMBINOVANÝ REŽIM | 16. TLAČÍTKO START/+30s |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

	1. Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby. Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.
	2. Otočný talíř: Otočný talíř nasadíte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku. Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.
	3. Horní rošt, dolní rošt: Pokládá se na otočný talíř. Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.
	4. Opékač talíř: Pokládá se na otočný talíř. (pouze u modelů MC28H5015C* a MC28H5015Z*). Účel: Opékač talíř je určen pro lepší opečení spodní části pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.
	5. Rožeň, spojka na rožnění a jehla: Umísťují se do skleněné nádoby. (pouze u modelu MC28H5015Z*) Účel: Rožeň je vhodný pro rožnění kuřete, protože není třeba otáčet maso. Lze jej použít pro vaření v kombinovaném režimu grilování.

(pokračování)



6. Pařák

(pouze u modelů MC28H5015F* a MC28H5015Z*)

Účel: Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.

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

 **NEPOUŽÍVEJTE** s pařákem režim grilování, horkovzdušný režim nebo kombinovaný režim.

Režim	MW	GRILOVÁNÍ	KOMBINOVANÝ REŽIM	REŽIM HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU
 (pařák)	O	X	X	X



VAROVÁNÍ

- Nikdy nepoužívejte pařák Pro Steamer v jiném produktu nebo modelu. Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození produktu.
- Pařák Pro nepoužívejte bez vody nebo vloženého pokrmu. Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození výrobku.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním nebo opékacím talíři. Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštaný se mohou roztrhnout.

používání trouby

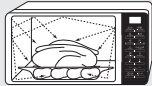
PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY


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

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- rozmrzování,
- ohřevu,
- vaření.

Princip vaření.


	1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
	2. Pokrmy pohlcují 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: <ul style="list-style-type: none"> množství a hustoty, obsahu vody, počáteční teploty (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 popsaných v této příručce. Zajistěte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Pokud si něčím nejste jisti, nahlédněte do části „Odstraňování závad“ na stránkách 40 až 41.

-  Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.

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

 Start 	<p>Stiskněte tlačítko Start/+30s a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka Start/+30s.</p> <p>Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.</p>
---	---






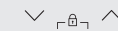

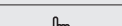
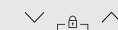


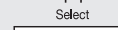





NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

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

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

-  Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

 Clock 	<p>1. Stiskněte tlačítko Clock (Hodiny).</p>
  Select 	<p>2. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů nastavte typ zobrazení času (12hodinový nebo 24hodinový). Pak nastavte typ zobrazení stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p>
  Select 	<p>3. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušný počet hodin.</p>
  Select 	<p>4. Stiskněte tlačítko Select (Vybrat).</p>
  Select 	<p>5. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušný počet minut.</p>
  Select 	<p>6. Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka Select (Vybrat) spustíte hodiny.</p> <p>Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.</p>






VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

 Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Stiskněte tlačítko Microwave (Mikrovlnný ohřev).</p> <p>Výsledek: Zobrazí se následující údaje:  (režim mikrovlnného ohřevu)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Opakovaně stiskněte tlačítko nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.</p> <p>V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
 <input type="text"/>	<p>3. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <p>Výsledek: Zobrazí se doba vaření.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trouba vydá zvukový signál a na displeji 4x blikne hlášení „End (Konec)“. • Trouba pak bude vydávat jeden zvukový signál každou minutu.

VÝKONOVÉ STUPNĚ A NASTAVENÍ DOBY

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu.

K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W



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

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Doba vaření se nastavuje stisknutím tlačítka **Start/+30s**.

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

 Start <input type="text"/>	<p>Dobu vaření můžete během vaření upravit pomocí tlačítka Start/+30s. Za každých 30 sekund, o které chcete vaření prodloužit, tlačítko stiskněte jednou.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Příklad: Chcete-li tak prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko Start/+30s šestkrát.
 <input type="text"/>	<p>Příslušnou dobu vaření přidáte stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů.</p>

ZASTAVENÍ VAŘENÍ


Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchát.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit...	Provedte...
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko Stop. Výsledek: Vaření se zastaví. Pokud chcete ve vaření pokračovat, znovu zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Start/+30s .
Zcela	Zcela: Jednou stiskněte tlačítko Stop. Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) .

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte tlačítko Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) (během pohotovostního režimu) Výsledek: Displej se vypne. • Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko Stop/Eco (Stop / Úsporný režim). Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.
---	--


Funkce automatické úspory energie







Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasně 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.

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV / VAŘENÍ


Funkce **Automatický ohřev / vaření** zahrnují 10 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **nahoru** nebo **dolů**.

 Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

 Auto Reheat / Cook <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko Auto Reheat/Cook (Automatický ohřev / vaření) .
 <input type="text"/>	2. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů vyberte kategorii vaření. (1: automatický ohřev, 2: automatické vaření)
 Select <input type="text"/>	3. Stiskněte tlačítko Select (Vybrat) .
 <input type="text"/>	4. Stisknutím tlačítka nahoru a dolů vyberte typ pokrmu, který vaříte. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka Select (Vybrat) .
 <input type="text"/>	5. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek nahoru a dolů .
 Start <input type="text"/>	6. Stiskněte tlačítko Start/+30s . Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu. <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se funkce automatického ohřevu a vaření.

 Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Automatický ohřev


Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Hotové pokrmy (chlazené)	300-350 g 400-450 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-2 Mini ravioli (chlazené)	200-250 g 300-350 g	Vložte chlazené mini ravioli do plastové nádoby pro mikrovlnné trouby a na střed otočného talíře. Propíchněte fólii hotového produktu nebo zakryjte potravinovou fólií pro mikrovlnné trouby. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Tento program je vhodný pro ravioli i pro nudle v omáčce. Nechte 3 minut odležet.
1-3 Mražená pizza	300-350 g 400-450 g	Vložte mraženou pizzu na dolní rošt.
1-4 Mražená mini pizza	100-150 g 250-300 g	Položte mražené mini pizzy na dolní rošt.
1-5 Mražené lasagne	400-450 g 600-650 g	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádobu postavte na dolní rošt. Nechte 3 až 4 minuty odstát.
1-6 Mražené večky	100-150 g (2 ks) 200-250 g (4 ks) 300-350 g (6 ks)	Doporučuje se troubu předehřát na teplotu 180 °C po dobu 5 minut pomocí horkovzdušného režimu. 2 až 6 mražených vek (-18°C) naskládejte do kruhu na dolní rošt. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety. Nechte 3 až 5 minut odstát.

