

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend

MS23A7118A*



SAMSUNG

Sisukord

Ohutussuunised	3	Küpsetusaja reguleerimine	18
Tähtsad ohutussuunised	3	Küpsetamise katkestamine	18
Üldine ohutus	6	Energiasäästurežiimi seadistamine	18
Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud	7	Kiirsulatamise kasutamine	19
Piiratud garantii	8	Koduse magustoidu funktsiooni kasutamine	20
Tooterühma määratlus	8	Automaatse küpsetamise kasutamine	23
Õige viis toote kasutusest kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)	8	Soojenduse kasutamine	26
		Lõhnade eemaldamise funktsiooni kasutamine	26
		Lapseluku kasutamine	27
		Helisignaali väljalülitamine	27
Paigaldamine	9	Ahjunõude juhised	27
Tarvikud	9		
Paigaldamiseks kaasas	9	Küpsetusjuhised	28
Mikrolaineahju paigaldamisjuhised	10	Mikrolained	28
Mikrolaineahju paigaldamine	10	Soojendamine	31
Mõõtmed	11	Vedelike soojendamine	31
Mikrolaineahju paigaldamine	11	Imikutoidu soojendamine	31
		Märkus:	31
		Manuaalne sulatamine	33
		Näpunäited ja nipid	34
Hooldus	13	Veaotsing ja teabekood	34
Puhastamine	13	Veaotsing	34
Asendamine (parandamine)	13	Teabekood	37
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks	13	Tehnilised andmed	38
Mikrolaineahju omadused	14		
Mikrolaineahi	14		
Juhtpaneel	14		
Mikrolaineahju kasutamine	15		
Mikrolaineahju tööpõhimõtted	15		
Mikrolaineahju toimivuse kontroll	15		
Küpsetamine/soojendamine	16		
Aja seadistamine	17		
Võimsustase ja aja muutmine	17		

Ohutussuunised

TÄHTSAD OHUTUSSUUNISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

HOIATUS: Kui üks või uksetihendid on kahjustunud, siis ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

HOIATUS: Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

HOIATUS: Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

HOIATUS: Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögilal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;

- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohtu.

Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju üks kinni.

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitlemisel ettevaatlik.

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

Ohutussuunised

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult sisseehitatult. Seadet ei tohi panna köögikappi.

Mikrolaineküpsetuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

Seadmest nõude väljavõtmisel tuleb olla ettevaatlik, et pöördalus ei nihkuks paigast.

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimete ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta.

Paigaldamise järel peaks olema võimalik seadet vooluvõrgust lahutada. Vooluvõrgust lahutamine peaks olema võimalik kättesaadava pistiku või elektripaigaldiste nõuete kohaselt juhtmestikule paigaldatud lüliti kaudu.

Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jäta ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusesse.

HOIATUS: Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, siis tohivad lapsed eralduvast temperatuurist tulenevalt kasutada ahju vaid täiskasvanu järelevalve all.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Ahju kasutamisel tuleb olla ettevaatlik, et mitte puutuda ahjus paiknevaid kuumutuselemente.

HOIATUS: Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikeseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida.

Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusaineid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need kahjustavad uksepinda ja klaas võib puruneda.

Aurupuhastit ei tohi kasutada.

HOIATUS: Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada. Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS: Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.

Jälgige hoolikalt, et te kütteelemente ei puudutaks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

ETTEVAATUST: Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadme töötamisel võib selle uks või välispind kuumeneda.

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Ohutussuunised

Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega. Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud. Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates. Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi või auru- või kõrgsurvepuhasteid. Ärge paigaldage ahju: pliidi või tuleohtlike materjalide lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta ega kohta, mis on otseses kokkupuutes päikesevalguse või veega; ega kohta, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale. See ahi tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju. Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehaid. Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid. Gaasilekke (propaan, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi. Ärge puudutage toitejuhet. Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega. Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest. Ärge toppige ahju avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui ahju satub võõrkehi, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega. Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge. Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale. Veenduge, et toiteallika pinge, sagedus ja voolutugevus vastaksid toote tehnilistes andmetes toodule. Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafosid. Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge. Veenduge, et juhe oleks objektide vahel või ahju taga. Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega. Ärge kallake ega pihustage seadmele vett. Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid. Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid. Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude ja jookide valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega. Lapsed võivad end ahju vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. Hoidke lapsed ukse avamise/sulgemise ajal eemal.

Mikrolaineahju hoiatus

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel alati ettevaatlik. Jätke joogid alati enne väljavõtmist umbes 20 sekundiks ahju seisma. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal. Pärast kuumutamist segage alati. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist.

1. Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.
2. Katke koht puhta, kuiva sidemega.
3. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, et vältida nende kahjustamist.

Ärge kasutage ahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma õli äkilise ülekeemise.

Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms.

Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.

Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.

Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.

Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal.

Plahvatusohu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anumaid, pähkleid, tomateid jne.

Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. See tekitab tuleohtu. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahutamiseni.

Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.

Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.

Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.

Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub ahi 30 minutiks välja.

Soovitav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui ahi kogemata sisse lülitatakse.

Ahju paigaldamisel järgige selle juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)

Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Ärge pange ahju tööle, kui selle uks on lahti. Ärge püüdke muuta turvalukke (uksesulgureid). Ärge sisestage midagi turvaluku avadesse.
- Ärge pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Hoidke uks ja uksetihendid puhtana, puhastades neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva pehme lapiga.
- Ärge pange ahju tööle, kui see on rikkis. Kasutage seda alles siis, kui kvalifitseeritud tehnik on selle parandanud.
Tähtis: ahju uks peab olema korralikult kinni. Uks ei tohi olla kõver; uksehinged ei tohi olla katki või lahti; uksetihendid ja tihendite pinnad ei tohi olla katki.
- Kõiki muudatusi või parandusi peab tegema ainult kvalifitseeritud tehnik.

Ohutussuunised

Piiratud garantii

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele või tarvikule tekkinud kahju on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

- Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepidemed, välispaneel või juhtpaneel.
- Katkine või puuduv alus, juhrullik, ajam või traatrest.

Ahju on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivaid olukordi. Ahju paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.

Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudelid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.

Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju valest kasutamisest tingitud kahjude eest.

Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.

B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasinglusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjal või keskkonnaametist.

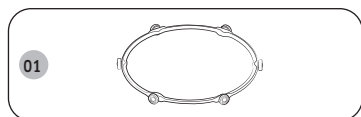
Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnakaitsekohustuste ja tootespetsiifiliste reguleerivate nõuete, näiteks REACH, WEEE, Akud kohta leiata veebilehelt: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

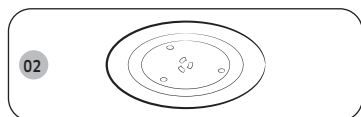
Paigaldamine

Tarvikud

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.



01 Pöördtugi, tuleb asetadamikrolaineahjupõhja keskele. Pöördtugi toetab pöördalust.

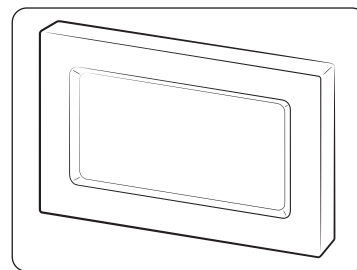


02 Pöördalus, asetatakse pöördtoele nii, et keskmine fiksaator on ühendatud liitmikuga. Pöördalust kasutatakse põhilise toiduvalmistuspinnana; selle saab puhastamiseks ahjust hõlpsasti välja võtta.

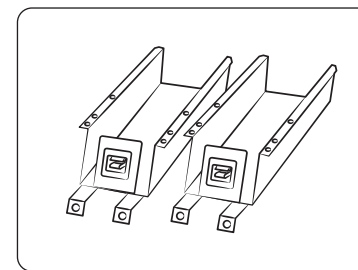
⚠ ETTEVAATUST

Ärge kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördaluseta.

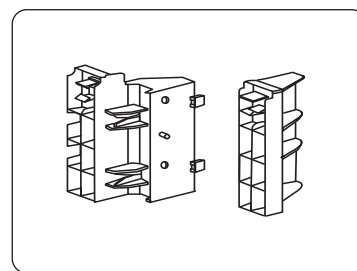
Paigaldamiseks kaasas



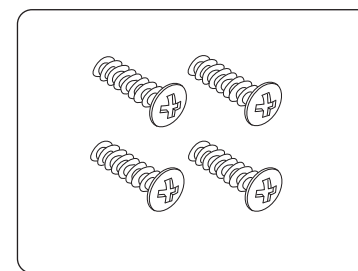
Äär



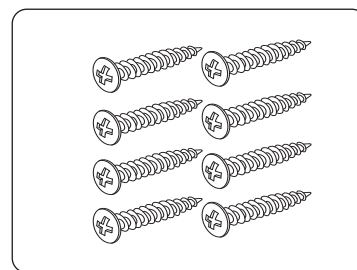
Aluskronstein (2)



Ääreoidik (2)



Kruvi (Tüüp A) (4)



Kruvi (Tüüp B) (8)

Paigaldamine

Mikrolaineahju paigaldamisjuhised

Seade vastab EL-i määrustele.

Seadme ja pakendi kasutuselt kõrvaldamine

Seadme pakendi saab ringlusse võtta.

Kasutada saab:

- pappi;
- polüetüleenkile (PE);
- klorofluorosüsiniku-vaba polüstüreeni (jäika vahtpolüstüreeni).

Kõrvaldage need materjalid kasutuselt vastutustundlikul viisil ja kooskõlas valitsuse ettekirjutustega.

Kodumasinade vastutustundlikul viisil kasutuselt kõrvaldamise kohta saate teavet ametiasutustelt.

Ohutus

Seadme peab ühendama väljaõppinud tehnik.

Mikrolaineahi on mõeldud kodukasutuseks.

Seda peaks kasutama ainult toidu küpsetamiseks.

Kasutamise ajal ja pärast seda on seade kuum.

Pidage seda meeles, kui seadme lähedale tulevad väikelapsed.

Tavalise ahju lähedale paigaldamine

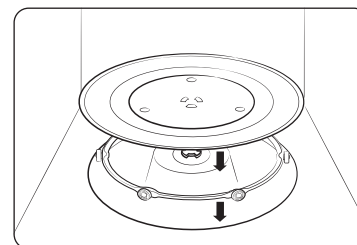
- Kui mikrolaineahi paigaldatakse tavalise ahju kõrvale, tuleb nende vahele jätta piisavalt ruumi, et ei tekiks ülekuumenemist, sest äär võib liigse kuumuse tõttu deformeeruda. Loomulikult on tähtis rangelt järgida ka tavalise ahju tootja paigaldamisjuhiseid.
- Sisseehitatud mikrolaineahju ei tohi paigaldada tavalise ahju kohale, sest tavalise ahju kuumus võib mikrolaineahju jahutussüsteemi negatiivselt mõjutada.

Elektriühendus

Maja toitevõrk, kuhu seade ühendatakse, peab olema kooskõlas riiklike ja kohalike õigusaktidega.

Kui soovite kohtkindlat ühendust, veenduge, et toiteliinile paigaldatakse mitmepooluseline lüliti, millel on vähemalt 3 mm vahedega kontaktid.

Mikrolaineahju paigaldamine

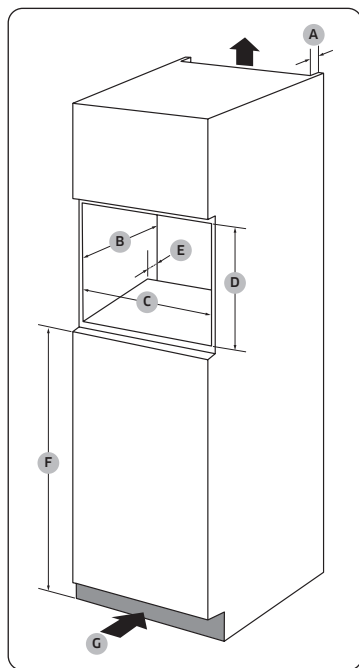


1. Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.
2. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

⚠ ETTEVAATUST

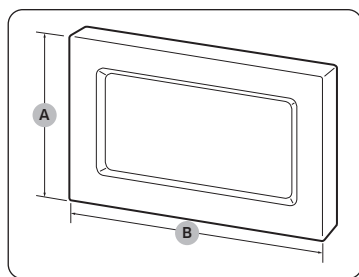
- Kui toitejuhe on katki, tuleb see välja vahetada tootjalt või tema esindajalt saadud erijuhtme või komplektiga. Isikliku ohutuse huvides ühendage kaabel kolme kontaktiga 230 V ja 50 Hz maandatud alalisvoolu pistikupesaga. Kui seadme toitekaabel on katki, tuleb see erikaabli vastu välja vahetada.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgida tuleb ahju energiavarustuse tehnilisi andmeid ning kasutada tohib ainult pikenduskaablit, millel on ahjuga kaasas olnud toitekaabliga sama standard. Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

Mõõtmed



Köögikapp

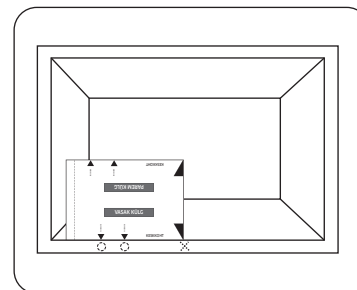
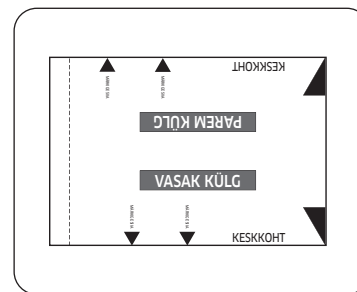
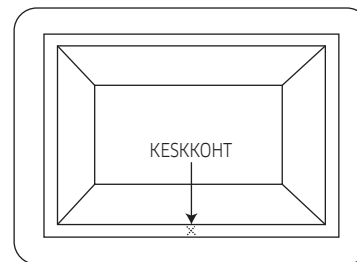
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Äär

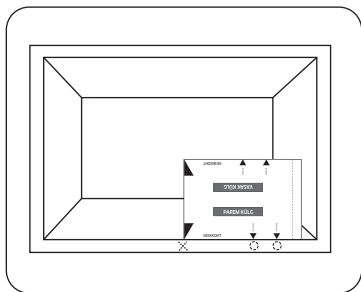
A	381 mm
B	596 mm

Mikrolaineahju paigaldamine

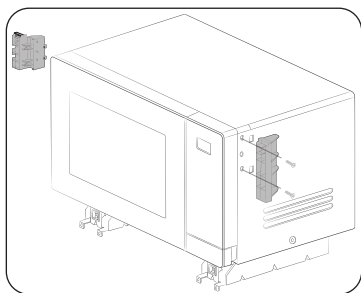


1. Mõõtke köögikapi pikkus ja märkige selle keskkohat.
2. Lõigake välja leheküljel 39 olev mallileht.
3. Joondage mallilehe paremas servas olev „CENTRE MARK“ (keskkohat) köögikapile märgitud keskkohaga.
 - Veenduge, et tekst „LEFT SIDE“ (vasak külg) oleks õigetpidi.
4. Märkige köögikapile kruviaugu kohad.

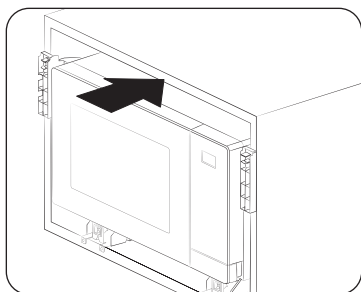
Paigaldamine



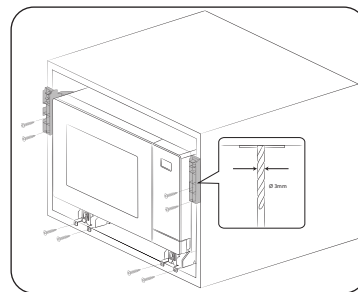
5. Pöörake mallilehte 180 kraadi võrra.
6. Joondage nüüd mallilehe vasakus servas olev „CENTRE MARK“ (keskkoht) köögikapile märgitud keskkohaga.
7. Märkige köögikapile kruviaugu kohad.



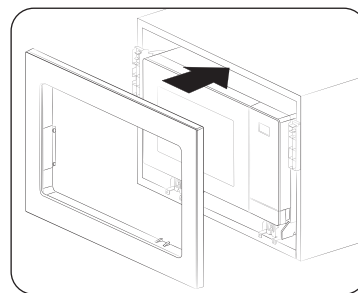
8. Kinnitage kaks äärehoidikut komplektis olnud kruvidega (Tüüp A) mikrolaineahju vasakule ja paremale küljele.
 - Kontrollige kronsteinide tähistusi (L: vasak; R: parem), et need õigele küljele kinnitaksite.



9. Pange mikrolaineahi köögikappi. Seejärel joondage aluskronsteinide augud neljandas ja seitsmendas toimingus tehtud tähistega.



10. Aluskronsteinide kinnitamiseks puurige köögikappi augud 3 mm puuriga. Seejärel kinnitage kronsteinid komplektis olevate kruvidega (Tüüp B).



11. Kinnitage äär ja siis ühendage kõik elektriablid. Kontrollige, kas seade töötab korralikult.

Hooldus

Puhastamine

Puhastage mikrolaineahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist mikrolaineahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).

Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige mikrolaineahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

Mikrolaineahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine

1. Pange tühja mikrolaineahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahhaga.
2. Kuumutage mikrolaineahju 10 minutit maksimaalvõimsusel.
3. Kui tsüklil on lõpule jõudnud, oodake kuni mikrolaineahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

⚠ ETTEVAATUST

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib mikrolaineahju elutsüklil lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett mikrolaineahju ventilatsioonivadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni mikrolaineahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

Asendamine (parandamine)

⚠ HOIATUS

Selles mikrolaineahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge püüdke mikrolaineahju ise asendada ega remontida.

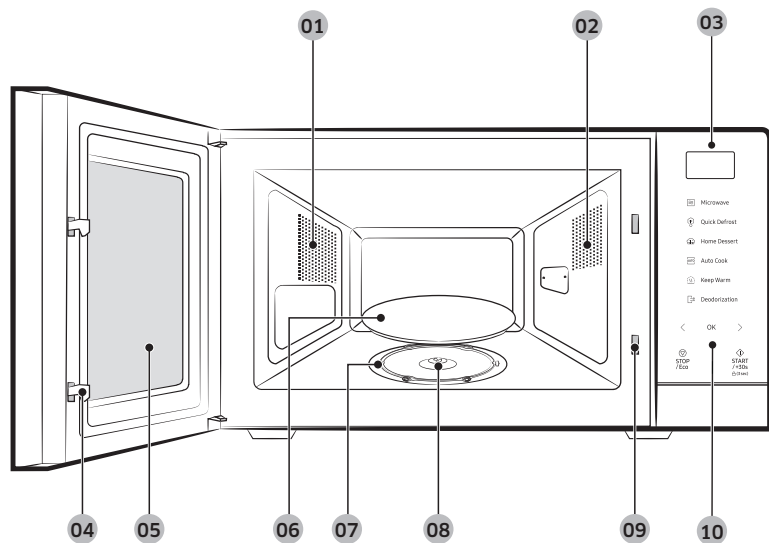
- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või uksega, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohaliku teeninduskeskuse.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohaliku teeninduskeskuse. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme mikrolaineahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

Kui te ei plaani mikrolaineahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige mikrolaineahi kuiva tolmuvabasse kohta. Mikrolaineahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada mikrolaineahju toimivust.