2. Automatické vaření


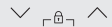





Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Růžičky brokolice / čerstvá zelenina	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 200-250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody, na 300-450 g přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody a na 400-450 g přidejte 60-75 ml (4 polévkové lžíce) vody. Po uvaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 Kuřecí kousky	300-400 g (1 ks) 500-600 g (2 ks) 700-800 g (3 ks)	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůži dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
2-3 Pečené kuře	1100-1150 g 1200-1250 g	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu dolního roštu. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 5 minut odležet.
2-4 Muffiny	250-300 g	Nalijte těsto do 6 až 8 papírových nebo silikonových forem na muffiny (každá má 45 g) a položte je na dolní rošt. Spusťte program (trouba se předehřívá). Po zaznění zvukového signálu vložte rošt s pokrmem.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ


Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **nahoru** nebo **dolů**.

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

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko Healthy cooking (Zdravé vaření).
 <input type="text"/>	2. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů vyberte kategorii vaření.
 Select <input type="text"/>	3. Stisknutím tlačítka Select (Vybrat) vyberte kategorii vaření.
 <input type="text"/>	4. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů vyberte typ vaření.
 Select <input type="text"/>	5. Stisknutím tlačítka Select (Vybrat) vyberte typ vaření.
 <input type="text"/>	6. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů vyberte velikost porce. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.
 Start <input type="text"/>	7. Stiskněte tlačítko Start/+30s. Výsledek: Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 15 předprogramovaných variant vaření. Tabulku tvoří části Rýže/Těstoviny, Zelenina a Drůbež/Ryby.

 Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Rýže/Těstoviny

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Hnědá rýže	150-200 g 200-250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstat.
1-2 Merlík	150-200 g 200-250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstat.
1-3 Špagety	100-150 g 200-250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstat.

2. Zelenina





Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Zelené fazolky	200-250 g 300-350 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 200 až 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při 300 až 450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 Špenát	100-150 g 200-250 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3 Oloupané brambory	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou. Přilejte 15 až 30 ml vody (1 až 2 polévkové lžíce). Po skončení vaření zamíchejte. Vařte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát.
2-4 Zapékané brambory	400-450 g 800-850 g	Vložte čerstvé zapékané brambory do mísy z ohnivzdorného skla. Tu pak položte na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-5 Grilované lilky	100-150 g 200-250 g	Omyjte a nakrájejte lilky. Potřete olejem a kořením. Rozložte plátky rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-6 Grilovaná rajčata	400-450 g 600-650 g	Opláchněte a očistěte rajčata. Nakrájejte je na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Nádobu postavte na horní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Drůbež/Ryby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Kuřecí prsa	300-350 g 400-450 g	Opláchnutá kuřecí prsa položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet.
3-2 Krůtí prsa	300-350 g 400-450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet.
3-3 Grilovaná kuřecí prsa	300-350 g 400-450 g	Opláchnutá kuřecí prsa naložená v marinádě položte na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
3-4 Grilované rybí filety	200-300 g 400-500 g	Rozložte rybí filety rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5 Grilované steaky z lososa	200-250 g 300-350 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
3-6 Pečené ryby	200-300 g 400-500 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minut odležet.

POUŽITÍ FUNKCE TĚSTO/JOGURT

Funkce **Těsto/Jogurt** obsahuje 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Nejprve stiskněte tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)** a pak stisknutím tlačítek **nahoru** nebo **dolů** vyberte příslušnou kategorii pro těsto nebo jogurt. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt) .
 <input type="text"/> Select <input type="text"/>	2. Tlačítkem nahoru nebo dolů vyberte typ pokrmu, který vaříte. Možnost 1 označuje těsto, možnost 2 domácí jogurt. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů vyberte příslušné číslo, které chcete k vaření použít. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka Select (Vybrat) .
 <input type="text"/>	3. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů vyberte příslušný pokrm.
 Start <input type="text"/>	4. Stiskněte tlačítko Start/+30s .

 Otočný talíř se nebude během přípravy pomoci funkce Jogurt otáčet.

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu domácího jogurtu.

1. Těsto

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Těsto na pizzu	300-500 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-2 Těsto na koláč	500-800 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-3 Těsto na chléb	600-900 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.

2. Domácí jogurt

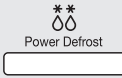
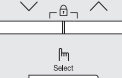



Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Malé formy	500 g	Rozlijte 150 g přírodního jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.
2-2 Velká mísa	500 g	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.

POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce **Rozmrazování** nabízí 5 programů pro rozmrazování masa, drůbeže, ryb, chleba, koláčů a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

 Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

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

 <p>Power Defrost</p>	<p>1. Stiskněte tlačítko Power Defrost (Rozmrazování).</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů vyberte typ pokrmu, který vaříte. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p>
	<p>3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů.</p>
 <p>Start +30s</p>	<p>4. Stiskněte tlačítko Start/+30s. Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spustí se rozmrazování. • Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu. (kromě ovoce)
 <p>Start +30s</p>	<p>5. Jestliže trouba vydá zvukový signál a přestane pracovat, je třeba pokrm otočit (například maso, drůbež nebo ryby). Dalším stisknutím tlačítka Start/+30s rozmrazování dokončíte. Výsledek: Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</p>

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200-1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 90 minut odstát.
2 Drůbež	200-1500 g	Konce stehen a křidel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 90 minut odstát.
3 Ryby	200-1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 80 minut odstát.
4 Chléb nebo koláč	125-1000 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalaťmanky a bagety. Dalaťmanky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 60 minut odstát.
5 Ovoce	100-600 g	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.







HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximální doba vaření je 60 minut.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.

Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.






Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na dolní rošt na otočný talíř.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Stiskněte tlačítko Convection (Horkovzdušný režim).</p> <p>Výsledek: Zobrazí se následující údaje:</p> <p> (horkovzdušný režim) 180 °C (teplota)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C, intervaly po 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Stiskněte tlačítko Select (Vybrat).</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu vaření. (Pokud chcete troubu předehřívat, tento krok přeskočte.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek: Začne vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

GRILOVÁNÍ


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


- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

	<p>1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Stiskněte tlačítko Grill (Gril).</p> <p>Výsledek: Zobrazí se následující údaje:</p> <p> (režim grilování)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teplotu grilu nelze nastavit.
 <input type="text"/>	<p>3. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu grilování.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximální doba grilování je 60 minut.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek: Začne grilování:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILU



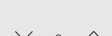
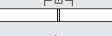

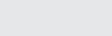



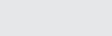
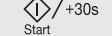
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

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

 VŽDY používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím horního roštu.

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

 Combi 	<p>1. Stiskněte tlačítko Combi (Kombinovaný režim). Výsledek: Zobrazí se následující údaje: Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
 Select 	<p>2. Stiskněte tlačítka nahoru nebo dolů, dokud se na displeji nezobrazí nápis Cb-1. Pak stiskněte tlačítko Select (Vybrat). Výsledek: Zobrazí se následující údaje:  (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování) 600 W (výstupní výkon)</p>
 Select 	<p>3. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teplotu grilu nelze nastavit. • Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
 Select 	<p>4. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximální doba vaření je 60 minut.
 Start 	<p>5. Stiskněte tlačítko Start/+30s. Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahájí se kombinované vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zablíká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.


KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU


Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim.

Předehtávání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

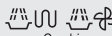

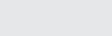


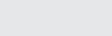

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

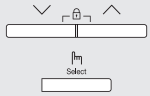


 VŽDY používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

 VŽDY používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

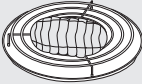
Lepších výsledků při vaření a opékání dosáhnete s použitím dolního roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na dolní rošt, který umístíte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.

 Combi 	<p>1. Stiskněte tlačítko Combi (Kombinovaný režim). Výsledek: Zobrazí se následující údaje: Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
 Select 	<p>2. Stiskněte tlačítka nahoru nebo dolů, dokud se na displeji nezobrazí nápis Cb-2. Pak stiskněte tlačítko Select (Vybrat). Výsledek: Zobrazí se následující údaje:  (kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu) 600 W (výstupní výkon)</p>
 Select 	<p>3. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)

	<p>4. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C) V tomto okamžiku nastavte stisknutím tlačítka Select (Vybrat) příslušnou teplotu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
	<p>5. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximální doba vaření je 60 minut.
	<p>6. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahájí se kombinované vaření. • Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ




	<p>Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.</p> <p>Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádoby, papírové kelímky, utěrky apod.</p>
---	--

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), použijte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

- ☞ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na stranách 30-31.

POUŽITÍ FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA


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

	<p>1. Stiskněte současně tlačítka nahoru a dolů. (po dobu tří sekund)</p> <p>Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce). • Na displeji se zobrazí „L“. 
	<p>2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek nahoru a dolů. (po dobu tří sekund)</p> <p>Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.</p>




POUŽITÍ FUNKCE ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Tlačítko **Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř)** umožňuje použití velkého nádobí, které vyplní celou troubu, vypnutím otáčení otočného talíře (pouze v režimu ruční přípravy).

- ☞ Výsledky budou v tomto případě méně uspokojivé, protože příprava je méně rovnoměrná. Doporučujeme otáčet nádobím během přípravy ručně o polovinu otáčky.

 **NIKDY** nespouštějte troubu s otočným talířem bez pokrmu.

VÝSTRAHA **Důvod:** Mohlo by dojít k požáru nebo poškození zařízení.

	<p>1. Stiskněte tlačítko Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř).</p> <p>Výsledek: Otočný talíř se přestane otáčet. Zobrazí se následující údaje:</p> 
	<p>2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu tlačítko Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř).</p> <p>Výsledek: Otočný talíř se začne otáčet.</p>

- ☞ Tlačítko **Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř)** je k dispozici pouze v režimu ruční přípravy.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE RUČNÍHO OPÉKÁNÍ (POUZE U MODELŮ MC28H5015C* A MC28H5015Z*)

Při pečení těsta v mikrovlnné troubě v režimu grilování nebo horkovzdušného ohřevu bývají koláče a pizza na spodní straně zavlhle. Opékačí talíř Samsung vám pomůže dosáhnout křupavého upečení pokrmů.

Opékačí talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



	<ol style="list-style-type: none"> Opékačí talíř přehřejte výše uvedeným postupem. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekli. Položte pokrm na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě. Stiskněte tlačítko Combi (Kombinovaný režim). Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů vyberte kombinovaný režim. Poté stiskněte tlačítko Select (Vybrat). Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování) Cb-2 (Mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev)
	<ol style="list-style-type: none"> Opakovaným stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů vyberte příslušný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka Select (Vybrat). <ul style="list-style-type: none"> Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
	<ol style="list-style-type: none"> Pokud použijete kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu, nastavte tlačítky nahoru a dolů vhodnou teplotu. V tomto okamžiku nastavte stisknutím tlačítka Select (Vybrat) teplotu. <ul style="list-style-type: none"> Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)


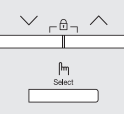


	<ol style="list-style-type: none"> 8. Vyberte dobu vaření. Opakovaně stiskněte tlačítko nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí vhodná doba vaření.
	<ol style="list-style-type: none"> 9. Stiskněte tlačítko Start/+30s. Výsledek: Začne vaření. <ul style="list-style-type: none"> Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.


- Před použitím opékačí talíř přehřejte v kombinovaném režimu po dobu 3 až 5 minut:
 - Kombinace horkovzdušného režimu (200 °C) a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)
 - Kombinace grilu a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)
- Opékačí talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.
- Vezměte prosím na vědomí, že opékačí talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékačím talíři.
- Abyste předešli poškrábání povrchu opékačího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.
- Na opékačí talíř nepokládejte nádoby, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).
- Opékačí talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Jak čistit opékačí talíř**
Opékačí talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Upozornění**
Opékačí talíř není vhodný k mytí v myčce.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE PARNÍHO VAŘENÍ (POUZE U MODELŮ MC28H5015F* A MC28H5015Z*)

Pro funkci vaření v páře použijte čistý plastový pařák.