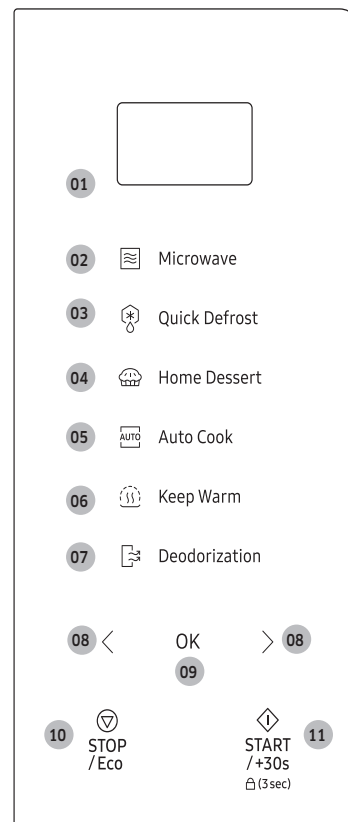
Mikrolaineahju omadused

Mikrolaineahi



- | | | |
|-----------------------|------------|-------------------|
| 01 Ventilatsiooniavad | 02 Tuli | 03 Näidik |
| 04 Ukse sulgurid | 05 Luuk | 06 Pöördalus |
| 07 Pöördtugi | 08 Liitmik | 09 Turvaluku avad |
| 10 Juhtpaneel | | |

Juhtpaneel



- 01 Näidik
- 02 Microwave (Mikrolained)
- 03 Quick Defrost (Kiirsulatamine)
- 04 Home Dessert (Kodune magustoit)
- 05 Auto Cook (Automaatne küpsetamine)
- 06 Keep Warm (Soojenda)
- 07 Deodorization (Lõhnade eemaldamine)
- 08 Vähendamine/Suurendamine (Kaal/Portsjon/Aeg)
- 09 OK (Kell)
- 10 STOP/Eco (STOP/Öko)
- 11 START/+30s (Lapselukk)

Mikrolaineahju kasutamine

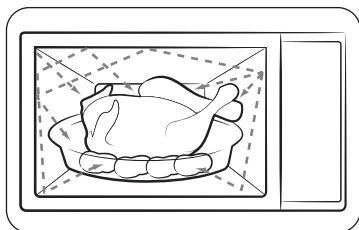
Mikrolaineahju tööpõhimõtted

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetilised lained; vabanev energia võimaldab toitu keeta või uuesti soojendada ilma vormi või värvust muutmata.

Mikrolaineahju saate kasutada:

- Sulatamiseks
- Soojendamiseks
- Küpsetamiseks

Toiduvalmistamise põhimõte



1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahju õõnsuses ja jaotuvad ühtlaselt, kui toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu valmib toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Toiduvalmistamise aeg on erinev olenevalt kasutatavast nõust ja toidu omadustest:
 - Kogus ja tihedus
 - Veesisaldus
 - Algtemperatuur (külmutatud või mitte)

MÄRKUS

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu mikrolaineahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani.
- toidu ühtlane temperatuur.

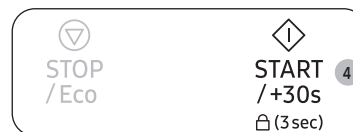
Mikrolaineahju toimivuse kontroll

Järgmine lihtne toiming võimaldab teil kontrollida, et teie mikrolaineahi on töökorras. Probleemide korral vt jaotist „Veotsing“ lk 34–37.

MÄRKUS

Mikrolaineahi peab olema ühendatud sobivasse seinakontakti.

Mikrolaineahju peab olema asetatud pöördalus. Kui kasutate maksimaalsest väiksemat võimsustaset (100 % - 800 W), siis võtab vee keetmine kauem aega.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage pöördalusele klaas vett ning sulgege uks.
3. Vajutage **Microwave (Mikrolained)**.
4. Vajutage korduvalt **START/+30s**, et seada ajaks 4 või 5 minutit.
5. Mikrolaineahi kuumutab seatud aja jooksul vett. Veenduge, et vesi keeb.

Mikrolaineahju kasutamine

Küpsetamine/soojendamine

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

⚠ ETTEVAATUST

Enne mikrolaineahju juurest lahkumist kontrollige alati küpsetusseadeid.

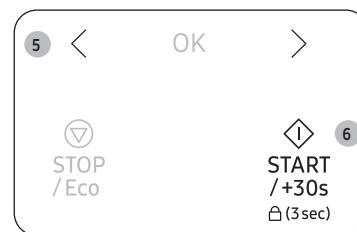
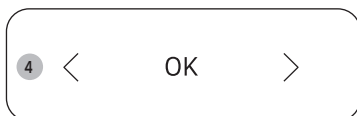


1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.

⚠ ETTEVAATUST

Ärge pange mikrolaineahju tööle, kui see on tühi.

3. Vajutage **Microwave (Mikrolained)**.
 - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse vastav ikoon (☰) ja maksimaalne võimsustase (800 W).
4. Sobiva võimsustaseme valimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
 - Sobiva võimsustaseme kindlakstegemiseks vt jaotist „Võimsustase ja aja muutmine“ lk 17.



5. Sobiva küpsetusaja valimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**).
 - Juhtpaneeli näidikul kuvatakse küpsetusaeg.
6. Küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
 - Tuli süttib ning pöördalus hakkab pöörlema.
 - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaaeg. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaali iga 3 minuti tagant.

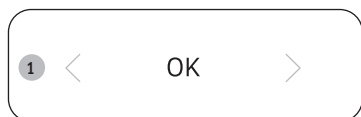
Aja seadistamine

Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88“ ja seejärel „12:00“. Määrake olemasolev kellaeg. Kellaega näidatakse kas 24-tunnises või 12-tunnises kellasüsteemis. Kell tuleb seadistada:

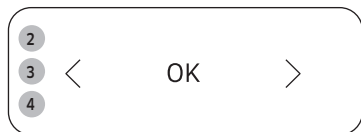
- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- pärast voolukatkestust.

MÄRKUS

Kella tuleb suve- ja talveajale keerata käsitsi.



1. Vajutage **OK**.



2. 24-tunnise või 12-tunnise kellasüsteemi valimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
3. Tunni seadistamiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
4. Minutite seadistamiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.

MÄRKUS

Kui mikrolaineahju ei kasutata, siis kuvatakse juhtpaneeli näidikul kellaeg.

Võimsustase ja aja muutmine

Võimsustaseme funktsioon võimaldab kohandada hajutatud energia hulka ja seega toidu valmistamiseks või soojendamiseks kuluvat aega olenevalt toidu liigist ja kogusest. Te saate valida kuue võimsustaseme vahel

Võimsustase	Protsendimäär	Väljund
KÕRGE	100 %	800 W
KESKMISELT KÕRGE	75 %	600 W
KESKMINE	56 %	450 W
KESKMISELT MADAL	38 %	300 W
SULATAMINE	23 %	180 W
MADAL	13 %	100 W

Retseptides ja selles brošüüris nimetatud toiduvalmistamisajad vastavad näidatud konkreetsele võimsustasemele.

- Kui valite kõrgema võimsustaseme, siis küpsetusaeg väheneb.
- Kui valite madalama võimsustaseme, siis küpsetusaeg pikeneb.

Mikrolaineahju kasutamine

Küpsetusaja reguleerimine

Küpsetusaega saate suurendada või vähendada ka siis, kui mikrolaineahi töötab.

- Küpsetusprotsessi kulgu saate igal ajal kontrollida, kui avate ukse, ning seejärel saate küpsetusaega vastavalt vajadusele suurendada või vähendada.



Meetod 1

Vajutage **START/+30s**, et suurendada küpsetusaega 30 sekundi võrra.

- Näide: kui soovite lisada kolm minutit, siis vajutage **START/+30s** kuus korda.

MÄRKUS

Te saate suurendada vaid küpsetusaega.



Meetod 2

Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**).

Küpsetamise katkestamine

Toiduvalmistamise saab igal ajal katkestada, et:

- kontrollida toitu;
- pöörata toidule teine külg või segada seda;
- lasta toidul seista.

Küpsetamise ajutine katkestamine

- Avage uks ja vajutage üks kord **STOP/Eco (STOP/Õko)**.
 - Küpsetamine katkeb ajutiselt.
- Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **START/+30s**.

Küpsetamise täielik katkestamine

- Avage uks ja vajutage üks kord **STOP/Eco (STOP/Õko)**.
 - Küpsetamine katkeb ajutiselt.
- Vajutage uuesti nuppu **STOP/Eco (STOP/Õko)**.

Energiasäästurežiimi seadistamine

Mikrolaineahjul on energiasäästurežiim.



- Vajutage **STOP/Eco (STOP/Õko)**. Juhtpaneeli näidik lülitub välja.
- Energiasäästurežiimi tühistamiseks avage uks või vajutage **STOP/Eco (STOP/Õko)**. Juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaage.

MÄRKUS

Automaatne energiasäästufunktsioon

Toode naaseb puhkerežiimi, kui sätte ajal ei ole 25 minuti jooksul edastatud uut sisendit või kui töö on ajutiselt katkestatud. Kui jätate ukse lahti, siis kustub siselamp 5 minuti möödudes.

Kiirsulatamise kasutamine

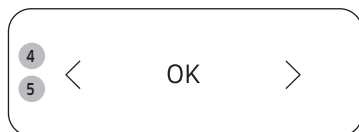
Kiirsulatamise funktsioonid võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, Köögiviljad ning külmutatud saia- ja leivatooteid. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

MÄRKUS

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.



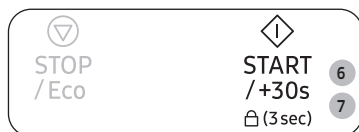
1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Quick Defrost (Kiirsulatamine)**.



4. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.

- Lisateabega saate tutvuda jaotises „Kiirsulatamise programmi kirjeldus“ lk 19.

5. Portsjoni suuruse seadistamiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.



6. Kiirsulatamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.
 - Kui mikrolaineahi teeb piiksu, siis pöörake toit ümber.
7. Sulatamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage **START/+30s**.
 - Kui sulatamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaage. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaali iga 3 minuti tagant.

Kiirsulatamise programmi kirjeldus

Alljärgnev tabel sisaldab erinevaid Kiirsulatamise programme, serveeritavate portsjonite suurusi, seisuaegu ja asjakohaseid juhiseid. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, köögiviljad ja leiva- või saiatooted tasasele klaasvaagnale või keraamilisele taldrikule.

Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1	Liha	200-1500	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, pöörake liha ümber. See programm sobib veiseliha, lambaliha, sealihaga, lihaliõikude, lihaviilude ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
2	Linnuliha	200-1500	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka erinevate kanatükkide sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
3	Kala	200-1500	Katke kalasaba või kogu kala alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
4	Köögiviljad	200-1500	Asetage külmutatud köögiviljad tasasele klaasvaagnale. Kui ahi piiksub, pöörake köögiviljad ümber või segage neid. See programm sobib kõikide külmutatud köögiviljade sulatamiseks. Laske 5-20 minutit seista.

Mikrolaineahju kasutamine

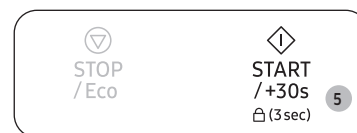
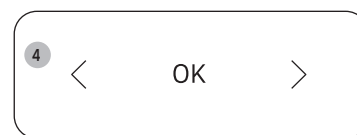
Kood	Toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
5	Saia- ja leivatooted	200-1500 g	Asetage sai või leib majapidamispaperile ning keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. See programm sobib igasuguse leiva (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringjalt. See programm sobib igasuguste pärmitainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi muretainatoodete, puuviljade, kreemikookide ega šokolaadiglasuuriga kookide sulatamiseks. Laske 10-30 minutit seista.

Koduse magustoidu funktsiooni kasutamine

Koduse magustoidu funktsioonil on 7 erinevat eelprogrammeeritud küpsetussätet. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult nõusid, mille kasutamine mikrolaineahjus on ohutu.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage nuppu **Home Dessert (Kodune magustoit)**.
4. Toidutüübi valimiseks vajutage nuppu **Down (Alla)** või **Up (Üles)**.
 - Lisateabega saate tutvuda jaotises „Koduse magustoidu programmi kirjeldus“ lk 21- 22
5. Koduse magustoidu funktsiooni käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
 - Mikrolaineahi küpsetab toitu vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
 - Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaag. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaali iga 3 minuti tagant.

Järgnevas tabelis on esitatud 7 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku kogused ja asjakohased juhised.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Koduse magustoidu programmi kirjeldus

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1	Kreeka päklikitega kook	1 portsjon	Koostisosad 120 g jahu, 150 g võid, 100 g musta roosuhkrut, 2 muna, 50 g (hakitud) Kreeka pähkleid, 4 g küpsetuspulbrit
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Segage kausis või ja must roosuhkur. 2. Lisage muna ja segage hoolikalt. 3. Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist. 4. Lisage Kreeka pähklid ja segage hoolikalt. 5. Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi. 6. Pange kauss mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [1]. 7. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. 	
2	Banaanikeeks	1 portsjon (6 tk)	Koostisosad 3 banaani, 120 g pannkoogisegu, 120 g piima, 1 muna, 2 sl maltoossiirupit.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Hakkige banaanid. 2. Segage kausis pannkoogisegu, piim, muna ja maltoossiirup. 3. Lisage banaan ja segage hoolikalt. 4. Kallake segu kuude pabertopsi. 5. Pange pabertopsid mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [2]. 6. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. 	

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3	Keeks	1 portsjon	Koostisosad 170 g jahu, 50 g võid, 150 g suhkrut, 3 muna, 10 g küpsetuspulbrit
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Segage kausis või ja suhkur. 2. Lisage muna ja segage hoolikalt. 3. Lisage jahu, küpsetuspulber ning jätkake segamist. 4. Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi. 5. Pange kauss mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [3]. 6. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. 	
4	Ameerika päikli-šokolaadikook (brownie)	1 portsjon	Koostisosad 90 g jahu, pool tassi (sulatatud) võid, 230 g suhkrut, 2 muna, 40 g kakaopulbrit
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Segage kausis või, lahtiklopitud munad ja suhkur. 2. Lisage jahu, kakaopulber ja jätkake segamist. 3. Asetage segu õlitatud klaas- või plastkaussi. 4. Pange kauss mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [4]. 5. Pärast küpsetamist laske 20-30 minutit seista. 	

Mikrolaineahju kasutamine

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
5	Munapuding	1 portsjon (3 tk)	Koostisosad 250 g piima, 40 g suhkrut, 2 muna
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Lööge kaussi lahti kaks muna. Kloppige munad kergelt vispliga läbi. Liigse vahu vältimiseks veenduge, et vispli ots puutub kogu aeg kausipõhja. 2. Segage teises kausis piim ja suhkur. 3. Lisage lahtiklopitud munale seda pidevalt segades piim. 4. Sõeluge munasegu peene sõelaga. Puhastage sõelapõhi spaatliga. Eemaldage lusikaga liigne vaht. 5. Valage segu keedukreemitopsidesse. 6. Pange topsid mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [5]. 7. Pärast küpsemist jahutage külmkapis ning serveerige. 	
6	Šokolaaditassikook	1 portsjon	Koostisosad 30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 40 g vahukoort, 25 g jahu, 15 g kakaopulbrit, 1,5 g vanilli, 50 g poolmagusaid šokolaadilaaste
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Segage tassis või, muna ja vahukoor, kuni need on hästi segunenud. 2. Lisage jahu ja suhkur ning jätkake segamist. 3. Lisage kakao, vanill ja segage kergelt. 4. Segage sisse šokolaadilaastud. 5. Pange tass mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [6]. 6. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. 	

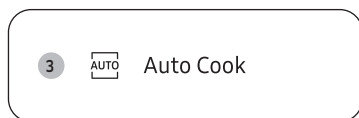
Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
7	Tassikook	1 portsjon	Koostisosad 30 g võid, 60 g suhkrut, 1 muna, 50 g jahu, 30 g piima, 6 g vanilli, 3 g mandlipulbrit, 1,5 g küpsetuspulbrit
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Segage tassis või ja muna, kuni need on hästi segunenud. 2. Lisage jahu, suhkur ja küpsetuspulber ning jätkake segamist. 3. Lisage mandlipulber, vanill ja segage kergelt. 4. Pange tass mikrolaineahju ja valige Kodune magustoit [7]. 5. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista. 	

Automaatse küpsetamise kasutamine

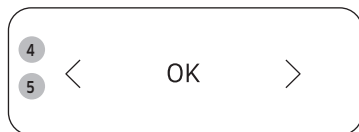
Automaatse küpsetamise funktsioonil on 18 erinevat eelprogrammeeritud küpsetussätet. Te ei pea seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.

⚠ ETTEVAATUST

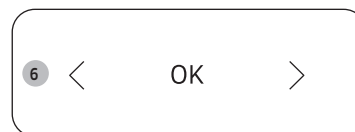
Kasutage alati mikrolaineahjukindlaid ja ahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.



1. Avage mikrolaineahi nuppu vajutades.
2. Asetage toit pöördaluse keskele ning sulgege uks.
3. Vajutage **Auto Cook (Automaatne küpsetamine)**.



4. Sobiva kategooria valimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
 - 1. Auto Cook (Automaatne küpsetamine)
5. Sobiva toidutüübi valimiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.
 - Lisateabega saate tutvuda jaotises „Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus“ lk 24–28.



6. Toidu kaalu seadistamiseks vajutage < või > (**Vähendamine/Suurendamine**) ning seejärel **OK**.

- Lisateabega saate tutvuda jaotises „Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus“ lk 24–25.
- Teatud menüüdel on vaid üks kaaluvalik.
- Koduse magustoidu puhul ei ole vaja kaalu valida.



7. Automaatse küpsetamise alustamiseks vajutage **START/+30s**.

- Mikrolaineahi küpsetab toitu vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
- Kui küpsetamine on lõppenud, siis piiksub mikrolaineahi 4 korda ning juhtpaneeli näidikul kuvatakse kellaag. Seejärel piiksub töö lõpetamise meeldetuletussignaali iga 3 minuti tagant.

Mikrolaineahju kasutamine

Järgnevas tabelis on esitatud 18 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku kogused ja asjakohased juhised.

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Automaatse küpsetamise programmi kirjeldus

1. Auto Cook (Automaatne küpsetamine)

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1	Valmistoit (jahutatud)	350 g 450 g	Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolme koostisainega toitudele (nt liha koos kastme, köögiviljade ja lisandiga nagu kartul, riis või pasta). Laske 2-3 minutit seista.
2	Taimetoit (jahutatud)	350 g 450 g	Asetage eine keraamilisele taldrikule ning katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitudele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega). Laske 2-3 minutit seista.
3	Brokoliõisikud	250 g	Loputage ja puhastage brokoliõisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30-45 ml vett. (2-3 sl) Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii brokoli kui ka suvikõrvitsa-, baklažaani-, kõrvitsa- või paprikaõikude jaoks. Laske 1-2 minutit seista.

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
4	Porgandiviilud	250 g	Loputage ja puhastage ühtlasteks ümmargusteks ketasteks lõigatud porgandid. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 30-45 ml vett. (2-3 sl) Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii porgandiviilude kui ka liilkapsaõisikute või nuikapsa jaoks. Laske 1-2 minutit seista.
5	Rohelised oad	250 g	Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Kui küpsetuskogus on 250 g, siis lisage 30 ml (1 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
6	Spinat	150 g	Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
7	Maisitõlvik	250 g	Loputage ja puhastage maisitõlvikud ja asetage ovaalsesse klaaskaussi. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Laske 1-2 minutit seista.
8	Kooritud kartulid	250 g	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45-60 ml (3-4 sl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Laske 2-3 minutit seista.

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
9	Pruun riis (eelkeedetud)	125 g	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5-10 minutit seista.
10	Täisteramakaronid	125 g	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage 1 l keevat vett, näpuotsatäis soola ning segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1 minut seista.
11	Kinoa	125 g	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1-3 minutit seista.
12	Bulgur	125 g	Kasutage suurt kaanega ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 2-5 minutit seista.
13	Kanafiléed	300 g (2 tk)	Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
14	Kalkunifilée	300 g (2 tk)	Loputage fileetükid ja asetage keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.

Kood	Toit	Portsjoni suurus	Juhised
15	Värske kalafilee	300 g (2 tk)	Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1-2 minutit seista.
16	Värske lõhefilee	300 g (2 tk)	Loputage kala ning asetage keraamilisele taldrikule, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1-2 minutit seista.
17	Värsked krevetid	250 g	Loputage krevetid ja asetage keraamilisele plaadile, lisage 1 sl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1-2 minutit seista.
18	Värske forell	200 g (üks kala)	Asetage terve kala mikrolaineahju sobivasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 sl sidrunimahla ning ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.



Mikrolaineahju kasutamine

Soojenduse kasutamine

Soojendusfunktsiooni hoiab toidu enne serveerimist soojana. Kasutage seda funktsiooni toidu soojendamiseks enne serveerimist.

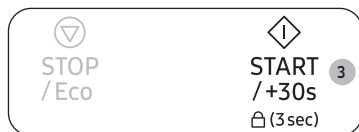
Märkus: Funktsiooni **Keep Warm (Soojenda)** ajaks määrati 99 minutit.



1. Vajutage nuppu **Keep Warm (Soojenda)**.



2. Sobiva vätte valimiseks vajutage < or > (**Vähendamine/Suurendamine**).



3. Vajutage nuppu **START/+30s**.
• Toidu soojendamise lõpetamiseks avage uks või vajutage nuppu **STOP/Eco (STOP/Õko)**.

⚠ ETTEVAATUST

- Ärge kasutage seda funktsiooni külma toidu soojendamiseks. See programm on ette nähtud äsja küpsetatud toidu soojendamiseks.
- Ärge katke toitu kaane või plastkilega.
- Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.
- Pärast soojashoiufunktsiooni käivitamist ei saa määratud aega muuta.

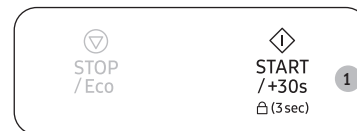
Lõhnade eemaldamise funktsiooni kasutamine

Kasutage seda funktsiooni pärast lõhnarikka toidu küpsetamist või kui ahju sees on rohkelt suitsu.

Esmalt puhastage ahju sisemus.



1. Vajutage nuppu **Deodorization (Lõhnade eemaldamine)** ja seejärel nuppu **START/+30s**.
• Funktsiooni töö lõppedes edastab ahi helisignaali.



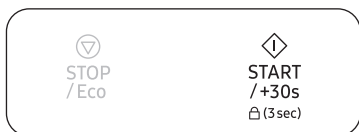
📖 MÄRKUS

- Lõhnade eemaldamise funktsiooni tööajaks on määratud 5 minutit. See pikeneb 30 sekundi võrra nupu **START/+30s** iga vajutuse korral või pikeneb või lüheneb 10 sekundi võrra nupu **Down (Alla)** või **Up (Üles)** iga vajutuse korral.
- Lõhnade eemaldamise funktsiooni maksimaalne tööaeg on 15 minutit.



Lapseluku kasutamine

Teie mikrolaineahi on varustatud eraldi lapselukuprogrammiga, mis võimaldab lukustada mikrolaineahju nii, et lapsed ega seadet mittetundvad isikud ei saaks seda kogemata tööle panna.



- Lapseluku aktiveerimiseks vajutage nuppu **START/+30s** ja hoidke seda 3 sekundit all.
 - Juhtpaneel on lukustatud ja juhtpaneeli näidikul kuvatakse „L“.
- Lapseluku inaktiveerimiseks hoidke nuppu **START/+30s** uuesti 3 sekundit all.

Helisignaali väljalülitamine

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.



- Helisignaali välja lülitamiseks vajutage samal ajal < ja > (**Vähendamine/Suurendamine**).
- Juhtpaneel kuvab teksti „OFF (Väljas)“.
- Helisignaali uuesti sisse lülitamiseks vajutage uuesti samal ajal < või > (**Vähendamine/Suurendamine**).
- Juhtpaneel kuvab teksti „On (Sees)“.

Ahjunõude juhised

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „läbistama“, ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.

Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märke mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.

Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahjukindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓X	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb mikrolaineahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekerdsed polüestripakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreenopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	X	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metalläär	X	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.
• Ümbertöödeldud paber	X	Või põhjustada kaarleeki.

Plast		
• Hoiunõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓X	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitatav ✓X : kasutage ettevaatlikult X : Ei ole ohutu

Küpsetusjuhis

Mikrolained

Mikrolaineenergia läbib toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkrusakeste poolt.

Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

Küpsetamine

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toit võib olla kaetud erinevatel viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjukilega.

Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhised külmutatud köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Küpsetage kaetult ja kasutage miinimumaega, vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Spinat	150	600	4½-5½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2-3 minutit seista.		
Brokoli	300	600	9-10
	Juhised Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2-3 minutit seista.		
Herned	300	600	7½-8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2-3 minutit seista.		
Rohelised oad	300	600	8-9
	Juhised Lisage 30 ml (2 sl) külma vett. Laske 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (porgandid/herned/ mais)	300	600	7½-8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (hiinapärane)	300	600	8-9
	Juhised Lisage 15 ml (1 sl) külma vett. Laske 2-3 minutit seista.		

Värskete köögiviljade küpsetusjuhised

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 250 g kohta 30-45 ml vett (2-3 sl), v.a kui soovitatakse muud veekogust, vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga- vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Laske ooteajal 3 minutit kaetult seista.

Nõuanne: lõigake värsked köögiviljad võrdse suurusega tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Brokoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.			
Rooskapsas	250	800	5½-6½
	Juhised Lisage 60-75 ml (4-5 sl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Porgandid	250	800	4½-5
	Juhised Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Laske 3 minutit seista.		
Lillkapsas	250	800	5-5½
	500		8½-9
Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Laske 3 minutit seista.			
Suvikõrvits	250	800	3½-4
	Juhised Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 sl) vett või tükike võid. Küpsetage kergelt. Laske 3 minutit seista.		

Küpsetusjuhisp

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Baklažaanid	250	800	3½-4
	Juhised Lõigake baklažaanid õhukesteks viiludeks ja piserdage üle 1 sl sidrunimahlaga. Laske 3 minutit seista.		
Porrulauk	250	800	4½-5
	Juhised Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Laske 3 minutit seista.		
Seened	125	800	1½-2
	250		3-3½
Juhised Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.			
Sibulad	250	800	5½-6
	Juhised Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 sl) vett. Laske 3 minutit seista.		
Paprika	250	800	4½-5
	Juhised Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. Laske 3 minutit seista.		
Kartulid	250	800	4-5
	500		7½-8½
Juhised Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Laske 3 minutit seista.			
Nuikapsas	250	800	5-5½
	Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Laske 3 minutit seista.		

Riisi ja pasta küpsetusjuhisp

Riis Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud - riis paisub valmimise ajal kaks korda. Küpsetage kaetult.

Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.

Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant.

Segage aeg-ajalt nii küpsetamise ajal kui ka pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Valge riis (eelkeedetud)	250	800	16-17
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pruun riis (eelkeedetud)	250	800	21-22
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Seguriis (riis + metsriis)	250	800	17-18
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Maisisegu (riis + maisiterad)	250	800	18-19
	Juhised Lisage 400 ml külma vett. Laske 5 minutit seista.		
Pasta	250	800	11-12
	Juhised Lisage 1000 ml kuuma vett. Laske 5 minutit seista.		

Soojendamine

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti. Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisenähtena. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toodete nagu näiteks praetükkide soojendamist, kuna need kipuvad üle küpsema ning ära kuivama enne, kui keskosa üles kuumeneb. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõndasid toite saab soojendada 800 W juures, samas kui teatud toite tuleb soojendada 600 W, 450 W või koguni 300 W juures.

Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad).

Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel tasub edaspidiseks meelde jätta selleks kulunud aeg. Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe. Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks. Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2–4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

Vedelike soojendamine

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

Imikutoidu soojendamine

Imikutoit

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!

Laske enne serveerimist 2–3 minutit seista. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.

Imikupiim

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel luttu pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur: u 37 °C.

Märkus:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida. Soojendamisel kasutage juhisenähtena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Küpsetusjuhised

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Joogid (Kohv, Tee ja Vesi)	150 ml (1 tass)	800	1-1½
	250 ml (1 kruus)		1½-2
Juhised Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördaluse keskele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Laske 1-2 minutit seista.			
Supp (Jahutatud)	250 g	800	3-3½
	Juhised Valage supp sügavasse keraamilisse taldrikusse. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord. Laske 2-3 minutit seista.		
Hautis (Jahutatud)	350 g	600	5½-6½
	Juhised Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 2-3 minutit seista.		
Kastmega pasta (Jahutatud)	350 g	600	4½-5½
	Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist. Laske 3 minutit seista.		
Täidetud pastatooted kastmega (Jahutatud)	350 g	600	5-6
	Juhised Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Laske 3 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Taldrikutäis toitu (Jahutatud)	350 g	600	5½-6½
	Juhised Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Laske 3 minutit seista.		

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg
Imikutoit (Köögiviljad + liha)	190 g	600	30 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2-3 minutit seista.		
Imikupuder (Teravili + Piim + Puuvili)	190 g	600	20 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2-3 minutit seista.		
Imikupiim	100 ml	300	30-40 s
	200 ml		50 s - 1 min
Juhised Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Raputage hoolikalt ja laske 3 minutit seista. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Laske 2-3 minutit seista.			

Manuaalne sulatamine

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.

Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.

Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.

Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.

Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

Nõuanne: lapikud toidud sulavad paremini kui suurema läbimõõduga toidud ning väikeste koguste sulatamiseks kulub vähem aega kui suurte. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes -18 kuni -20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhise järgnevat tabelit.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Liha			
Veisehakkliha	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Sealihaloõgid	250 g	180 W	7½-8½
	Juhised Asetage liha lamedale keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5-25 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Linnuliha			
Kanatükid	500 g (2 tk)	180 W	14½-15½
Terve kana	900 g	180 W	28-30
	Juhised Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 15-40 minutit seista.		
Kala			
Kalafilee	250 g (2 tk)	180 W	6-7
	400 g (4 tk)		12-13
	Juhised Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5-15 minutit seista.		
Puuviljad			
Marjad	250 g	180 W	6-7
	Juhised Jaotage puuviljad ühtlaselt lamedale ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Laske 5-10 minutit seista.		
Saia- ja leivatooted			
Kuklid (Igaüks umbes 50 g)	2 tk	180 W	½-1
	4 tk		2-2½
Röstsai/Võileib	250 g	180 W	4½-5
Saksa Leib (Nisujahu + Rukkijahu)	500 g	180 W	8-10
	Juhised Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Laske 5-20 minutit seista.		

Küpsetusjuhisp

Näpunäited ja nipid

Suhkrustunud mee sulatamine

Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20–30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

Želatiini sulatamine

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulamist.

Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkruga ja 250 ml külma veega. Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½–4½ minutit 800 W juures, kuni glasuur/vaap on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

Moosi valmistamine

Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetult 10–12 minutit 800 W juures. Segage küpsemise ajal mitu korda. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske kaane all 5 minutit seista.

Pudingi/keedukreemi valmistamine

Segage pudingipulber suhkruga ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetult 6½–7½ minutit 800 W juures. Segage küpsemise ajal hoolikalt mitu korda.

Mandlilaastude pruunistamine

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Pruunistage 3½–4½ minutit 600 W juures ning segage mitu korda. Laske 2–3 minutit ahjus seista. Kasutage väljavõtmisel kindaid!

Veaotsing ja teabekood

Veaotsing

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust.	Kuivatage välispind.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Kellaaega ei kuvata.	Energiasäästufunktsioon on aktiveeritud.	Lülitage energiasäästufunktsioon välja.
Mikrolaineahi ei tööta.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
	Luugi avamismehhanismil on võõrkeha.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
Mikrolaineahi seiskub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata.	Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks nuppu START/+30s .

Probleem	Põhjus	Toiming
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Mikrolaineahi on küpsetanud pikka aega.	Laske mikrolaineahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Proovige mikrolaineahju käitada, ilma et selles oleks toitu.	Asetage toit mikrolaineahju.
	Mikrolaineahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut.	Kasutage mikrolaineahju jaoks eraldi elektrikontakti.
Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja mikrolaineahi ei tööta.	Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli.	Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada.

Probleem	Põhjus	Toiming
Mikrolaineahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Mikrolaineahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Mikrolaineahju peal on esemeid.	Eemaldage mikrolaineahjult kõik esemed.
Luuki ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on jäänud luugi ja mikrolaineahju sisepinna vahele.	Puhastage mikrolaineahi ja seejärel avage uks.
Kuumutamine ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult.	Mikrolaineahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toitu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitais vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1–2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Valmistate korraga liiga suurt kogust toitu.	Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti.
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti.	Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege uks ja avage see uuesti või vajutage nuppu STOP/Eco (STOP/Öko) .
	Sisetuli on määrdunud.	Puhastage mikrolaineahju sisemus ja kontrollige uuesti.

Veaotsing ja teabekood

Probleem	Põhjus	Toiming
Küpsetamise ajal kõlab piiksumist.	Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata.	Pärast toidu ümber pööramist vajutage uuesti käivitamiseks jälle nuppu START/+30s .
Mikrolaineahi ei ole loodis.	Mikrolaineahi on paigaldatud ebatasasele pinnale.	Paigaldage mikrolaineahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale.
Küpsetamise ajal tekivad sädemed.	Mikrolaineahju-/sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid.	Ärge kasutage metallnõusid.
Toite ühendamisel hakkab mikrolaineahi kohe tööle.	Luuk pole korralikult suletud.	Sulgege luuk ja kontrollige uuesti.
Mikrolaineahjult saab elektrit.	Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud.	Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud.
<ol style="list-style-type: none"> Vesi tilgub. Uksepraost väljub auru. Vesi jääb mikrolaineahju. 	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole mikrolaineahju talitlushäire.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.

Probleem	Põhjus	Toiming
Heledus mikrolaineahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole mikrolaineahju talitlushäire.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Mikrolaineahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes kolm minutit pärast küpsetamise lõpetamist.	See pole mikrolaineahju talitlushäire.
Pöördalus		
Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise.	Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas.	Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti.
Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal.	Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülg.	Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid.
Pöördalus koliseb pöörlemise ajal ja teeb müra.	Mikrolaineahju põhja on kinni jäänud toidujääke.	Eemaldage mikrolaineahju põhja kinnijäänud toidujäägid.

Probleem	Põhjus	Toiming
Mikrolaineahi		
Mikrolaineahi ei kuumuta.	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
Eelsoojendamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib kuumutuselementidest eralduda töötamise ajal suitsu.	Tegemist ei ole talitlushäirega ning pärast mikrolaineahju kahte või kolme kasutuskorda peaks see kaduma.
	Kuumutuselementidel leidub toitu.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja eemaldage seejärel kuumutuselementidelt toitu.
Mikrolaineahju kasutamisel tekib põlemise või plastilõhn.	Kasutate plastist või mittekuumuskindlat nõud.	Kasutage kõrge temperatuuri jaoks kasutamiseks sobivaid klaasnõusid.
Mikrolaineahjust tuleb halba lõhna.	Toidujäägid või plast on sulanud ja ahju sisepinnale kinni jäänud.	Kasutage aurufunktsiooni ja pühkige kuiva lapiga puhtaks. Lõhna kiiremaks eemaldamiseks võite asetada mikrolaineahju sidruniviilu ja siis ahju tööle panna.
Mikrolaineahi ei kूपseta korralikult.	Mikrolaineahju ust avatakse kूपsetamise ajal korduvalt.	Kui avate ust liiga sageli, langeb ahju sisetemperatuur ja see võib kूपsetustulemust mõjutada.
	Mikrolaineahju juhtseaded ei ole õigesti seadistatud.	Seadistage mikrolaineahju juhtseaded õigesti ja proovige uuesti.
	Grill või muud tarvikud pole õigesti sisestatud.	Sisestage tarvikud õigesti.
	Kasutate valet tüüpi või vale suurusega nõusid.	Kasutage sobivaid siledapõhjalisi nõusid.

Teabekood

Teabekood	Põhjus	Toiming
C-d0	Juhtnuppe vajutatakse üle 10 sekundi.	Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Kui viga ilmneb uuesti, lülitage mikrolaineahi 30 sekundiks välja ja proovige uuesti seadistada. Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

MÄRKUS

Kui väljapakutud abinõu ei kõrvalda probleemi, pöörduge SAMSUNGI lähima klienditeeninduskeskuse poole.

Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Nii tehnilisi andmeid kui ka kasutusjuhiseid võidakse seetõttu muuta ilma ette teatamata.

Mudel	MS23A7118A*
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz AC
Energiaarve Maksimaalne võimsus Microwave (Mikrolained)	1150 W 1150 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W - 6 taset (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x K x S) Välismõõtmed Ahju õõnsus	489 x 275 x 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Mass Neto	Ligikaudu 13,7 kg

Memo

KESKKOHT



MÄRKIGE SIIA



MÄRKIGE SIIA

PAREM KÜLG

Paigaldusmall

VASAK KÜLG



MÄRKIGE SIIA



MÄRKIGE SIIA

KESKKOHT

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

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



DE68-04660S-00

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo vadovas

MS23A7118A*



SAMSUNG

Turinys

Saugos instrukcijos	3	Energijos taupymo režimo nustatymas	18
Svarbūs saugos nurodymai	3	Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas	19
Bendrieji saugos nurodymai	6	Funkcijos „Home Desert“ (naminis desertas) naudojimas	20
Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę	7	Automatinis gaminimas naudojimas	23
Ribota garantija	8	Šilumos palaikymo funkcijos naudojimas	26
Gaminų grupės apibrėžimas	8	Funkcijos „Deodorization“ (kvapų naikinimas) naudojimas	26
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)	8	Užrakto nuo vaikų naudojimas	27
		Garso signalo išjungimas	27
Montavimas	9	Virtuvės reikmenų vadovas	27
Priedai	9		
Pridedamos detalės montavimui	9	Valgio gaminimo vadovas	28
Mikrobangų krosnelės montavimo instrukcijos	10	Mikrobangos	28
Mikrobangų krosnelės montavimas	10	Šildymas	31
Matmenys	11	Skysčių pašildymas	31
Mikrobangų krosnelės montavimo procedūra	11	Kūdikių maisto šildymas	31
		Pastaba:	31
Priežiūra	13	Neautomatinis atšildymas	33
Valymas	13	Patarimai ir gudrybės	34
Dalių keitimas (remontas)	13	Gedimų diagnostika ir informacijos kodai	34
Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės	13	Gedimų diagnostika	34
		Informacinis kodas	38
Mikrobangų krosnelės funkcijos	14	Techninės specifikacijos	38
Mikrobangų krosnelė	14		
Valdymo skydelis	14		
Mikrobangų krosnelės naudojimas	15		
Mikrobangų krosnelės veikimo principas	15		
Tikrinimas, ar mikrobangų krosnelė tinkamai veikia	15		
Gaminimas / šildymas	16		
Laiko nustatymas	17		
Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas	17		
Gaminimo trukmės reguliavimas	18		
Valgio gaminimo sustabdymas	18		

Saugos instrukcijos

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

ĮSPĖJIMAS. Jei durų sandarikliai pažeisti, krosnelės negalima naudoti iki jų sutaisys kompetentingas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS. Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

ĮSPĖJIMAS. Vaikams be priežiūros naudotis krosnele leiskite tik gerai išaiškinę, kaip saugiai naudotis krosnele ir kokį pavojų kelia neteisingas jos naudojimas.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Jis neturėtų būti naudojamas tokiose vietose:

- parduotuvių virtuvėse, biuruose ar kitokioje darbo aplinkoje;
- ūkiniuose pastatuose;

- viešbučiuose, moteliuose ir kitose panašaus pobūdžio gyvenamosiose aplinkose;
- nakvynės ir pusryčių paslaugų teikimo vietose.

Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

Šildant maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose jie gali užsidegti, todėl atidžiai stebėkite krosnelę.

Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą ir gėrimus.

Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.

Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

Saugos instrukcijos

Nenuolupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.

Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos maisto apnašas.

Jei krosnelėje nepalaikoma švara, jos paviršiai gali susigadinti, o tai gali sumažinti prietaiso ilgaamžiškumą ir sukelti pavojingą situaciją.

Šį prietaisą numatyta naudoti tik įmontuotą. Prietaiso negalima įdėti į spintelę.

Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti maistui ir gėrimams skirtų metalinių indų.

Išimdami iš prietaiso indus elkitės atsargiai, kad nepasislinktų sukamoji lėkštė.

Šio prietaiso negalima valyti garo purškikliais.

Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.

Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu. Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus.

Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų.

Šį prietaisą atlikus montavimą turėtų būti galima atjungti nuo maitinimo tinklo. Atjungti turėtų būti galima ištraukiant pasiekiamą kištuką arba įmontavus jungiklį į prietaiso laidą pagal laidų jungimo taisykles.

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Krosnelė turi būti padėta reikiamame aukštyje ir padėtyje, kad būtų patogų priėjimą prie jos ertmės ir valdiklių.

Prieš pirmą kartą naudojant krosnelę, ją reikėtų 10-čiai minučių įjungti su vandeniu.

Jei krosnelė skleidžia keistus garsus, degėsių kvapą arba dūmus, tuoj pat ištraukite maitinimo laido kištuką ir kreipkitės į artimiausią aptarnavimo centrą.

ĮSPĖJIMAS. Kai prietaisas naudojamas kombinuotuoju režimu sukuriama aukšta temperatūra, todėl vaikams naudotis krosnele leidžiama tik su suaugusiųjų priežiūra. Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės, kad nepriliestumėte krosnelėje esančių kaitinimo elementų.

ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.

Nevalykite krosnelės durų stiklo stipriais šveičiamaisiais valikliais ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes jie gali jį subraižyti, o subraižytas stiklas gali sudužti.

Negalima valyti garais.

ĮSPĖJIMAS. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas. Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista.

Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinamųjų elementų.

Jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

PERSPĖJIMAS. Virimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis virimo procesas turi būti nuolat stebimas. Veikiant krosnelei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Saugos instrukcijos

Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti. Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.

Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

Bendrieji saugos nurodymai

Bet kokius pakeitimus ar remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuoti asmenys.

Nedėkite į mikrobangų krosnelę maisto ar gėrimų uždarytuose induose.

Nevalykite krosnelės benzolu, skiedikliu, spiritu ar gariniais bei aukšto slėgio plautuvais.

Nestatykite krosnelės šalia šildytuvų ar degių medžiagų, drėgnose, riebaluotose ar dulketose vietose, neapsaugotuose nuo tiesioginių saulės spindulių ar vandens, kur galimi dujų nuotėkiai ar ant nelygių paviršių.

Šią krosnelę būtina tinkamai įžeminti pagal vietinius ir valstybinius standartus.

Sausa šluoste reguliariai valykite pašalines medžiagas nuo maitinimo kištuko gnybtų ir kontaktų.

Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.

Esant dujų protėkiui (propano, suskystintų naftos dujų ir pan.) iš karto užtikrinkite vėdinimą.

Nelieskite maitinimo laido.

Nelieskite maitinimo laido drėgnomis rankomis.

Neišjunkite veikiančios krosnelės ištraukdami maitinimo laidą.

Nekiškite pirštų ar pašalinių medžiagų. Jei į krosnelę pateko pašalinių medžiagų, ištraukite maitinimo laidą ir kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Saugokite krosnelę nuo didelio slėgio arba smūgių.

Nestatykite krosnelės ant trapių daiktų.

Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka gaminio specifikacijas.

Tvirtai įkiškite maitinimo laido kištuką į sieninį lizdą. Nenaudokite šakotuvų, ilginamųjų laidų ar elektros transformatorių.

Nekabinkite maitinimo laido ant metalinių objektų. Įsitikinkite, kad laidas yra tarp objektų arba už krosnelės.

Nenaudokite sugedusio maitinimo kištuko, pažeisto maitinimo laido ar klibančio sieninio lizdo. Jei maitinimo kištukai ar laidai yra pažeisti, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Nepilkite arba tiesiogiai nepurškite vandens į krosnelę.

Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų ar ant krosnelės durelių.

Ant krosnelės nepurškite lakiųjų medžiagų, pvz., insekticidų.

Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Alkoholio garai gali liestis su karštomis krosnelės dalimis, todėl būkite atsargūs šildydami maistą ar gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio.

Vaikai gali atsitrekti arba prispausti savo pirštus durelėmis. Atidarant / uždarant dureles vaikai turi laikytis atokiai.

Įspėjimai dėl mikrobangų krosnelės

Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą su gėrimu reikia būti atsargiems. Prieš išimant gėrimus, jie visada turi pastovėti bent 20 sekundžių. Jei reikia, pamaišykite šildymo metu. Visuomet pamaišykite po šildymo. Jei apsiplikėte, laikykitės šių pirmosios pagalbos nurodymų:

1. nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių.
2. apriškite švariu sausu tvarsčiu.
3. netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais.

Kad nesugadintumėte dėklo ar grotelių, nedėkite jų į vandenį iškart po gamavimo. Nenaudokite krosnelės aliejuje keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra yra nekontroliuojama. Karštas aliejus gali staiga išbėgti.

Atsargumo priemonės naudojant krosnelę

Naudokite tik mikrobangoms atsparius indus. Nenaudokite metalinių indų, indų auksu arba sidabru apdailintais kraštais, iešmų ir pan.

Pašalinkite vielos raiščius. Galimas elektros lankas.

Nenaudokite krosnelės popieriui ar drabužiams džiovinti.

Mažam maisto kiekiui šildyti rinkitės trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.

Laikykite maitinimo laidą ir maitinimo kištuką atokiai nuo vandens ir šilumos šaltinių.

Kad išvengtumėte sprogimo pavojaus, nešildykite nenuluptų ar kietai virtų kiaušinių.

Nešildykite orui nepraleidžiančių arba vakuuminių talpyklų, riešutų, pomidorų ir kt.

Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Tai sukelia gaisro pavojų. Krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.

Imdami indą iš krosnelės visada mūvėkite virtuvines pirštines.

Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.

Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.

Nejunkite krosnelės, kai ji tuščia. Saugos sumetimais krosnelė po 30 minučių išsijungs savaime. Patartina krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.

Krosnelę pastatykite atsizvelgdami į šiame vadove nurodytus atstumus. (Žr. „Mikrobangų krosnelės įrengimas“.)

Būkite atsargūs, kai jungiate kitus elektros prietaisus į lizdus, esančius prie krosnelės.

Atsargumo priemonės naudojant mikrobangų krosnelę

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- Nesinaudokite krosnele neuždarę durelių. Nesugadinkite saugos užraktų (durelių užraktų). Nekiškite nieko į saugos užraktų angas.
- Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Durelės ir jų sandarinimo paviršiai turi būti švarūs: po kiekvieno naudojimo nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.
- Nejunkite krosnelės, kai ji sugedusi. Galima naudoti tik techninės priežiūros specialisto sutaisytą krosnelę.

Svarbu. Krosnelės durelės turi gerai užsidaryti. Durelės neturi būti išlenktos; durelių vyriai neturi būti sulaužyti ar netvirtai laikyti; durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai neturi būti pažeisti.

- Pataisymus ir remonto darbus gali atlikti tik techninės priežiūros specialistas.

Saugos instrukcijos

Ribota garantija

„Samsung“ ima remonto mokesį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui ar priedui padaryta dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

- Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios duralės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
- Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, sukabintuvas ar grotelės arba jų trūksta.

Krosnelę naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą šiame naudotojo vadove. Šioje instrukcijoje pateikiami perspėjimai ir svarbios saugos instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo krosnelę yra jūsų pačių atsakomybė.

Šie naudojimo nurodymai taikomi įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, taip pat gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei turite kokių nors klausimų ar abejonių, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos svetainėje www.samsung.com.

Ši krosnelė skirta tik maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių ar pagalvių. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant krosnelę.

Kad nesugadintumėte krosnelės paviršiaus ir išvengtumėte pavojingų situacijų, krosnelė visada turi būti švari ir tinkamai prižiūrima.

Gaminių grupės apibrėžimas

Šis gaminytis yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriamas ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.

B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslais.

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirkte, arba į vietos valdžios institucijas.

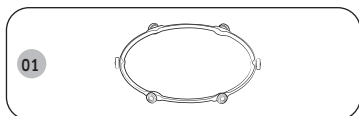
Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

Norėdami gauti informacijos apie „Samsung“ įsipareigojimus aplinkai ir gaminiams taikomus reguliuojamuosius įpareigojimus, pvz., REACH reglamentą ir EEJA arba Baterijų direktyvas, apsilankykite www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

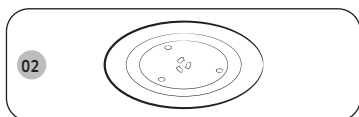
Montavimas

Priedai

Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.



01 Sukamasis žiedas, dedamas mikrobangų krosnelės viduje. Sukamasis žiedas laiko sukamąją lėkštę.

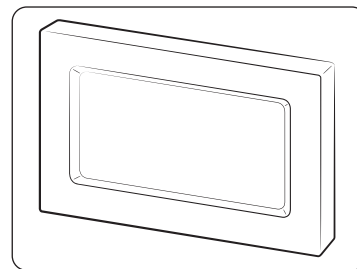


02 Sukamoji lėkštė, dedama ant sukamojo žiedo ir ties viduriu pritaisoma prie jungiamosios movos. Sukamoji lėkštė yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; ją galima lengvai išimti norint nuvalyti.

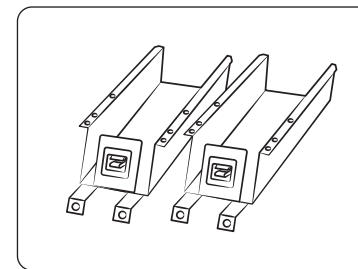
⚠ PERSPĖJIMAS.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamosios lėkštės.

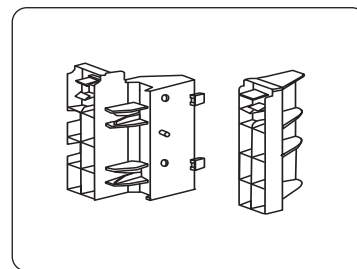
Priedamos detalės montavimui



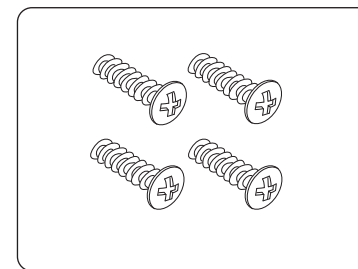
Apdaila



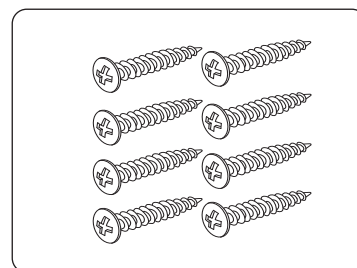
Pagrindo gembė (2)



Apdailos laikiklis (2)



Varžtas (A Tipo) (4)



Varžtas (A Tipo) (8)

Montavimas

Mikrobangų krosnelės montavimo instrukcijos

Šis prietaisas atitinka ES reglamentus.

Pakuotės ir prietaiso išmetimas.

Prietaiso pakuotė yra perdirbama.

Gali būti naudojami šios dalys:

- kartono dėžė;
- polietileno plėvelė (PE);
- polistirenas be CFC (standžių putų PS).

Išmeskite šias medžiagas atsakingai ir laikydamiesi vyriausybinių teisės aktų.

Institucijos gali pateikti jums informaciją, kaip atsakingai išmesti nebenaudojamus buitines technikos prietaisus.

Sauga

Prietaisą turėtų prijungti tik kvalifikuotas specialistas.

Mikrobangų krosnelė skirta naudoti namuose.

Ją turėtumėte naudoti tik maistui gaminti.

Prietaisas įkaista naudojimo metu ir lieka karštas panaudojus.

Atminkite tai, jei kur nors netoli prietaiso yra mažesnių vaikų.

Montavimas netoli įprastos viryklės.

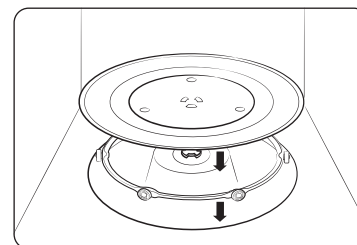
- Kai mikrobangų krosnelė montuojama netoli įprastos viryklės, tarp jų turi būti paliekama pakankamai vietos, kad išvengtumėte perkaitimo, nes dėl itin aukštos temperatūros gali susisukti apdaila. Akivaizdu, kad svarbu griežtai laikytis įprastos viryklės gamintojo montavimo instrukcijų.
- Įmontuojamos mikrobangų krosnelės negalima montuoti virš įprastinės viryklės, nes įprastos viryklės generuojamas karštas oras gali sugadinti mikrobangų krosnelės aušinimo sistemą.

Elektrinė jungtis

Namų maitinimo tinklas, prie kurio prijungiamas prietaisas, turi atitikti nacionalinius ir vietinius teisės aktus.

Jei norite sukurti fiksuotą jungtį, užtikrinkite, kad maitinimo linijoje būtų įtaisytas daugiapolis jungiklis, tarp kurio kontaktų būtų bent 3 mm tarpai.

Mikrobangų krosnelės montavimas

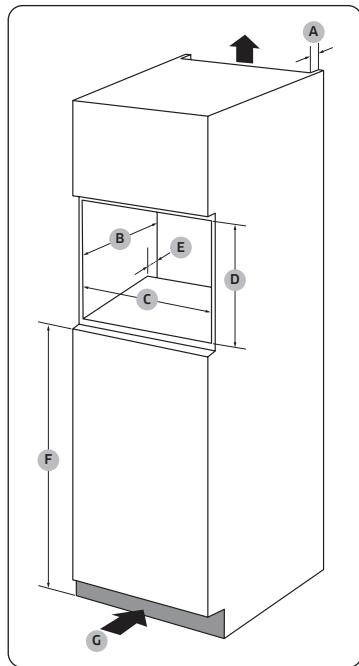


1. Iš krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamoji lėkštė sukasi laisvai.
2. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

⚠ PERSPĖJIMAS.