Nejprve položte plastový pařák do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

	<p>1. Stiskněte tlačítko Microwave (Mikrovlnný ohřev).</p>
	<p>2. Opakovaně stiskněte tlačítko nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí příslušný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
	<p>3. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu vaření.</p>
	<p>4. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek: Začne vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „End“ (Konec). Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 Tip pro vaření v páře

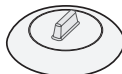
Součásti pařáku



Miska

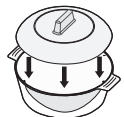


Vložka

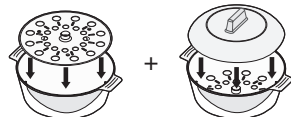


Poklice

Zacházení s pařákem



Miska + poklice



Miska s vložkou + poklice

NASTAVENÍ RUČNÍHO VAŘENÍ V PÁŘE

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	900 W	5-6
	<p>Pokyny Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte je do misky. Přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		
Čerstvá zelenina	300 g	900 W	4-5
	<p>Pokyny Zeleninu (např. růžičky brokolice či květáku, mrkev, papriku) rozdělte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte koš do misky. Rozložte zeleninu rovnoměrně v koši. Přidejte 2 polévkové lžíce vody. Zakryte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8
	<p>Pokyny Vložte mraženou zeleninu do koše v misce. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryte pařák poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty od stát.</p>		
Čerstvé rybí filety	300 g	1. fáze: 900 W 2. fáze: 450 W	1-2 5-6
	<p>Pokyny Opláchněte a připravte rybí filety, např. mořského okouna nebo různé druhy tresky. Pokapejte citrónovou šťávou. Vložte koš do misky. Přidejte filety vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		
Kuřecí prsa	300 g	1. fáze: 900 W 2. fáze: 600 W	1-2 7-8
	<p>Pokyny Omyjte a připravte kuřecí prsa. Očistěte povrch nožem 2 až 3 krát. Vložte koš do misky. Položte kuřecí prsa vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		



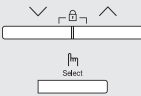

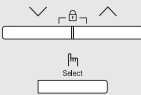
(pokračování)

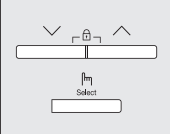
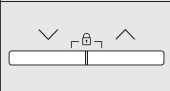

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Rýže	250 g	900 W	15-18
	Pokyny Vložte předvařenou rýži do misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Brambory ve slupce	500 g	900 W	7-8
	Pokyny Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do misky. Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6
	Pokyny Vložte dušený pokrm do misky. Zakryte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2
	Pokyny Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do koše. Vložte koš do misky. Zakryte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Ovocný kompot	250 g	900 W	3-4
	Pokyny Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupaní, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Přikryte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

ROŽENÍ (POUZE U MODELU MC28H5015Z*)

Rožeň je vhodný pro grilování, protože není třeba otáčet maso. Lze jej použít pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

- Ujistěte se, že je hmotnost masa na rožni rovnoměrně rozložena a že se rožeň rovnoměrně otáčí.
- Vždy používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

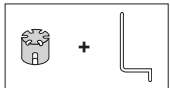
	<p>1. Rožeň protáhněte středem masa. Příklad: Protáhněte rožeň mezi páteří a prsíčky kuřete. Položte rožeň směrem nahoru na skleněnou nádobu a skleněnou nádobu položte na otočný talíř. Aby se maso dobře opeklo, potřete je olejem a kořením.</p>
	<p>2. Stiskněte tlačítko Combi (Kombinovaný režim). Výsledek: Zobrazí se následující údaje: Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
	<p>3. Stiskněte tlačítka nahoru nebo dolů, dokud se na displeji nezobrazí nápis Cb-2. Pak stiskněte tlačítko Select (Vybrat). Výsledek: Zobrazí se následující údaje:  (kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu) 600 W (výstupní výkon)</p>
	<p>4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka Select (Vybrat).</p> <ul style="list-style-type: none"> Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)

	<p>5. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C) V tomto okamžiku nastavte stisknutím tlačítka Select (Vybrat) příslušnou teplotu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.
	<p>6. Stisknutím tlačítek nahoru nebo dolů nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximální doba vaření je 60 minut.
	<p>7. Stiskněte tlačítko Start/+30s.</p> <p>Výsledek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahájí se kombinované vaření. • Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu. • Až bude maso zcela uvařeno, opatrně odstraňte rožeň. Ruce si chraňte chňapkami.

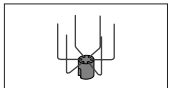
POUŽÍVÁNÍ SVISLÉHO VÍCEÚČELOVÉHO ROŽNĚ

VÍCEÚČELOVÝ ROŽEŇ NA KEBAB

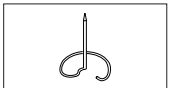
Pomocí rožně se šesti jehlami na kebab můžete snadno opékat na kousky nakrájené maso, drůbež, ryby i zeleninu (například cibuli, papriku nebo cukety) a ovoce. Jehly na kebab lze využít k přípravě výše uvedených pokrmů v režimu horkovzdušného ohřevu nebo v kombinovaném režimu.



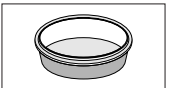
Kebab na jehle



Víceúčelový rožeň




Jehla na rožnění



Skleněná nádoba


VÍCEÚČELOVÝ ROŽEŇ S JEHLAMI NA KEBAB

1. Chcete-li připravit kebab pomocí víceúčelového rožně, použijte 6 jehel.
2. Na každou jehlu napíchněte stejné množství pokrmu.
3. Položte rožeň do skleněné nádoby a vložte do něj víceúčelový rožeň.
4. Umístěte skleněnou nádobu s víceúčelovým rožněm doprostřed otočného talíře.