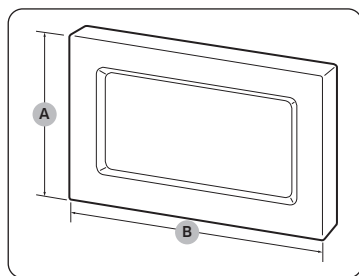
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba iš gamintojo ar įgaliotojo gamintojo atstovo gautu komplektu. Dėl asmeninės saugos įjunkite kabelį į trijų skylių, 230 voltų, 50 Hz, kintamosios srovės lizdą. Jei šio prietaiso maitinimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu kabeliu.
- Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie įprastos viryklės ar radiatoriaus. Būtina laikytis krosnelės maitinimo specifikacijų, o bet kokie naudojami ilginamieji laidai turi būti tokio pat standarto kaip su krosnele pateikiamas maitinimo laidas. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

Matmenys



Dėžė

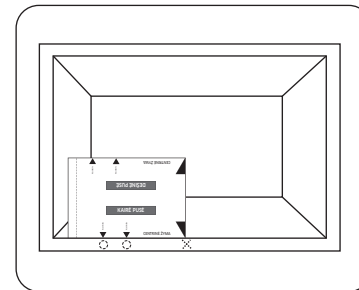
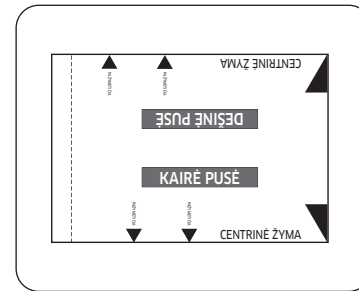
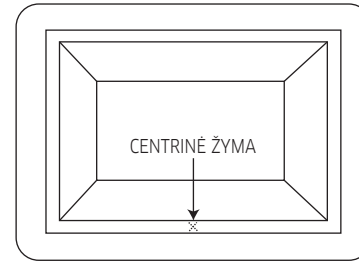
A	50 cm
B	550 cm
C	560 mm (+8) mm
D	362 cm
E	50 cm
F	850 cm
G	200 cm ²



Apdaila

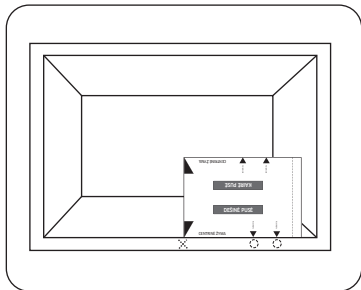
A	381 cm
B	596 cm

Mikrobangų krosnelės montavimo procedūra

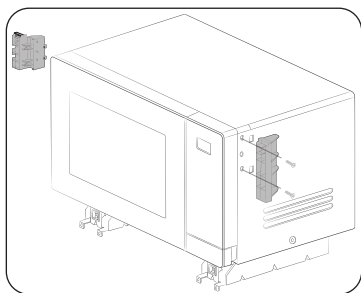


1. Išmatuokite spintelės ilgį ir pažymėkite centrą.
2. Iškirpkite 39 psl. pateiktą šablono lapą.
3. Sulygiuokite dešinėje šablono lapo pusėje esančią CENTRINĖ ŽYMĄ su spintelės centrine žyma.
 - Įsitikinkite, kad tekstas KAIRĖ PUSĖ yra vertikalus.
4. Pažymėkite varžto angų vietas ant spintelės.

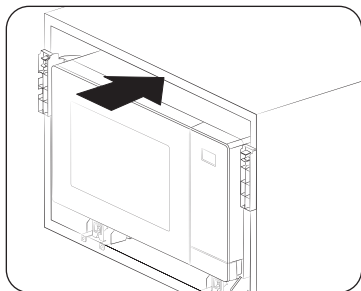
Montavimas



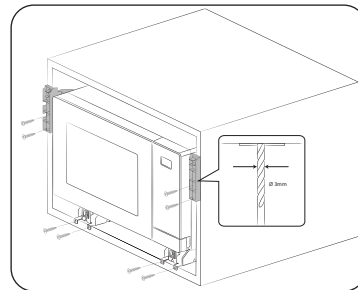
5. Pasukite šablono lapą 180 laipsnių.
6. Dabar sulygiuokite kairėje šablono lapo pusėje esančią CENTRINĘ ŽYMĄ su spintelės centre žyma.
7. Pažymėkite varžto angų vietas ant spintelės.



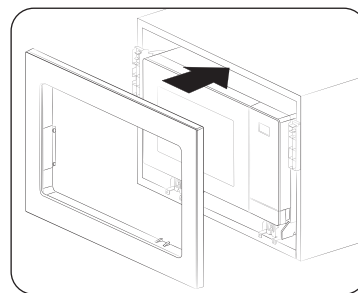
8. Pateikiamais varžtais (A Tipo) pritvirtinkite du apdailos laikiklius kairėje ir dešinėje mikrobangų krosnelės pusėje.
 - Patikrinkite žymas (L: kairė, R: dešinė) ant laikiklių, kad pritvirtintumėte juos tinkamose pusėse.



9. Įkiškite mikrobangų krosnelę į spintelę. Tada sulygiuokite pagrindo laikiklio angas su žymomis, padarytomis vykdant 4-7 veiksmus.



10. 3 mm grąžtu išgręžkite skylės spintelėje, kad pritvirtintumėte pagrindo laikiklius. Tada pritvirtinkite pateikiamus varžtus (B Tipo).



11. Prijunkite apdailą, tada prijunkite visus elektros laidus. Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai veikia.

Priežiūra

Valymas

Reguliariai valykite mikrobangų krosnelę, kad ant mikrobangų krosnelės ar jos viduje nesikaupytų nešvarumų. Taip pat atkreipkite ypatingą dėmesį į dureles, durelių sandariklius, sukamąją lėkštę ir sukamąjį žiedą (tik atitinkamuose modeliuose).

Jei durelės neatsidaro arba neužsidaro sklandžiai, iš pradžių patikrinkite, ar ant durų sandariklių nesusikaupė nešvarumų. Muiluotame vandenyje išmirkyta minkšta šluoste nuvalykite mikrobangų krosnelės vidų ir išorę. Praplaukite ir gerai nusauskinkite.

Įsisenėjusių ir blogą kvapą sklaidžiančių nešvarumų šalinimas iš mikrobangų krosnelės vidaus

1. Kai mikrobangų krosnelėtuščia, sukamosios lėkštės viduryje pastatykite puodelį atskiestų citrinų sulčių.
2. Kaitinkite mikrobangų krosnelę 10 minučių didžiausia galia.
3. Ciklui pasibaigus palaukite, kol mikrobangų krosnelė atvės. Tada atverkite dureles ir išvalykite valgio gaminimo kamerą.

PERSPĖJIMAS.

- Durelės ir durelių sandarikliai turi būti švarūs. Įsitinkinkite, kad durelės sklandžiai atsiveria ir užsiveria. Priešingu atveju mikrobangų krosnelės tinkamumo naudoti laikas gali būti trumpesnis.
- Elkitės atsargiai, kad į mikrobangų krosnelės vėdinimo angas nepatektų vandens.
- Valydami nenaudokite abrazyvinių ar cheminių medžiagų.
- Kiekvieną kartą panaudoję mikrobangų krosnelę palaukite, kol mikrobangų krosnelė atvės, ir švelniu plovikliu nuvalykite valgio gaminimo kamerą.

Dalių keitimas (remontas)

ĮSPĖJIMAS

Šios mikrobangų krosnelės viduje nėra dalių, kurias būtų galima pakeisti. Nebandykite patys keisti dalių ar remontuoti mikrobangų krosnelės.

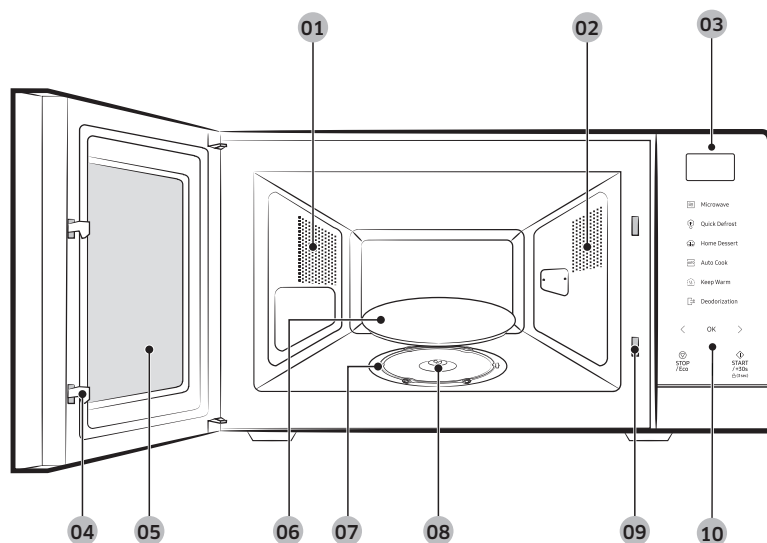
- Jei iškilo problemų dėl vyrių, sandariklių ir (arba) durelių, kreipkitės techninės pagalbos į kvalifikuotą specialistą arba vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.
- Norėdami pakeisti lemputę, kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą. Nekeiskite jos patys.
- Jei iškilo problemų dėl išorinio mikrobangų krosnelės korpuso, pirmiausia atjunkite maitinimo laidą iš maitinimo šaltinio, tada kreipkitės į vietos „Samsung“ techninės priežiūros centrą.

Priežiūra ilgą laikotarpį nenaudojant krosnelės

Jei ilgesnį laiką nenaudosite mikrobangų krosnelės, atjunkite maitinimo laidą ir perkeltkite mikrobangų krosnelę į sausą vietą, nuo kurios nuvalytos dulės. Mikrobangų krosnelės viduje besikaupiančios dulės ir nešvarumai gali turėti įtakos mikrobangų krosnelės veikimui.

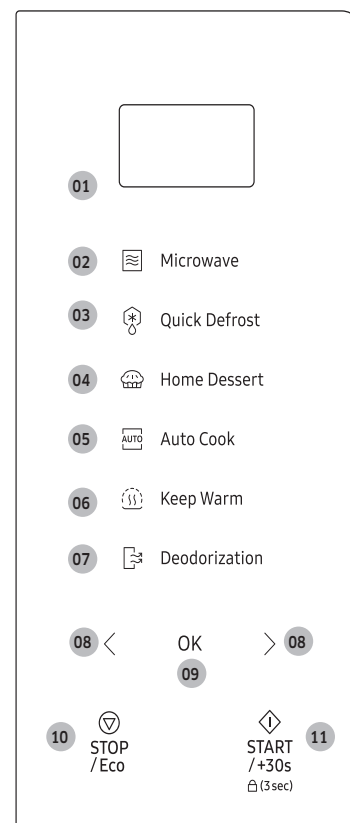
Mikrobangų krosnelės funkcijos

Mikrobangų krosnelė



- | | | |
|---------------------|--------------------|---------------------------|
| 01 Vėdinimo angos | 02 Apšvietimas | 03 ekranas |
| 04 Durelių užraktai | 05 Durelės | 06 Sukamoji lėkštė |
| 07 Sukamasis žiedas | 08 Jungiamoji mova | 09 Saugos blokavimo angos |
| 10 Valdymo skydelis | | |

Valdymo skydelis



- 01 Ekranas
- 02 Microwave (Mikrobangos)
- 03 Quick Defrost (Greitasis atšildymas)
- 04 Home Dessert (Naminis desertas)
- 05 Auto Cook (Automatinis gaminimas)
- 06 Keep Warm (Šilumos palaikymas)
- 07 Deodorization (Kvapų naikinimas)
- 08 Mažinti/Didinti (Svorį/Porcija/Laiką)
- 09 OK (Gera) (Laikrodis)
- 10 STOP/Eco (Stabdyti/Ekon.)
- 11 START/+30s (Pradėti / +30 s)
(Užraktas nuo vaikų)

Mikrobangų krosnelės naudojimas

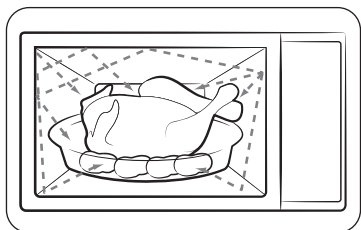
Mikrobangų krosnelės veikimo principas

Mikrobangos – tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; jų išskiriama energija skirta gaminti arba šildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.

Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- Atšildyti
- Pašildyti
- Gaminti valgį

Valgio gaminimo principas



1. Magnetrono gaminamos mikrobangos atsispindi ertmėje ir tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamosios lėkštės. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.
2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tada valgį toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.
3. Valgio gaminimo trukmė įvairi – ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent nuo:
 - Kiekio ir tankio
 - Vandens kiekio
 - Pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų)

PASTABA.

Kadangi vidurinioji valgio dalis pagaminama sklaidantis karščiui, net ir ištraukus valgį iš mikrobangų krosnelės jis ir toliau verda ar kepa. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šiame vadove, siekiant užtikrinti:

- Valgis bus gaminamas tolygiai iki pat vidurio;
- Vienodą viso patiekalo temperatūrą.

Tikrinimas, ar mikrobangų krosnelė tinkamai veikia

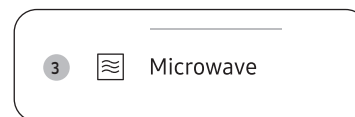
Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų mikrobangų krosnelė veikia tinkamai.

Jei susiduriate su problemomis, žr. skyrių „Gedimų diagnostika“ psl. 34–37.

PASTABA.

Mikrobangų krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sienos maitinimo lizdą.

Į mikrobangų krosnelę turi būti įdėta sukamoji lėkštė. Jeigu nustatyta ne didžiausia galima galia (100 proc. – 800 W), vanduo užverda per ilgesnį laiką.



1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Ant sukamosios lėkštės pastatykite stiklinę vandens ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Microwave (Mikrobangos)**.
4. Kelis kartus paspauskite **START/+30s (Pradėti/+30 s)**, kad nustatytumėte 4 arba 5 minučių trukmę.
5. Mikrobangų krosnelė nustatytą laiką kaitins vandenį. Patikrinkite, ar vanduo užvirė.

Mikrobangų krosnelės naudojimas

Gaminimas / šildymas

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.

PERSPĖJIMAS.


Prieš palikdami mikrobangų krosnelę be priežiūros visada patikrinkite gaminimo parametrus.

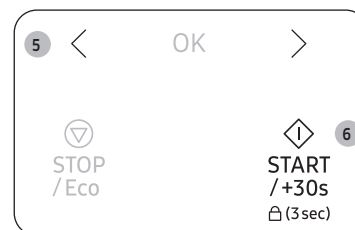
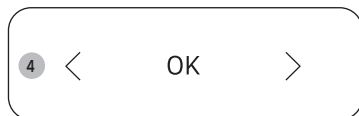


1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.

PERSPĖJIMAS.

Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

3. Paspauskite **Microwave (Mikrobangos)**.
 - Valdymo skydelyje bus rodoma atitinkama piktograma () ir didžiausias galios lygis (800 W).
4. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte norimą galios lygį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
 - Informaciją apie reikiamą galios lygį žr. skyriuje „Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas“ psl. 17.



5. Paspauskite < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte norimą maisto gaminimo trukmę.
 - Valdymo skydelyje bus rodoma maisto gaminimo trukmė.
6. Kad pradėtumėte gaminti, paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.
 - Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukintis sukamoji lėkštė.
 - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

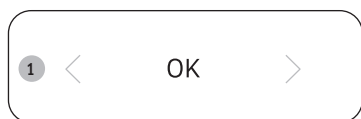
Laiko nustatymas

Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „88:88“, o po to „12:00“. Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

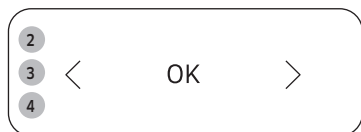
- Pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę
- Po maitinimo trikties

PASTABA.

Vasaros laiką reikia įvesti rankiniu būdu.



1. Paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.



2. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte 24 valandų arba 12 valandų formatą, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
3. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte valandas, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
4. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte minutes, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.

PASTABA.

Kai mikrobangų krosnelė nenaudojama, valdymo skydelyje rodomas laikas.

Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas

Galios lygio funkcija leidžia pritaikyti skleidžiamos energijos kiekį ir laiką, kuris yra reikalingas maistui gaminti ar pašildyti, atsižvelgiant į jo rūšį ir kiekį. Galite pasirinkti iš šešių galios lygių.

Galingumas	Procentai	Išvestis
DIDELIS	100 %	800 W
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	75 %	600 W
VIDUTINIS	56 %	450 W
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	38 %	300 W
ATŠILDYMAS	23 %	180 W
MAŽAS	13 %	100 W

Receptuose ir šioje knygelėje nurodoma valgio gaminimo trukmė atitinka nurodytą konkretų galios lygį.

- Pasirinkus didesnį galios lygį, gaminimo trukmė sumažėja.
- Pasirinkus mažesnį galios lygį, gaminimo trukmė padidėja.



Mikrobangų krosnelės naudojimas

Gaminimo trukmės reguliavimas

Gaminimo trukmę galima sumažinti ar padidinti ir mikrobangų krosnei veikiant.

- Gaminimo eigą galite patikrinti bet kuriuo metu tiesiog atidarę dureles, o tuomet, jei reikia, galite padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę.



1 būdas

Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad padidintumėte gaminimo trukmę 30 sekundžių.

- Pavyzdys. Norėdami pridėti tris minutes, paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)** šešis kartus.

PASTABA.

Padidinti galima tik gaminimo laiką.

2 būdas

Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti/Didinti**), kad pakoreguotumėte gaminimo laiką.



Valgio gaminimo sustabdymas

Gaminimą galite bet kada sustabdyti, kad galėtumėte:

- Patikrinti valgį
- Apversti valgį arba pamaišyti
- Palikti jį krosnelėje

Laikinas gaminimo sustabdymas

- Atverkite dureles arba vieną kartą paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**.
 - Gaminimas laikinai sustabdomas.
- Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.

Gaminimo nutraukimas

- Atverkite dureles arba vieną kartą paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**.
 - Gaminimas laikinai sustabdomas.
- Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**.

Energijos taupymo režimo nustatymas

Mikrobangų krosnelėje įdiegtas energijos taupymo režimas.



- Paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**. Valdymo skydelis išsijungs.
- Kad išjungtumėte energijos taupymo režimą, atverkite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti/ekon.)**. Valdymo skydelyje rodomas laikrodis.

PASTABA.

Automatinė energijos taupymo funkcija

Jei pradėjus įvesti nuostatas arba pertraukus veikimą per 25 minutes nieko neįvedama, gaminys grįžta į parengties režimą. Taip pat jei paliekate atviras dureles, vidaus lemputė automatiškai išsijungia po 5 minučių.

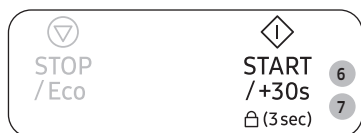
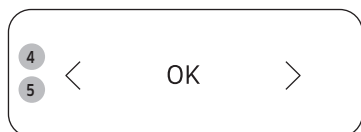


Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas

Funkcija Greitasis atšildymas leidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvis, šaldytas daržoves ir duoną. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai. Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

PASTABA.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.



1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Quick Defrost (Greitasis atšildymas)**.
4. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
 - Daugiau informacijos žr. skyriuje „Greitasis atšildymas programos aprašymas“ psl. 19.
5. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad nustatytumėte porcijos dydį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
6. Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pradėtumėte atšildymą.
 - Mikrobangų krosnei supypsėjus, atverkite dureles ir apverskite maistą.
7. Uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pratęstumėte atšildymą.
 - Kai maisto atšildymas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

Greitasis atšildymas programos aprašymas

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios Greitasis atšildymas programos, valgio kiekis, laukimo laikas ir atitinkamos instrukcijos. Prieš atšildydami nuimkite bet kokias pakavimo medžiagas. Padėkite mėsą, paukštieną, žuvis, daržoves ar duoną ant plokščio stiklinio indo ar keraminės lėkštės.

Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
1	Mėsa	200-1500	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui. Palaukite 20-60 minučių.
2	Paukštiena	200-1500	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustytai vištai ir vištienos porcijoms. Palaukite 20-60 minučių.
3	Žuvis	200-1500	Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė. Palaukite 20-60 minučių.
4	Daržovės	200-1500	Išdėliokite šaldytas daržoves tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Kai krosnelė supypsės, apverskite arba pamaišykite šaldytas daržoves. Ši programa tinka visų rūšių šaldytoms daržovėms. Palaukite 5-20 minučių.

Mikrobangų krosnelės naudojimas

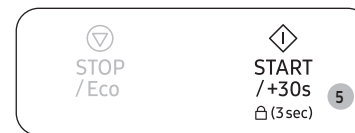
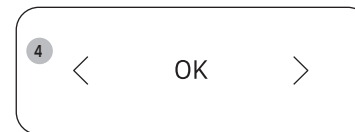
Kodas	Maistas	Porcijos dydis (g)	Nurodymai
5	Duona	200-1500 g	Padėkite duoną horizontaliai ant popierinio rankšluosčio ir apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik krosnelė pypteli. Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat - bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandedes išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mielinams pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisių ir grietinėlės pyragams, taip pat pyragams su šokolado pabarstukais. Palaukite 10-30 minučių.

Funkcijos „Home Desert“ (naminis desertas) naudojimas

Naminio deserto funkcija turi 7 programuojamų gaminimo nuostatų. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.



1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite **Home Desert (Naminis desertas)**.
4. Paspauskite mygtuką **Žemyn** arba **Aukštyn**, kad pasirinktumėte maisto tipą.
 - Daugiau informacijos žr. skyrių „Programos „Home Desert“ (Naminis desertas) aprašymas“ psl. 21- 22
5. Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pradėtumėte funkciją „Home Dessert“ (naminis desertas).
 - Mikrobangų krosnelė gamins maistą pagal pasirinktą iš anksto suprogramuotą nuostatą.
 - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 7 užprogramuotų valgio gaminimo parinkčių.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Programos „Home Dessert“ (Naminis desertas) aprašymas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1	Graikinių riešutų pyragas	1 porcija	Sudedamosios dalys 120 g miltų, 150 g sviesto, 100 g juodojo cukraus, 2 kiaušiniai, 50 g susmulkintų graikinių riešutų, 4 g kepimo miltelių
		<ol style="list-style-type: none"> Dubenyje išsukite sviestą su juodoju cukrumi. Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius. Maišydami toliau sudėkite graikinius riešutus. Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį. Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [1]. Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes. 	
2	Bananų duonelė	1 porcija (6 vnt.)	Sudedamosios dalys 3 bananai, 120 g mišinio blyneliams, 120 g pieno, 1 kiaušinis, 2 valg. š. salyklo sirupo
		<ol style="list-style-type: none"> Supjaustykite bananus. Dubenyje sumaišykite mišinį blyneliams, pieną, kiaušinį ir salyklo sirupą. Sudėkite bananus ir gerai išmaišykite. Supilkite tešlą į 6 popierinius puodelius. Įdėkite popierinius puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [2]. Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes. 	

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
3	Biskvitas	1 porcija	Sudedamosios dalys 170 g miltų, 50 g sviesto, 150 g cukraus, 3 kiaušiniai, 10 g kepimo miltelių
		<ol style="list-style-type: none"> Dubenyje išsukite sviestą ir cukrų. Įmuškite kiaušinį ir gerai išmaišykite. Maišydami toliau supilkite miltus ir kepimo miltelius. Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį. Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [3]. Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes. 	
4	Braunis	1 porcija	Sudedamosios dalys 90 g miltų, ½ puodelio (ištirpinto) sviesto, 230 g cukraus, 2 kiaušiniai, 40 g kakavos miltelių
		<ol style="list-style-type: none"> Dubenyje sumaišykite sviestą, išplaktus kiaušinius ir cukrų. Toliau maišydami sudėkite miltus ir kakavos miltelius. Supilkite tešlą į riebalais pateptą stiklinį arba plastikinį dubenį. Įdėkite dubenį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [4]. Baigę gaminti, palaukite 20-30 minutes. 	



Mikrobangų krosnelės naudojimas

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
5	Kiaušininis pudingas	1 porcija (3 vnt.)	Sudedamosios dalys 250 g pieno, 40 g cukraus, 2 kiaušiniai
		<ol style="list-style-type: none"> Į dubenį įmuškite du kiaušinius. Lengvai suplakite kiaušinius vieline šluotele. Laikykite šluotelę palei dubens dugną, kad nesusidarytų per daug putų. Kitame dubenyje sumaišykite pieną ir cukrų. Toliau plakdami supilkite pieną į kiaušinius. Perkoškite kiaušinių mišinį smulkiu sieteliu. Nugramdykite sietelio dugną mentele. Šaukštu nugriebkite nuo paviršiaus putas. Supilkite mišinį į puodelius kremui. Įdėkite puodelius į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [5]. Baigę gaminti atšaldykite ir patiekite. 	
6	Šokoladinis pyragas puodelyje	1 porcija	Sudedamosios dalys 30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 40 g riebios grietinėlės, 25 g miltų, 15 g kakavos miltelių, 1,5 g vanilės, 50 g pusiau saldžių šokolado drožlių
		<ol style="list-style-type: none"> Puodelyje gerai sumaišykite sviestą, kiaušinį ir grietinėlę. Toliau maišydami suberkite miltus. Suberkite kakava ir vanilę, ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė. Įmaišykite šokolado drožles. Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [6]. Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes. 	

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
7	Pyragas puodelyje	1 porcija	Sudedamosios dalys 30 g sviesto, 60 g cukraus, 1 kiaušinis, 50 g miltų, 30 g pieno, 6 g vanilės, 3 g migdolų miltelių, 1,5 g kepimo miltelių
		<ol style="list-style-type: none"> Puodelyje gerai sumaišykite sviestą ir kiaušinį. Toliau maišydami suberkite miltus, cukrų ir kepimo miltelius. Suberkite migdolų miltelius ir maišykite, kol susidarys vienalytė masė. Įdėkite puodelį į mikrobangų krosnelę ir pasirinkite „Home Dessert“ (naminis desertas) [7]. Baigę gaminti, palaukite 2-3 minutes. 	

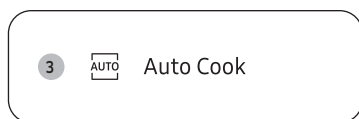


Automatinis gaminimas naudojimas

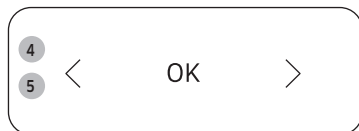
Automatinis gaminimas funkcija turi 18 programuojamas gaminimo nuostatas. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio.

PERSPĖJIMAS.

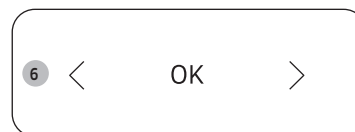
Visada naudokite mikrobangų krosnlei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis.



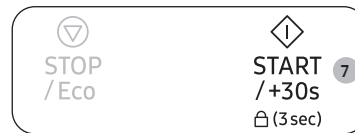
1. Paspauskite mygtuką, kad atidarytumėte mikrobangų krosnelės dureles.
2. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.
3. Paspauskite mygtuką **Auto Cook (Automatinis gaminimas)**.



4. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte norimą kategoriją, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
 - 1. Auto Cook (automatinis gaminimas)
 - 2. Naminis desertas
5. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų tipą, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
 - Daugiau informacijos žr. skyrių „Automatinis gaminimas programos aprašymas“ psl. 24–28.



6. Paspauskite mygtuką < arba > (**Mažinti/Didinti**), kad pasirinktumėte maisto produktų svorį, tada paspauskite mygtuką **OK (Gerai)**.
 - Daugiau informacijos žr. skyrių „Automatinis gaminimas programos aprašymas“ psl. 24–28.
 - Priklausomai nuo pasirinkto meniu, gali būti prieinama tik viena svorio parinktis.
 - Naminis desertas nereikia pasirinkti svorio.



7. Paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, kad pradėtumėte Automatinis gaminimas.
 - Mikrobangų krosnelė gamins maistą pagal pasirinktą iš anksto suprogramuotą nuostatą.
 - Kai maisto gaminimas baigtas, mikrobangų krosnelė 4 kartus pypteli, o valdymo skydelyje rodomas laikrodis. Po to priminimo apie pabaigą signalas pypteli kas minutę 3 kartus.



Mikrobangų krosnelės naudojimas

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 18 užprogramuotų valgio gaminimo parinkčių.

PERSPĖJIMAS.

Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Automatinis gaminimas programos aprašymas

1. Auto Cook (Automatinis gaminimas)

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1	Pusgaminiai (atvėsinti)	350 g 450 g	Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai). Palaukite 2-3 minučių.
2	Vegetariškas maistas (atvėsintas)	350 g 450 g	Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 2 sudedamųjų dalių (pvz., makaronai su padažu arba ryžiai su daržovėmis). Palaukite 2-3 minučių.
3	Brokoliai	250 g	Nuplaukite ir nuvalykite brokolių žiedkočius. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml vandens. (2-3 valg. šaukšt.) Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Programa tinka brokoliams, pjaustytomis cukinijoms, baklažanams, moliūgams ir paprikoms. Palaukite 1-2 minučių.

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
4	Supjaustytos morkos	250 g	Nuplaukite ir nuvalykite morkas, supjaustykite apvaliais griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml vandens. (2-3 valg. šaukšt.) Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Programa tinka pjaustytomis morkoms, kalafiorų galvutėms ir griežtiniais kopūstams. Palaukite 1-2 minučių.
5	Žaliosios pupelės	250 g	Nuplaukite ir nuvalykite žaliąsias pupeles. Tolygiai sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (1 valg. šaukšt.) vandens, jei gaminate 250 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1-2 minučių.
6	Špinatai	150 g	Nuplaukite ir nuvalykite špinatus. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Vandens nepilkite. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti, pamaišykite. Palaukite 1-2 minučių.
7	Kukurūzų burbuolės	250 g	Nuplaukite ir nuvalykite kukurūzų burbuoles ir sudėkite į ovalų stiklinį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę. Palaukite 1-2 minučių.
8	Nuskustos bulvės	250 g	Nuplaukite ir nuskuskite bulves, supjaustykite vienodo dydžio griežinėliais. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 45-60 ml (3-4 valg. šaukštus) vandens. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždengę. Palaukite 2-3 minučių.



Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
9	Rudieji ryžiai (apvirti)	125 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 5-10 minučių.
10	Pilno grūdo makaronai	125 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite 1 l verdančio vandens, žiupsnelį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite, o po to nupilkite vandenį. Palaukite 1 minutes.
11	Bolivinė balanda	125 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 1-3 minučių.
12	Bulgur	125 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 2-5 minučių.
13	Vištos krūtinėlė	300 g (2 vnt.)	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
14	Kalakuto krūtinėlė	300 g (2 vnt.)	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.

Kodas	Maistas	Porcijos dydis	Nurodymai
15	Šviežios žuvies filė	300 g (2 vnt.)	Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1-2 minučių.
16	Šviežia lašišos filė	300 g (2 vnt.)	Nuplaukite žuvį, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1-2 minučių.
17	Šviežios krevetės	250 g	Nuplaukite krevetes, įdėkite į keraminę lėkštę ir apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 1-2 minučių.
18	Šviežias upėtakis	200 g (1 žuvis)	Įdėkite žuvį į mikrobangų krosnei pritaikytą lėkštę. Įberkite žiupsnelį druskos, apipilkite 1 valg. šaukštu citrinų sulčių, įberkite žolelių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.



Mikrobangų krosnelės naudojimas

Šilumos palaikymo funkcijos naudojimas

Šilumos palaikymo funkcija palaiko maisto šilumą, kol jis bus patiektas. Naudokite šią funkciją, kad išlaikytumėte maistą šiltą, kol jis bus parengtas patiekti.

Pastaba: Funkcijos **Keep Warm (Šilumos palaikymas)** laikas bus nurodomas kas 99 minučių.



1. Paspauskite **Keep Warm (Šilumos palaikymas)**.



2. Paspauskite mygtuką **<** arba **>** (**Mažinti / Didinti**), kad nustatytumėte norimą nuostatą.



3. Paspauskite **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.

- Norėdami sustabdyti maisto šildymą, atidarykite dureles arba paspauskite mygtuką **STOP/Eco (Stabdyti / ekon.)**.

⚠ PERSPĖJIMAS.

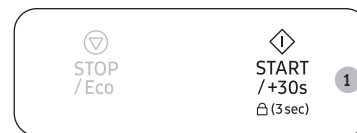
- Nenaudokite šios funkcijos, norėdami pašildyti šaltą maistą. Šios kė tik pagaminto maisto šilumos išlaikymo programos.
- Neuždenkite dangteliais ar plastikine plėvele.
- Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines.
- Paleidus šilumos palaikymo funkciją, laiko nebegalima pakeisti.

Funkcijos „Deodorization“ (kvapų naikinimas) naudojimas

Naudokite šią funkciją pagaminę kvapnų maistą arba kai krosnelės viduje susidaro daug dujų. Pirmiausia išvalykite krosnelės vidų.



1. Pirmiausia paspauskite mygtuką **Deodorization (Kvapų naikinimas)**, tada paspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**.



- Kai operacija bus baigta krosnelė supypsės.

📖 PASTABA.

- Funkcijos „Deodorization“ (kvapų naikinimas) laikas bus nurodomas kaip 5 minutės. Jis prailginamas 30 sekundžių, bet kada paspaudus mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)**, arba prailginamas ir sutrumpinamas 10 sekundžių, bet kada paspaudus mygtuką **Žemyn** arba **Aukštyn**.
- Didžiausia galima kvapų naikinimo trukmė yra 15 minučių.



Užrakto nuo vaikų naudojimas

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti“ mikrobangų krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis.



- Kad įjungtumėte vaikų saugos funkciją, nuspauskite mygtuką **START/+30s (Pradėti / +30 s)** 3 sekundes.
 - Valdymo skydelis užblokuojamas, o jo ekrane rodoma „L“.
- Kad išjungtumėte vaikų saugos funkciją, vėl palaikykite nuspaudę **START/+30s (Pradėti / +30 s)** 3 sekundes.

Garso signalo išjungimas

Garso signalą galima bet kada išjungti.



- Kad išjungtumėte pypsėjimą, paspauskite mygtukus < ir > (**Mažinti/Didinti**) vienu metu.
- Valdymo skydelyje rodoma **OFF** (išjungta)
- Kad vėl įjungtumėte pypsėjimą, vėl paspauskite mygtukus < arba > (**Mažinti / Didinti**) vienu metu.
- Valdymo skydelyje rodoma **On** (įjungta).

Virtuvės reikmenų vadovas

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.

Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis.

Pateiktoje lentelėje išvardijamos įvairios virtuvės reikmenų rūšys ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Aliuminio folija	✓X	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti mikrobangų krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes.
Porcelianiniai ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė <ul style="list-style-type: none">Polistireninių puodelių talpyklosPopieriniai krepšeliai arba laikraščiaiPerdirbtas popierius arba metalo apdaila	✓ X X	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti. Gali užsidegti. Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai <ul style="list-style-type: none">Krosnelės-virtuvės reikmenysPerdirbtas popierius	✓ X	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos. Gali sukelti elektros lanką.

Plastikiniai		
• Talpyklos	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓X	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Galį būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymosi.

✓ : Rekomenduojama

✓X : Naudoti atsargiai

X : Nesaugu

Valgio gaminimo vadovas

Mikrobangos

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą – ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.

Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

Kulinarija

Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje

Virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai praeiti pro juos, kad būtų pasiektas didžiausias veiksmingumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantysis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metaliniuose induose.

Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje

Daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba šaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujinės viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant

Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti skirtingais būdais, pvz., keramine lėkšte, plastikiniu dangteliu ar mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti maistine plėvele.

Laukimo laikas

Baigę gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

Šaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Uždenę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.

Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Špinatai	150	600	4½-5½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minučių.		
Brokoliai	300	600	9-10
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minučių.		
Žirneliai	300	600	7½-8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minučių.		
Žaliosios pupelės	300	600	8-9
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minučių.		
Daržovių mišinys (morkos / žirneliai / kukurūzai)	300	600	7½-8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minučių.		
Daržovių mišinys (kinų stiliaus)	300	600	8-9
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Palaukite 2-3 minučių.		

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml šalto vandens (2-3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis, žr. lentelę. Uždenę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigus gaminti, įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: supjaustykite šviežias daržoves į panašaus dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau jos bus paruoštos.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Brokoliai	250	800	4-4½
	500		7-7½
Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.			
Brukseliniai kopūstai	250	800	5½-6½
	Nurodymai Įpilkite 60-75 ml (4-5 valg. šaukštus) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Morkos	250	800	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais. Palaukite 3 minutes.		
Žiedinis kopūstas	250	800	5-5½
	500		8½-9
Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Palaukite 3 minutes.			
Cukinijos	250	800	3½-4
	Nurodymai Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės. Palaukite 3 minutes.		

Valgio gaminimo vadovas

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Baklažanai	250	800	3½-4
	Nurodymai Supjaustykite baklažanus mažais griežinėliais ir apšlakstykite 1 valgomoju šaukštu citrinų sulčių. Palaukite 3 minutes.		
Porai	250	800	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite porus į storus griežinėlius. Palaukite 3 minutes.		
Grybai	125	800	1½-2
	250		3-3½
Nurodymai Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite. Palaukite 3 minutes.			
Svogūnai	250	800	5½-6
	Nurodymai Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens. Palaukite 3 minutes.		
Pipirai	250	800	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais. Palaukite 3 minutes.		
Bulvės	250	800	4-5
	500		7½-8½
Nurodymai Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais. Palaukite 3 minutes.			
Ropė	250	800	5-5½
	Nurodymai Supjaustykite ropes mažais kubeliais. Palaukite 3 minutes.		

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai. Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu – gaminant ryžius tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę.

Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.

Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai gali būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai. Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę.

Gamindami ir vėliau kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o paskui nupilkite vandenį.

Maistas	Porcijos dydis (g)	Galia (W)	Trukmė (min.)
Baltieji ryžiai (apvirti)	250	800	16-17
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Rudieji ryžiai (apvirti)	250	800	21-22
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti ryžiai (ryžiai ir laukiniai ryžiai)	250	800	17-18
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Maišyti grūdai (ryžiai ir grūdai)	250	800	18-19
	Nurodymai Įpilkite 400 ml šalto vandens. Palaukite 5 minutes.		
Makaronai	250	800	11-12
	Nurodymai Įpilkite 1 000 ml karšto vandens. Palaukite 5 minutes.		

Šildymas

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.

Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros (nuo +18 iki +20 °C), o atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų, – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.

Rekomendacijas žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis jo kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).

Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklinę lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).

Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.

Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.

Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra taptų vienoda.

Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

Skysčių pašildymas

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra taptų vienoda. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo, turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklinę lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

Kūdikių maisto šildymas

Kūdikių maistas

Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite! Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2–3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą.

Patartina, kad kūdikiui tiekiamo maisto temperatūra būtų 30–40 °C.

Kūdikių pienas

Supilkite pieną į sterilų stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Patartina, kad pieno temperatūra būtų apie 37 °C.

Pastaba:

Kūdikių maistą reikia tikrinti ypač atidžiai, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Valgio gaminimo vadovas

Skysčių ir maisto pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis)	800	1-1½
	250 ml (1 bokalas)		1½-2
Nurodymai Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / didelį puoduką sukamosios lėkštės viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite. Palaukite 1-2 minučių.			
Sriuba (atvėsinta)	250 g	800	3-3½
	Nurodymai Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą. Palaukite 2-3 minučių.		
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	350 g	600	5½-6½
	Nurodymai Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 2-3 minučių.		
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600	4½-5½
	Nurodymai Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite. Palaukite 3 minutes.		
Įdaryti makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600	5-6
	Nurodymai Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Palaukite 3 minutes.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Trukmė (min.)
Patiekalas lėkštėje (atvėsintas)	350 g	600	5½-6½
	Nurodymai Sudėkite iš 2-3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Palaukite 3 minutes.		

Kūdikių maisto ir pieno pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia (W)	Laikas
Kūdikių maistas (daržovės ir mėsa)	190 g	600	30 sekundžių
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždenę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2-3 minučių.		
Kūdikių košė (grūdai, pienas ir vaisiai)	190 g	600	20 sekundžių
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždenę. Baigę gaminti, pamaišykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2-3 minučių.		
Kūdikių pienas	100 ml	300	30-40 sek.
	200 ml		nuo 50 sek. iki 1 min.
Nurodymai Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą. Palaukite 2-3 minučių.			

Neautomatinis atšildymas

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.

Šaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raištelius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.

Šaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau išdarinkite mėsą.

Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.

Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliumininės folijos lapais.

Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.

Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo atšildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo -18 iki -20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Mėsa			
Jautienos faršas	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Kiaulienos kepsniai	250 g	180 W	7½-8½
	Nurodymai		
	Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-25 minučių.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Paukštiena			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 vnt.)	180 W	14½-15½
Neišdarinėta višta	900 g	180 W	28-30
	Nurodymai		
	Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, o visą vištą – krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 15-40 minučių.		
Žuvis			
Žuvies filė	250 g (2 vnt.) 400 g (4 vnt.)	180 W	6-7 12-13
	Nurodymai		
	Šaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-15 minučių.		
Vaisiai			
Uogos	250 g	180 W	6-7
	Nurodymai		
	Paskleiskite vaisius plokščiaje apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens). Palaukite 5-10 minučių.		
Duona			
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 vnt. 4 vnt.	180 W	½-1 2-2½
Skrudinta duona / sumuštinis	250 g	180 W	4½-5
Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	500 g	180 W	8-10
	Nurodymai		
	Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamosios lėkštės viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Palaukite 5-20 minučių.		

Valgio gaminimo vadovas

Patarimai ir gudrybės

Susicukravusio medaus lydymas

20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 20-30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

Drebučių lydymas

Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį. Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį karščiui atsparų dubenį. Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Kai ištirps, išmaišykite.

Glajaus gaminimas (pyragams ir dideliems tortams)

Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens. Gaminkite neuždengę stikliniame karščiui atspariame dubenyje nuo 3½ iki 4½ min., naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

Uogienės gaminimas

600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10-12 minučių, pasirinkę 800 W galią. Gamindami kelis kartus pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

Pudingo / kremo gaminimas

Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml), laikydamiesi gamintojų nurodymų, ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę 6½-7½ min., pasirinkę 800 W galią. Gamindami kelis kartus pamaišykite.

Migdolų gabalėlių skrudinimas

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje. Kelis kartus pamaišykite, skrudindami 3½-4½ min., pasirinkę 600 W galią. Palikite 2-3 minutėms krosnelėje. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Gedimų diagnostika

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Bendra		
Neįmanoma tinkamai nuspausti mygtukų.	Tarp mygtukų galėjo įstrigti pašalinių medžiagų.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
	Modeliams su jutikliniais mygtukais: Krosnelės išorinėje pusėje yra drėgmės.	Nuvalykite drėgmę nuo išorinio paviršiaus.
	Ijungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Nerodomas laikas.	Nustatyta „Eco“ (energijos taupymo) funkcija.	Išjunkite „Eco“ funkciją.
Mikrobangų krosnelė neveikia.	Netiekiamas maitinimas.	Užtikrinkite, kad būtų tiekiamas maitinimas.
	Atidarytos durelės.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
	Durelių saugaus atidarymo mechanizmas padengtas pašaline medžiaga.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą.
Veikianti mikrobangų krosnelė išsijungia.	Naudotojas atidarė dureles, kad apverstų maistą.	Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką START/+30s (Pradėti / +30 s) , kad įjungtumėte krosnelę.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Krosnei veikiant išsijungia maitinimas.	Mikrobangų krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką nei įprastai.	Jei mikrobangų krosnelė gamino maistą ilgesnį laiką, leiskite jai atvėsti.
	Neveikia ventiliatorius.	Paklauskite, ar veikia ventiliatorius.
	Mėginama įjungti mikrobangų krosnelę neįdėjus į ją maisto.	Įdėkite į mikrobangų krosnelę maisto.
	Nepakanka erdvės mikrobangų krosnelės vėdinimui.	Vėdinimui mikrobangų krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Prie to paties lizdo prijungti keli kištukai.	Mikrobangų krosnei reikia numatyti vieną atskirą lizdą.
Pasigirsta pokštelėjimas, o mikrobangų krosnelė neveikia.	Pokštelėjimas pasigirsta, jei gaminamas maistas uždaroje pakuotėje ar naudojamas indas su dangteliu.	Nenaudokite sandarių talpyklų, nes gaminimo metu išsiplečiant jų turiniui jos gali sprogti.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Veikimo metu mikrobangų krosnelės išorinė pusė pernelyg įkaista.	Nepakanka erdvės mikrobangų krosnelės vėdinimui.	Vėdinimui mikrobangų krosnelės priekyje ir galinėje dalyje numatytos oro įleidimo / išleidimo angos. Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
	Ant mikrobangų krosnelės padėta daiktų.	Nuimkite nuo mikrobangų krosnelės visus daiktus.
Neįmanoma tinkamai atidaryti durelių.	Tarp durelių ir mikrobangų krosnelės vidaus įstrigo maisto likučių.	Nuvalykite mikrobangų krosnelę, tada atidarykite dureles.
Netinkamai šildomas maistas naudojant „Warm“ (pašildymo) funkciją.	Mikrobangų krosnelė neveikia, gaminama per daug maisto arba naudojami netinkami virtuvės reikmenys.	Įdėkite vieną mikrobangoms atsparų puodelį vandens ir paleiskite krosnelę 1-2 minutėms, kad įsitikintumėte, kad vanduo yra šildomas. Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą. Naudokite indą su plokščiu dugnu.
Neveikia atitirpinimo funkcija.	Gaminama per daug maisto.	Įdėkite mažiau maisto ir paleiskite funkciją dar kartą.
Vidaus apšvietimas yra neryškus arba neįsijungia.	Durės ilgą laiką buvo paliktos praviros.	Vidinė lemputė gali išsijungti automatiškai, jei suaktyvinta „Eco“ funkcija. Užverkite ir dar kartą atverkite dureles arba paspauskite mygtuką STOP/Eco (Stabdyti / ekon.) .
	Vidinė lemputė padengta pašaline medžiaga.	Nuvalykite mikrobangų krosnelės vidų ir patikrinkite dar kartą.

Gedimų diagnostika ir informacijos kodai

Problema	Priežastis	Sprendimas
Gaminimo metu pasigirsta pyptelėjimas.	Jei naudojama Automatinis gaminimas funkcija, pyptelėjimas reiškia, kad atitirpinant atėjo laikas apversti maistą.	Apvertę maistą, vėl paspauskite mygtuką START/+30s (Pradėti / +30 s) , kad vėl įjungtumėte krosnelę.
Mikrobangų krosnelė stovi nelygiai.	Mikrobangų krosnelė pastatyta ant nelygaus paviršiaus.	Įsitikinkite, kad mikrobangų krosnelė pastatyta ant lygaus ir tvirto paviršiaus.
Maisto gaminimo metu krosnelėje kibirkščiuoja.	Su mikrobangų krosnelės / atitirpinimo funkcija naudojami metaliniai indai.	Nenaudokite metalinių indų.
Prijungus maitinimą, mikrobangų krosnelė pradeda veikti iš karto.	Netinkamai uždarytos durelės.	Uždarykite dureles ir patikrinkite dar kartą.
Mikrobangų krosnelė skleidžia elektros iškvosą.	Maitinimas arba maitinimo lizdas netinkamai įžemintas.	Užtikrinkite, kad maitinimas ir maitinimo lizdas būtų tinkamai įžeminti.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Varva vanduo. 2. Pro durelių plyšį skleidžiami garai. 3. Vanduo lieka mikrobangų krosnelėje. 	Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų, priklausomai nuo maisto. Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas.	Leiskite mikrobangų krosnei atvėsti, tada nuvalykite ją sausu rankšluosčiu.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kinta ryškumas mikrobangų krosnelės viduje.	Ryškumas keičiasi priklausomai nuo išeinamosios galios pokyčių pagal naudojamą funkciją.	Išeinamosios galios pokyčiai gaminimo metu nėra gedimas. Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas.
Gaminimas baigtas, bet ventiliatorius vis dar veikia.	Mikrobangų krosnei išvėdinti ventiliatorius vis dar veikia apie 3 minutes po maisto gaminimo.	Tai nėra mikrobangų krosnelės gedimas.
Sukamoji lėkštė		
Besisukdama sukamoji lėkštė išeina iš savo vietos arba nustoja sukintis.	Nėra sukamojo žiedo arba jis netinkamai įstatytas.	Įstatykite sukamąjį žiedą, tada bandykite dar kartą.
Besisukdama sukamoji lėkštė kliūna.	Sukamasis žiedas netinkamai įstatytas, šildoma per daug maisto arba indas yra per didelis ir paliečia krosnelės vidaus sienelės.	Sumažinkite maisto kiekį ir nenaudokite per didelių indų.
Sukdamasis sukamasis žiedas barška ir skleidžia triukšmą.	Mikrobangų krosnelės apačioje įstrigo maisto likučių.	Pašalinkite mikrobangų krosnelės apačioje įstrigusius maisto likučius.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Mikrobangų krosnelė		
Mikrobangų krosnelė nešildo.	Atidarytos durelės.	Uždarykite dureles ir bandykite dar kartą.
Išilimo metu skleidžiami dūmai.	Naudojant mikrobangų krosnelę pirmą kartą, dūmai gali būti skleidžiami iš kaitinamųjų elementų.	Tai nėra gedimas, po 2–3 mikrobangų krosnelės paleidimo dūmai turėtų išnykti.
	Ant kaitinamųjų elementų yra maisto.	Leiskite mikrobangų krosnei atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamųjų elementų.
Naudojant mikrobangų krosnelę jaučiamas degėsių ar plastiko kvapas.	Naudojami plastikiniai arba karščiui neatsparūs indai.	Naudokite stiklinius aukštai temperatūrai atsparius indus.
Iš mikrobangų krosnelės vidaus jaučiamas blogas kvapas.	Viduje prilipo maisto likučių arba išsilydžiusio plastiko.	Ijunkite garų funkciją ir nuvalykite sausa šluoste. Norėdami greičiau pašalinti kvapą, įdėkite į vidų citrinos griežinėlių ir įjunkite mikrobangų krosnelę.
Mikrobangų krosnelė netinkamai gamina maistą.	Gaminimo metu dažnai atidaromos mikrobangų krosnelės durelės.	Jei dažnai atidarinsite dureles, temperatūra krosnelės viduje sumažės ir tai turės įtakos maisto gaminimui.
	Netinkamai pasirinktos mikrobangų krosnelės nuostatos.	Pasirinkite tinkamas mikrobangų krosnelės nuostatas ir bandykite dar kartą.
	Kepsninė ar kiti priedai netinkamai įstatyti.	Tinkamai įstatykite priedus.
	Naudojami netinkamo tipo ar dydžio indai.	Naudokite tinkamus indus su plokščiais dugnais.

Informacinis kodas

Informacinis kodas	Priežastis	Sprendimas
C-d0	Valdymo mygtukai yra paspausti ilgiau kaip 10 sekundžių.	Nuvalykite klavišus ir patikrinkite, ar ant paviršiaus šalia klavišo nėra vandens. Jei problema pasikartoja, išjunkite mikrobangų krosnelę 30 sekundžių ir bandykite nustatyti ją iš naujo. Jei pranešimas pasikartoja, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

PASTABA.

Jei šiuo sprendimu nepavyksta išspręsti problemos, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

Techninės specifikacijos

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

Modelis	MS23A7118A*
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz AC
El. energijos suvartojimas Didžiausia galia Mikrobangos	1150 W 1150 W
Išėjimo galia	100 W / 800 W - 6 lygiai (IEC-705)
Eksplotavimo dažnis	2450 MHz
Matmenys (P x A x G) Išorė Krosnelės vidus	489 x 275 x 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Tūris	23 litrai
Svoris Grynasis	Apie 13,7 kg

Atmintinė

CENTRINĖ ŽYMA



PAŽYMĖTI ČIA



PAŽYMĖTI ČIA

DEŠINĖ PUSĖ

Montavimo šablonas

KAIRĖ PUSĖ



PAŽYMĖTI ČIA



PAŽYMĖTI ČIA

CENTRINĖ ŽYMA

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams, siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, suremontuoti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

TURITE KLAUSIMŲ AR PASTABŲ?

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



DE68-04660S-00

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MS23A7118A*



SAMSUNG

Saturs

Drošības norādījumi	3	Gatavošanas pārtraukšana	18
Svarīgi drošības norādījumi	3	Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana	18
Vispārējā drošība	6	Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana	19
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā	7	Režīma Mājas deserti izmantošana	20
Ierobežota garantija	8	Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana	23
Produktu grupas definīcija	8	Funkcija Keep Warm (Siltuma saglabāšana)	26
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecās uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	8	Funkcija Dezodorācija	26
		Bērnu drošības funkcijas izmantošana	27
		Signalizācijas izslēgšana	27
Uzstādīšana	9	Trauku lietošanas norādes	27
Papildpiederumi	9		
Iekļauts komplektācijā	9	Ēdiena gatavošanas norādes	28
Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas norādījumi	10	Mikroviļņi	28
Mikroviļņu krāsns uzstādīšana	10	Uzsildīšana	31
Izmēri	11	Šķidrumu sildīšana	31
Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas procedūra	11	Bērnu pārtikas sildīšana	31
		Piezīme:	31
Apkope	13	Manuāla atkausēšana	33
Tīrīšana	13	Padomi un ieteikumi	34
Nomaiņa (remonts)	13	Traucējummeklēšana un informācijas kodi	34
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu	13	Traucējummeklēšana	34
		Informācijas kods	38
Mikroviļņu krāsns funkcijas	14	Tehniskie dati	38
Mikroviļņu krāsns	14		
Vadības panelis	14		
Mikroviļņu krāsns lietošana	15		
Kā mikroviļņu krāsns darbojas	15		
Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude	15		
Gatavošana/uzsildīšana	16		
Laika iestatīšana	17		
Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti	17		
Gatavošanas laika pielāgošana	18		

Drošības norādījumi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsni drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsni nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājāsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;

- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;
- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Mikroviļņu krāsnis ir paredzēti pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Ja no ierīces parādās (izplatās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

Drošības norādījumi

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Regulāri tīriet krāsni un satīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanas, kas savukārt var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūžu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju. Ierīci ir paredzēts izmantot tikai iebūvētā veidā. Ierīci nedrīkst ievietot skapī.

Ēdieniem un dzērieniem paredzēti metāliskie trauki nav piemēroti izmantošanai, gatavojot ar mikroviļņiem.

Jāievēro piesardzība, lai trauku izņemšanas laikā netiktu pārvietota rotējošā pamatne.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamās apdraudējumus.

Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Pēc uzstādīšanas ierīcei jāļauj pārtraukt savienojumu ar elektrotīklu. Lai pārtrauktu savienojumu, padariet spraudni pieejamu vai iestrādājiēt slēdzi lauka elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.

Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaina jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Šī krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai varētu viegli piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām. Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes krāsns 10 minūtes jādarbina ar tajā ievietotu trauku ar ūdeni, un tikai tad varat sākt izmantot krāsni.

Ja krāsns rada neparastu skaņu, izdala deguma smārdu vai dūmus, nekavējoties atvienojiet barošanas kabeļa spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu.

BRĪDINĀJUMS: lietojot krāsni apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzmanieties, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un izraisīt stikla saplīšanu.

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska. Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Drošības norādījumi

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.

Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamus apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.

Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Vispārējā drošība

Jebkādu ierīces pārveidošanu vai remontu drīkst veikt tikai kvalificēts darbinieks.

Nesildiet mikroviļņu krāsni pārtikas produktus vai šķidrumus slēgtos traukos.

Netīriet krāsni ar benzīnu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Neuzstādiet krāsni līdzās sildītājam vai ugunsnedrošiem materiāliem, mitrās, eļļainās vai puteļļainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules gaismas vai ūdens iedarbībai, un vietās, kur var rasties gāzes noplūde, kā arī uz nelīdzenas virsmas.

Šī krāsns ir pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts normatīviem.

Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas termināļiem un kontaktpunktiem visus svešķermeņus.

Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.

Ja radusies gāzes noplūde (propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu.

Nepieskarieties strāvas vadam.

Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām.

Neizslēdziet krāsni, atvienojot barošanas kabeļa spraudni krāsns darbības laikā.

Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsni ir iekļuvuši svešķermeņi, atvienojiet barošanas kabeli un sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.

Nepakļaujiet krāsni pārmērīgam spiedienam un triecieniem.

Nenovietojiet krāsni uz trausliem priekšmetiem.