 Před spuštěním grilování zkontrolujte, zda je grilovací topné těleso na správném místě na zadní stěně trouby a nikoli nahoře.

VYJMUTÍ VÍCEÚČELOVÉHO ROŽNĚ Z TROUBY PO GRILOVÁNÍ




1. S použitím chňapek vytáhněte skleněnou nádobu s víceúčelovým rožněm z trouby. Bude velmi horká.
2. S použitím chňapek vyjměte víceúčelový rožeň ze stojanu na rožeň.
3. Opatrně vyjměte jehly a vidličkou sejměte pokrm z jehel.

 Víceúčelový rožeň není vhodný k mytí v myčce. Proto jej ručně umyjte teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Po použití vyjměte svislý víceúčelový rožeň z trouby.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU


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

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Nejprve dokončete čištění a pak stiskněte tlačítko Deodorisation (Odstraňování pachu) . To se spustí automaticky.
--	--

-  Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.
-  Doba **odstraňování pachu** můžete také stisknutím tlačítka **Start/+30s** upravit.
-  Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

 <input type="text"/>	1. Stiskněte současně tlačítka Start/+30s a Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) . (po dobu jedné sekundy) Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.
 <input type="text"/>	2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek Start/+30s a Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) . (po dobu jedné sekundy) Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

pokyny pro výběr nádobí

Abyste potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádoby nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádoby. 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.

Nádoby	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Allobal	✓ x	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství allobalu nebo v případě, že je allobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepředehřívajte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádoby z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyrénové kelímky • Papírové sáčky nebo noviny • Recyklovaný papír nebo kovové lemy 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ x x 	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit. Mohou se vznítit. Může způsobit vznik elektrického oblouku.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Skleněné nádobí		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
• Sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovové nádobí		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papírové nádobí		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
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	✓ ✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : Nebezpečné

pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNŮ

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

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

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie.

Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem.

Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso.

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

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt 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	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové 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.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Květák	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpusťte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cuketa	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Lilký nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťavy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pórek	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampiony	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Pokyny Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťavou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžící) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Řepa	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

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

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.			
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.			
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		

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

Neohřívajte 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 900 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 nebo 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. Vyhnete 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 nápojí vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

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

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte!

Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA:

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

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	900 W	1-1½
	300 ml (2 šálky)		2-2½
	450 ml (3 šálky)		3-3½
	600 ml (4 šálky)		3½-4
Pokyny Nalijte do keramických šálek a ohřívajte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.			
Polévka (chlazená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.			

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7
	Pokyny Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s
	Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

ROZMRAZOVÁNÍ

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

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

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

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

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

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

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

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Maso			
Mleté maso	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Vepřové steaky	250 g	180 W	7-8
	Pokyny Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 30 minut a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14-15
Celé kuře	1200 g	180 W	32-34
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 60 minut a poté můžete podávat.		
Ryby			
Rybí filety	200 g	180 W	6-7
Celé ryby	400 g	180 W	11-13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 10 až 25 minut a poté můžete podávat.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.		
Chléb			
Dalamánky	2 ks	180 W	1-1½
(každý asi 50 g)	4 ks		2½-3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4-4½
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.		

GRILOVÁNÍ

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

Nádobí vhodné pro grilování:

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

Potraviny vhodné ke grilování:

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

Důležitá poznámka:

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

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

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

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

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

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

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

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů na grilu

Předehřívajte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

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

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	3-4	2-3
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 kusy (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + gril	7-8	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Zapékané brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	Pokyny Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na horní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			

(pokračování)

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + gril	8-10	6-8
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře na dolní rošt. Po grilování nechte 5 minuty odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	Pokyny Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (podél) na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.

Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval. V tomto režimu pracuje horní topné těleso.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír - použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrničky a bublaniny.

MIKROVLNNÝ A HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření:

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučniky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu přehřejte pomocí funkce automatické přehřívání na požadovanou teplotu. Orientačně použijte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
PIZZA Mražená pizza (předpečená)	300 g	Krok 1: 300 W + 200 °C Krok 2: Gril	11-12	2-3
Pokyny Pizzu položte na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
TĚSTOVINY Mražené lasagne	400 g	Krok 1: 450 W + 200 °C Krok 2: Horkovzdušný režim 200 °C	15-16	5-6
Pokyny Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na dolní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.				
MASO Hovězí nebo jehněčí pečeně (střední)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Pokyny Pečení potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na dolní rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečení do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.				
Pečené kuře	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na dolní rošt. Nechte 5 minut odležet.				

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
CHLĚB Čerstvé vky	6 kusů (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Pokyny Položte vky do kruhu na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 200 °C	8-10	-
Pokyny Položte chlazené bagety na pečicí papír na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
BÁBOVKA Bábovka (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-
Pokyny Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na dolní rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.				
Malé koláčky (čerstvé těsto)	10 x 28 g	Pouze 160 °C	26-28	-
Pokyny Naplňte čerstvým těstem rovnoměrně papírové kelímky a položte je na pečicí plech, který pak postavte na dolní rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.				
Sušenky (čerstvé těsto)	200-250 g	Pouze 200 °C	15-20	-
Pokyny Položte chlazené croissanty na pečicí papír na dolní rošt.				
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Pokyny Položte mražený koláč přímo na dolní rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.				

NÁPADY A TIPY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívajte 30 až 40 sekund při výkonu 900 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 KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

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

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

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

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 900 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 900 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 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

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

odstraňování problémů a kódy chyb

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jedná se o běžný jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka **Start/+30s** nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start/+30s**?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

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. Jedná se o běžný 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.

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu. Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

☑ 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.

KÓD CHYBY

Zobrazila se zpráva „SE“.

- Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Vypněte mikrovlnnou troubu a znovu použijte požadovanou funkci. Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

Zobrazila se zpráva „E-24“

- Než může nastat přehřátí mikrovlnné trouby, zobrazí se na displeji zpráva „E-24“. Pokud se zobrazí zpráva „E-24“, stisknutím tlačítka Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) aktivujete počáteční režim. Jakmile trouba zchladne, zkuste ji znovu použít. Pokud se zpráva „E-24“ zobrazí znovu, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

☑ V případě, že se zobrazí jiné kódy nebo navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění. V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung MC28H5015** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MC28H5015**
Zdroj napájení	230 V - 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální výkon	2900 W
Mikrovlnný režim	1400 W
Gril (topné těleso)	1500 W
Horkovzdušný režim (topné těleso)	Max. 2100 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x H x V)	
Vnější	517 x 474,8 x 310 mm
Vnitřní prostor trouby	358 x 327 x 235,5 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 17,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

POZNÁMKA

POZNÁMKA

POZNÁMKA

POZNÁMKA





DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* 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/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04234S-01



MC28H5015**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

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.

Planet First 100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.



contents

Safety information	2
Quick look-up guide	11
Oven features	12
Oven	12
Control panel.....	13
Accessories.....	13
Oven use	14
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly.....	15
Setting the time	15
Cooking/Reheating.....	16
Power levels and time variations	16
Adjusting the cooking time	16
Stopping the cooking	17
Setting the energy save mode	17
Using the auto reheat/cook features	17
Using the healthy cooking features	19
Using the dough proof/yogurt features	21
Using the power defrost features	22
Convection	23
Grilling	23
Combining microwave and grill.....	24
Combining microwave and convection	24
Choosing the accessories	25
Using the child lock features	25
Using the turntable on/off features	25
Using the manual crusty cook function (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* model use)	26
Using the steam cook function (Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* model use).....	27
Manual steam cook settings	27
Spit-roasting (Only MC28H5015Z* model use).....	28
Using the vertical multi-spit	29
Using the deodorisation features	30
Switching the beeper off.....	30
Cookware guide	30
Cooking guide	31
Troubleshooting and error code	40
Troubleshooting	40
Error code	41
Technical specifications	41
















safety information

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)	
<input type="checkbox"/>	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
<input type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	This appliance is intended to be used in household only.


<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.

English - 5

★	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.

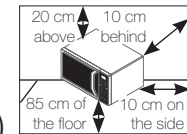
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

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:

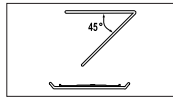
- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)
- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

- ☑ 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.	✓	✓	✓	✓









English - 8





<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓
---	--	---	--	--	---

CAUTION					
----------------	--	---	---	---	---

	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.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	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.			✓	✓
	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.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	

	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.				✓
	Do not operate the 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.

quick look-up guide





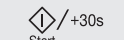

I want to cook some food.

 <input type="text"/>	1. Place the food in the oven. Press the Start/+30s button. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.
--------------------------	---

I want to add an extra 30 seconds.

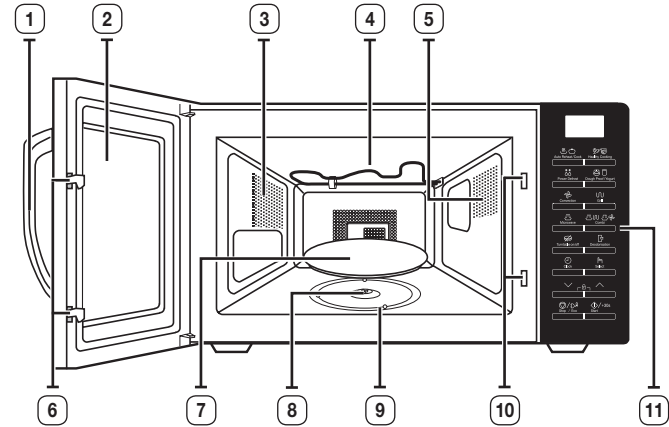
 <input type="text"/>	Press the Start/+30s button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
 <input type="text"/>	By Pressing the Up and Down Button, You can set the time as you want.

I want to Power Defrost some food.

<p>** Power Defrost</p> 	<p>1. Press the Power Defrost button.</p>
 <p>Select</p> 	<p>2. Set the cooking category by pressing the Up or Down button. Press the Select button to set desired.</p>
	<p>3. Select the weight by pressing the Up or Down button as required.</p>
 <p>Start</p> 	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Defrosting starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

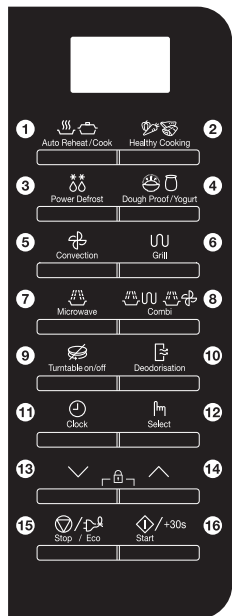
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. DOOR | 8. COUPLER |
| 3. VENTILATION HOLES | 9. ROLLER RING |
| 4. HEATING ELEMENT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. LIGHT | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR LATCHES | |

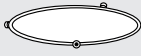
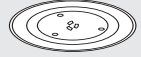
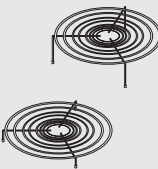

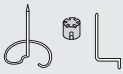
CONTROL PANEL



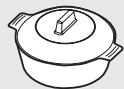
- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. AUTO REHEAT/COOK BUTTON | 9. TURNTABLE ON/OFF BUTTON |
| 2. HEALTHY COOKING BUTTON | 10. DEODORISATION BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON | 11. CLOCK BUTTON |
| 4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON | 12. SELECT BUTTON |
| 5. CONVECTION BUTTON | 13. DOWN BUTTON |
| 6. GRILL BUTTON | 14. UP BUTTON |
| 7. MICROWAVE BUTTON | 15. STOP/ECO BUTTON |
| 8. COMBI BUTTON | 16. 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.

	<p>1. Roller ring, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.</p>
	<p>2. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.</p>
	<p>3. High rack, Low rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.</p>
	<p>4. Crust plate, to be placed on the turntable. (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* Model use) Purpose: The crust plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.</p>
	<p>5. Roasting spit, coupler barbecue and Skewer to be placed in the glass bowl. (Only MC28H5015Z* Model use) Purpose: The roasting spit is a convenient of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.</p>

(continued)



6. Steam cooker

(Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* Model use)

Purpose: The plastic steam cooker when using power steam function.

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

DO NOT operate the Grill, Convection and Combi mode with Steam cooker.

Operation mode	MW	GRILL	COMBI	CONV
 (Steam cooker)	O	X	X	X



- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.


	1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: <ul style="list-style-type: none"> • 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. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 40-41.

-  The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.


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








 +30s Start <input type="text"/>	<p>Press the Start/+30s button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the Start/+30s button the appropriate number of times.</p> <p>Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.</p>
---	--

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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


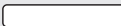








 Clock <input type="text"/>	1. Press the Clock button.
  Select <input type="text"/>	2. Press the Up or Down button to set time display type (12H or 24H). At that time, press the Select button to set the display type.
 <input type="text"/>	3. Press the Up or Down button to set the hour.
 Select <input type="text"/>	4. Press the Select button.
 <input type="text"/>	5. Press the Up or Down button to set the minute.
 Select <input type="text"/>	6. When the right time is displayed, press the Select button to start the clock. Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

 ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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

 Microwave 	<p>1. Press the Microwave button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave mode)</p>
  Select 	<p>2. Press the Up or Down button until the appropriate power level is displayed.</p> <p>At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
 	<p>3. Set the Cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <p>Result: The cooking time is displayed.</p>
 Start 	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

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

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W





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

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

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can adjust the cooking time by pressing the **Start/+30s**.

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

 Start 	<p>To adjust the cooking time of your food during cooking, press the Start/+30s button once for each 30 seconds that you wish to add.</p> <ul style="list-style-type: none"> Example: To add three minutes, press the Start/+30s button six times.
 	<p>To adjust the cooking time of press the UP and DOWN button that you wish to add.</p>

STOPPING THE COOKING

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

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

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

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Stop/Eco button. (During Standby mode.) Result: Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the Stop/Eco button and then display shows current time. The oven is ready for use.
---	---

Auto energy saving function

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


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

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES








The 10 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

 Auto Reheat/Cook <input type="text"/>	1. Press the Auto Reheat/Cook button.
 <input type="text"/>	2. Press the Up and Down button to select Cook category. (1 : Auto Reheat, 2 : Auto Cook)
 Select <input type="text"/>	3. Press the Select button.
  <input type="text"/>	4. Select the type of food that you are cooking by pressing the Up and Down button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
 <input type="text"/>	5. Select the size of the serving by Press the Up and Down button.
 Start <input type="text"/>	6. Press the Start/+30s button. Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected. <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

 Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat


Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. Stand for 3 minutes.
1-3 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-4 Frozen Pizza Snacks	100-150 g 250-300 g	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-5 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.
1-6 Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. Stand for 3-5 minutes.

2. Auto Cook






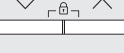

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Broccoli Florets/ Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4 tablespoons) for 400-450 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Chicken Pieces	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
2-3 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-4 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	<p>1. Press the Healthy cook button.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Press the Up or Down button to select cook category.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Select the cook category by pressing the Select button.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Press the Up or Down button to select cook type.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>5. Select the cook type by pressing the Select button.</p>
 <input type="text"/>	<p>6. Press the Up or Down button to select serving size. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>7. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Grain/Pasta, Vegetables and Poultry/Fish.

 Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables


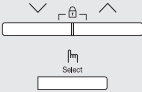


Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the dough proof/yogurt category by pressing the **Up** or **Down** button after press the **Dough Proof/Yogurt** button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Press the Dough Proof/Yogurt button.
 <input type="text"/>	2. Select the type of food that you are cooking by Up or Down button. No.1 is Dough Proof and No.2 is Homemade Yogurt. You have to choose the number that you want to use for cooking by pressing the Up or Down button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
 <input type="text"/>	3. Select the food by pressing the Up or Down button.
 <input type="text"/>	4. Press the Start/+30s button.

 Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof


Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt


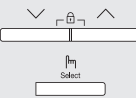



Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The 5 **Power Defrost** feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

 Use only containers that are microwave-safe.

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

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Press the Power Defrost button.
	2. Select the type of food that you are cooking by pressing the Up or Down button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by pressing the Up or Down button.
 Start <input type="text"/>	4. Press the Start/+30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over. (except fruit)
 Start <input type="text"/>	5. If oven will beep and operate stop, must turn the food over (ex: Meat, Poultry, Fish). And press the Start/+30s button again to finish defrosting. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.







Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

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






Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Press the Convection button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:</p> <p> (convection mode) 180 °C (temperature)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Set the temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Press the Select button.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Set the cooking time by pressing the Up or Down button. (If you want to preheat the oven, omit this step.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Cooking starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

GRILLING



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

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

	<p>1. Open the door and place the food on the rack.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Press the Grill button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:</p> <p> (grill mode)</p> <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill.
 <input type="text"/>	<p>3. Set the grilling time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum grilling time is 60 minutes.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Grilling starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.













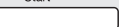
COMBINING MICROWAVE AND GRILL

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

-  ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
-  ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.



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

 Combi 	<p>1. Press the Combi button.</p> <p>Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
  Select 	<p>2. Make the display indicating Cb - 1 by pressing the Up or Down button, and then press the Select button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)</p>
  Select 	<p>3. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
 	<p>4. Set the cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
 Start 	<p>5. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.



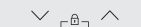






COMBINING MICROWAVE AND CONVECTION

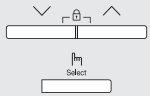


Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

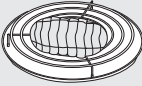
- Roast meats and poultry
 - Pies and cakes
 - Egg and cheese dishes
-  ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
 -  ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

 Combi 	<p>1. Press the Combi button.</p> <p>Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
  Select 	<p>2. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the Up or Down button, and then press the Select button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)</p>
  Select 	<p>3. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

	<p>4. Select the appropriate temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the Select button to set the temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>5. Set the cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>6. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES




	<p>Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.</p> <p>Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.</p>
---	--

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

- For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 30-31.

USING THE CHILD LOCK FEATURES


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

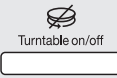


	<p>1. Press the Up and Down button at the same time. (Three second)</p> <p>Result :</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven is locked (no functions can be selected). The display shows "L". 
	<p>2. To unlock the oven, press the Up and Down button at the same time. (Three second)</p> <p>Result : The oven can be used normally.</p>

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable on/off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

- The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

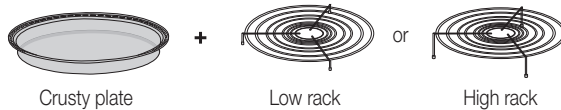
 Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	<p>1. Press the Turntable on/off button.</p> <p>Result: The turntable will not rotate. The following indications are displayed:</p> 
	<p>2. To switch the turntable rotating back on, press the Turntable on/off button again.</p> <p>Result: The turntable will rotate.</p>

- This **Turntable on/off** button is available only during manual cooking mode.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015C*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cooked result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.




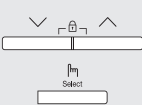


<p>Combi</p> <p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> Preheat the crusty plate, as described above. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely. Place the food on the crusty plate. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. Press the Combi Button. Select the combi mode by pressing Up and Down button. After then Press the Select button. <ul style="list-style-type: none"> Cb - 1 (Microwave + Grill) Cb - 2 (Microwave + Convection)
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the appropriate output power. At that time, press the Select button to set the power level. <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
<p>Select</p>	<ol style="list-style-type: none"> If use the MW+Convection mode, select the appropriate temperature by pressing the Up and Down button. At that time, press the Select button to set temperature. <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)


	<ol style="list-style-type: none"> Select the cooking time by press Up and Down button until the appropriate cooking time is displayed.
<p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> Press the Start/+30s button. <p>Result: Cooking starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.

- Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
 - Combination of convection (200 °C) and microwaves. (600 W power level)
 - Combination of grill and microwaves. (600 W power level)
- Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.
- Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
- Never place the crusty plate in the oven without the turntable.
- How to clean the Crusty Plate**
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note**
The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE STEAM COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015F*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the center of the turntable and close the door.

	1. Press the Microwave button.
	2. Press the Up and Down button to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Select button to set the power level. <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Set the cooking time by pressing Up and Down button.
	4. Press the Start/+30s button. Result: Cooking starts. <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.

 Steam cooking hint

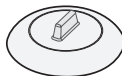
Components of steam cooker



Bowl

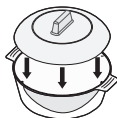


Insert tray

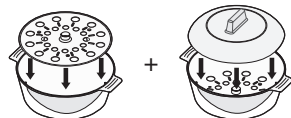


Lid

Handling of steam cooker



Bowl + Lid



Bowl with insert tray + Lid

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300 g	900 W	4-5
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8
	Instructions Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Instructions Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Instructions Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		



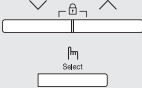

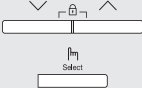
(continued)

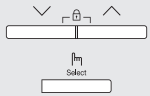


Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Rice	250 g	900 W	15-18
	Instructions Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500 g	900 W	7-8
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6
	Instructions Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250 g	900 W	3-4
	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 bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

SPLIT-ROASTING (ONLY MC28H5015Z* MODEL USE)

The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

- ☑ Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

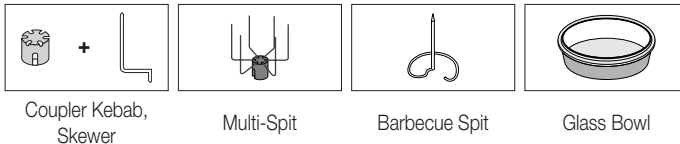
	<p>1. Push the roasting spit through the centre of the meat. Example: Push the spit between the backbone and breast of a chicken. Place the spit on its upright on the glass bowl the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.</p>
	<p>2. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
	<p>3. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the Up or Down button, and then press the Select button. Result: The following indications are displayed:  (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)</p>
	<p>4. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

	<p>5. Select the appropriate temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the Select button to set the temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>6. Set the cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>7. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute. When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.


USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

MULTI-SPIT FOR KEBAB


Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces. You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS


- For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
 - Put the same amount of food on each skewer.
 - Place the roasting-spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
 - Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.
-  Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.




REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

- Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
 - Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
 - Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.
-  The multi--is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

USING THE DEODORISATION FEATURES

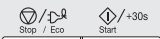
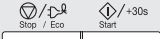
Use the feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Press the Deodorisation button than it will start automatically, after you have finished cleaning.
--	---

-  The deodorisation time has been specified as 5 minutes.
-  You can also adjust **Deodorisation** time by pressing the **Start/+30s** button.
-  The maximum deodorisation time is 15 minutes.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

 <input type="text"/>	1. Press the Start/+30s and Stop/Eco button at the same time. (one second) Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
 <input type="text"/>	2. To switch the beeper back on, press the Start/+30s and Stop/Eco buttons again at the same time. (one second) Result: The oven operates normally.

cookware guide

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

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

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups containers 	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
<ul style="list-style-type: none"> • Paper bags or newspaper 	✗	May catch fire.
<ul style="list-style-type: none"> • Recycled paper or metal trims 	✗	May cause arcing.

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

✓ : Recommended

✓✗ : Use caution

✗ : Unsafe

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

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

Food suitable for microwave cooking:

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

Covering during cooking

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

Standing times

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

Cooking Guide for frozen vegetables

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.			
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.			
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

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 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

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

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

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

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

BABY MILK:

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

REMARK:

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

Reheating Liquids and Food

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

GRILL

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

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

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

MICROWAVE + GRILL

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

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

Important remark:

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

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

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

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

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Conv. 200 °C	15-16	5-6
Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.				
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.				

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.				
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.				
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.				
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.				
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.				

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

MELTING GELATINE

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 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 900 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 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

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

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

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 Start/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** 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?

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.

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?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

☑ 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.

ERROR CODE

“SE” message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

“E-24” message indicates

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

☑ For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

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

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-lpM. we as distributors testify, that the MC28H5015** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MC28H5015**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 474.8 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.5 kg approx.
Noise level	42 dBA

MEMO

MEMO

MEMO

MEMO



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* 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/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04234S-01