Pārliedziniet, ka sienas kontaktligzdas spriegums, frekvence un strāvas specifikācijas atbilst izstrādājuma specifikācijām.

Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus.

Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliedziniet, ka barošanas kabelis atrodas starp novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns.

Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai valīgu sienas kontaktligzdu. Ja radusies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Nelejiet un nesmidziniet ūdeni uz krāsns.

Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz krāsns durtiņām.

Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.

Neglabājiet krāsni ugunsnedrošus materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgi, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols.

Bērni var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsni netuvotos bērni.

Brīdinājums par mikroviļņiem

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc vienmēr uzmanieties, ņemot ārā trauku. Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.

Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

1. Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
2. Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
3. Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Lai izvairītos no paliktņa vai restīšu bojājumiem, neievietojiet paliktņi vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.

Neizmantojiet krāsni taukainu produktu cepšanai, jo krāsni ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas var izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

Izmantojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsni piemērotus piederumus. Neizmantojiet metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus utt.

Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.

Neizmantojiet krāsni papīra vai drēbju žāvēšanai.

Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.

Nenovietojiet strāvas vadu un strāvas kontaktdakšu ūdens vai karstuma avotu tuvumā.

Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet krāsni olas ar čaumalu vai veselas, cieti novārītas olas. Nesildiet hermētiskus vai vakuuma iepakojuma traukus, riekstus čaumalās, tomātus utt.

Nepārklājiet ventilācijas atveres ar audumu vai papīru. Tas var izraisīt ugunsgrēku. Krāsns var pārkarst un automātiski izslēgties un palikt izslēgta, līdz tā būs pietiekami atdzisis.

Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimds.

Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.

Atverot durtiņas, stāviet pietiekami lielā attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.

Nedarbiniet tukšu krāsni. Drošības dēļ krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm.

Ieteicams krāsni vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns tiek nejauši iedarbināta.

Uzstādiet krāsni saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)

Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektroierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārlicai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durtiņām. Nemēģiniet sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus). Neievietojiet nekādus priekšmetus bloķēšanas drošības atverēs.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.
- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.

Svarīgi: Krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliekas, tām nedrīkst būt salauztas vai vaļīgas eņģes, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.

- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

Drošības norādījumi

Ierobežota garantija

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces vai piederumu bojājumi notikuši klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamus apstākļus un situācijas. Jūs esat atbildīgi par pārdomātu rīcību, piesardzību un uzmanību krāsns uzstādīšanas, apkopes un izmantošanas laikā. Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsni iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.

Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs neuzņemsies atbildību par zaudējumiem, kas radušies neatbilstīgas vai nepareizas krāsns izmantošana dēļ.

Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietošanās un bīstamām situācijām, vienmēr uzturiet krāsns virsmu tīru.

Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, māsaimniecībām jāsaazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

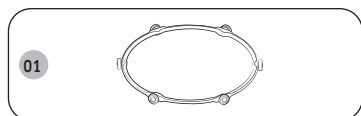
Iestādēm un uzņēmumiem jāsaazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām attiecībā uz vidi un ierīcei noteiktajām obligātajām prasībām, piem., REACH, EEIA vai bateriju utilizācijas noteikumiem, apmeklējiet vietni: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

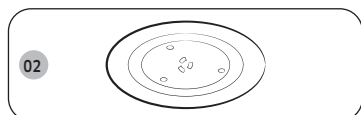
Uzstādīšana

Papildpiederumi

Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



01 Rotējošais riņķis jānovieto mikroviļņu krāsns vidusdaļā. Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.

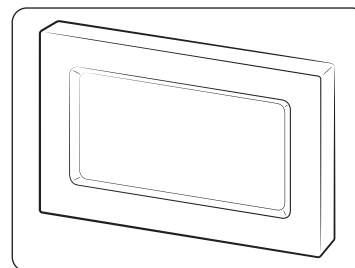


02 Rotējošā pamatne jānovieto uz rotējošā riņķa ar vidusdaļu pie savienotāja. Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.

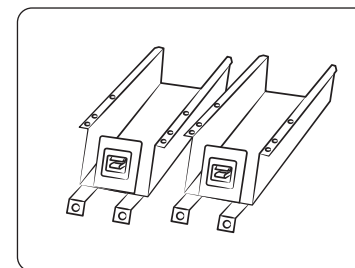
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

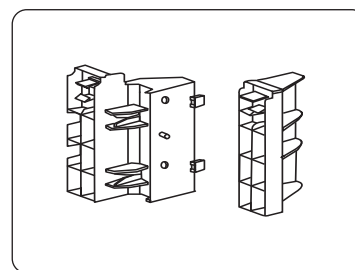
Iekļauts komplektācijā



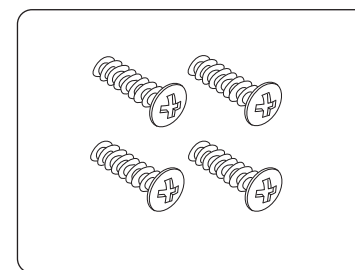
Dekorējums



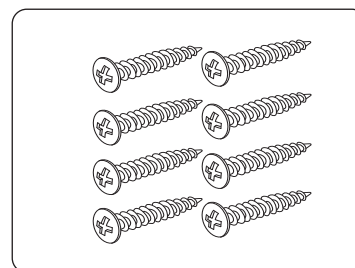
Pamata kronšteins (2)



Dekorējuma turētājs (2)



Skrūve (A tipa) (4)



Skrūve (B tipa) (8)



Uzstādīšana

Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas norādījumi

Šī ierīce atbilst ES noteikumu prasībām.
Iepakojuma un ierīces utilizācija.
Ierīces iepakojumu var izmantot atkārtoti.

Var izmantot tālāk norādīto:

- kartons;
- polietilēna plēve (PE);
- CFC nesaturošs polistirols (PS stingrās putas).

Utilizējiet šos materiālus atbildīgi un saskaņā ar valsts noteikumiem.

Valsts iestādēs varat saņemt informāciju par to, kā atbildīgi utilizēt nolietotu sadzīves tehniku.

Drošība

Ierīci drīkst pievienot tikai kvalificēts tehniskais speciālists.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā.

Tā jāizmanto tikai ēdiena pagatavošanai.

Lietošanas laikā un pēc tās ierīce ir karsta.

Ņemiet to vērā, ja ierīces tuvumā var nokļūt bērni.

Uzstādīšana blakus parastai krāsnij.

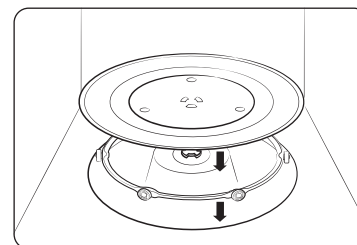
- Ja mikroviļņu krāsnī ir paredzēts uzstādīt blakus parastai krāsnij, starp ierīcēm jānodrošina pietiekami daudz vietas, lai novērstu pārkaršanu, jo pārmērīgi augstā temperatūrā dekorējums var deformēties; protams, ir rūpīgi jāievēro parastās krāsns ražotāja uzstādīšanas norādījumi.
- Iebūvētu mikroviļņu krāsnī nedrīkst uzstādīt virs parastās krāsns – pretējā gadījumā parastās krāsns radītais karstais gaiss var negatīvi ietekmēt mikroviļņu krāsns dzesēšanas sistēmu.

Savienojums ar elektrotīklu

Ierīce jāpievieno elektrotīklam, kas atbilst valsts un vietējiem noteikumiem.

Ja vēlaties izveidot fiksētu savienojumu, barošanas līnijā ir jāievieto vairākpolu slēdzis, kurā attālums starp kontaktiem ir vismaz 3 mm.

Mikroviļņu krāsns uzstādīšana



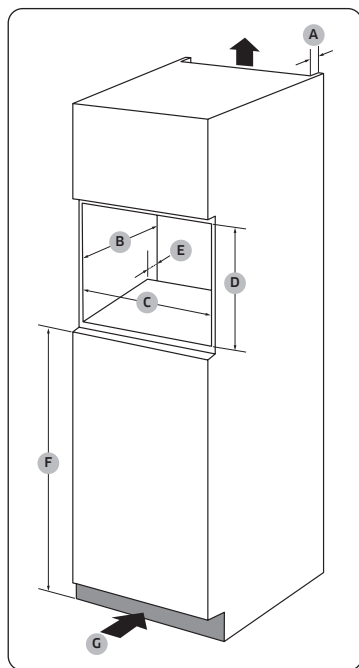
1. Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārļiecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.
2. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.

⚠ UZMANĪBU!

- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina pret īpašu vadu vai mezglu, ko var nodrošināt ražotājs vai tā apkopes aģents. Lai gādātu par personisko drošību, ievietojiet kabeli 3 tapu, 230 voltu un 50 Hz maiņstrāvas zemētā kontaktligzdā. Ja šīs ierīces strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina pret īpašu kabeli.
- Neuzstādiet mikroviļņu krāsnī karstā vai mitrā vietā, piemēram, blakus tradicionālai krāsnij vai radiatoram. Ir jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un, ja izmantojat pagarinātāja kabeli, tam ir jāatbilst tam pašam standartam, kuram atbilst krāsns komplektācijā iekļautais strāvas kabelis. Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durvīņu blīves ar mitru drānu.

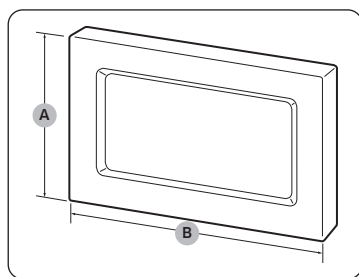


Izmēri



Skapis

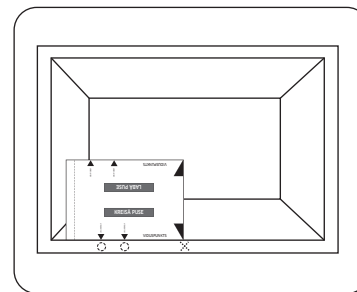
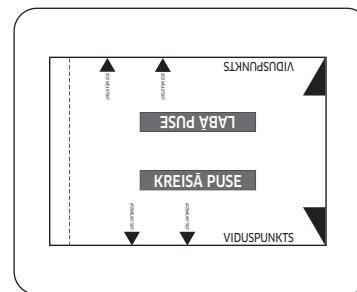
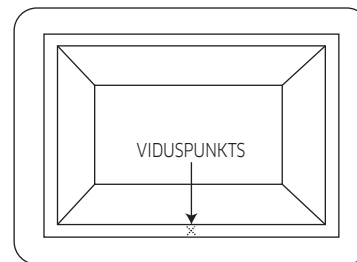
A	50 mm
B	550 mm
C	560 mm (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Dekorējums

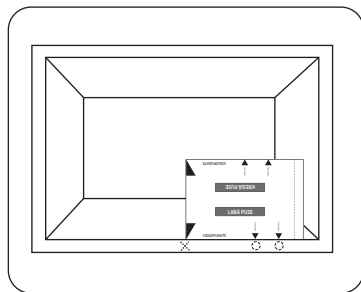
A	381 mm
B	596 mm

Mikroviļņu krāsns uzstādīšanas procedūra

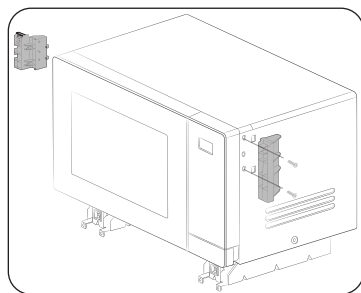


1. Nosakiet skapja garumu un atzīmējiet viduspunktu.
2. Izgrieziet 39. lapā ietverto šablonu.
3. Salāgojiet šablona labajā pusē esošo norādījumu "CENTRE MARK" (Viduspunkts) ar skapja viduspunktu.
 - Gādājiet, lai teksts "LEFT SIDE" (Kreisā puse) būtu vērst uz augšu.
4. Uz skapja atzīmējiet skrūvju atveru atrašanās vietas.

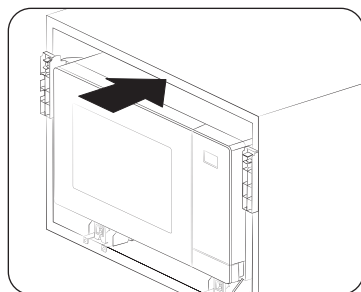
Uzstādīšana



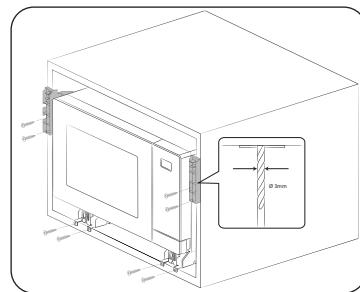
5. Pagrieziet šablonu par 180 grādiem.
6. Norādījumu "CENTRE MARK" (Viduspunkts), kas tagad atrodas šablona kreisajā pusē, salāgojiet ar skapja viduspunktu.
7. Uz skapja atzīmējiet skrūvju atveru atrašanās vietas.



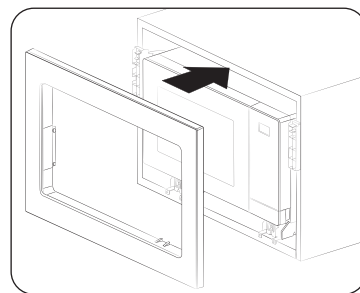
8. Izmantojot komplektācijā iekļautās skrūves (A tipa), piestipriniet divus dekorējuma turētājus mikroviļņu krāsns kreisajā un labajā pusē.
 - Pārbaudiet uz kronšteinu norādīto marķējumu (L: pa kreisi, R: pa labi), lai varētu tos piestiprināt pareizajā pusē.



9. Ievietojiet mikroviļņu krāsni skapī. Pēc tam salāgojiet pamatnes kronšteinu atveres ar 4. un 7. darbībā minēto marķējumu.



10. Ar 3 mm urbi izveidojiet skapī caurumus, kas paredzēti pamatnes kronšteinu piestiprināšanai. Pēc tam piestipriniet tos, izmantojot komplektācijā iekļautās skrūves (B tipa).



11. Piestipriniet dekorējumu un pēc tam pievienojiet visus elektrības kabelus. Pārbaudiet, vai ierīce darbojas pareizi.

Apkope

Tīrīšana

Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni, lai nepieļautu netīrumu uzkrāšanos uz mikroviļņu krāsns vai tās iekšpusē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).

Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdeni samitrinātu mīkstu drānu, lai notīrītu gan mikroviļņu krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

Lai notīrītu piekaltušus traipus ar nepatīkamu aromātu mikroviļņu krāsns iekšpusē

1. Tūkšā mikroviļņu krāsni rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet mikroviļņu krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Pēc karsēšanas cikla uzgaidiet, līdz mikroviļņu krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

UZMANĪBU!

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārlicinieties, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā var tikt saisināts mikroviļņu krāsns darbmūžs.
- Esiet piesardzīgi un neielejiet ūdeni mikroviļņu krāsns ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras mikroviļņu krāsns lietošanas reizes izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot mikroviļņu krāsni atdzist.

Nomaiņa (remonts)

BRĪDINĀJUMS

Šajā mikroviļņu krāsni nav nevienas detaļas, kuras nomaiņu drīkst veikt lietotājs. Nemēģiniet patstāvīgi veikt detaļu nomaiņu vai mikroviļņu krāsns remontu.

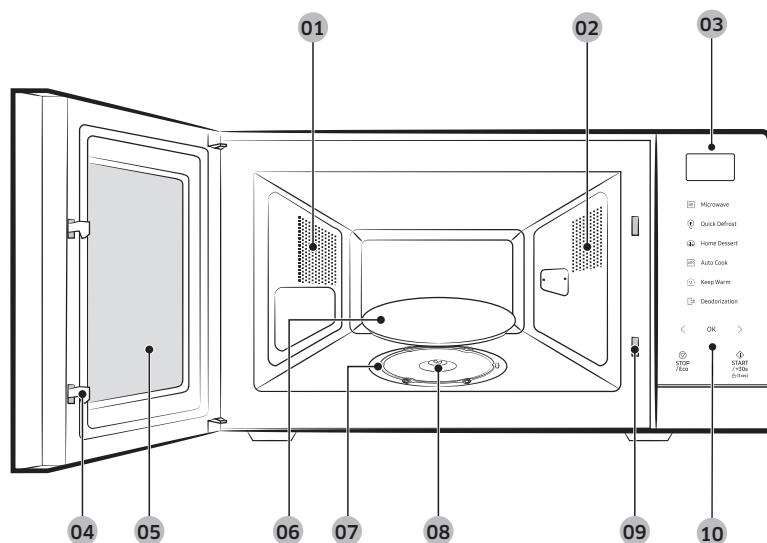
- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja ir bojāts mikroviļņu krāsns ārējais korpuss, vispirms atvienojiet barošanas kabeli no barošanas avota un pēc tam sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.

Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

Ja ilgstoši neizmantos mikroviļņu krāsni, atvienojiet barošanas kabeli un pārvietojiet mikroviļņu krāsni uz sausu vietu, kur nav putekļu. Putekļu un mitruma uzkrāšanās mikroviļņu krāsni var ietekmēt mikroviļņu krāsns veiktspēju.

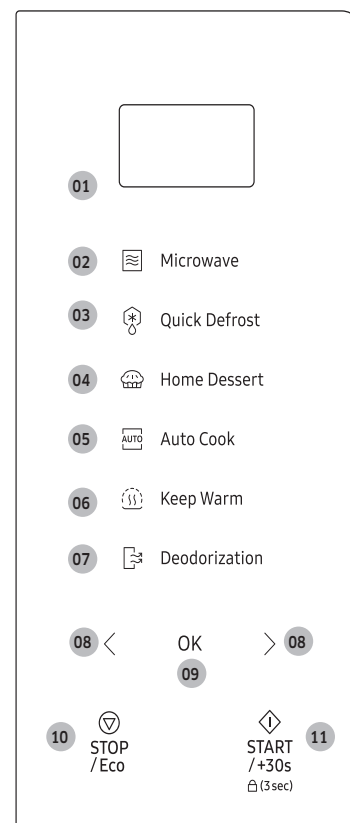
Mikroviļņu krāsns funkcijas

Mikroviļņu krāsns



- | | | |
|-------------------------|-----------------|--------------------------------|
| 01 Ventilācijas atveres | 02 Apgaismojums | 03 Displejs |
| 04 Durtiņu fiksatori | 05 Durtiņas | 06 Rotējošā pamatne |
| 07 Rotējošais riņķis | 08 Savienotājs | 09 Bloķēšanas drošības atveres |
| 10 Vadības panelis | | |

Vadības panelis



- 01 Displejs
- 02 Microwave (Mikroviļņi)
- 03 Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)
- 04 Home Dessert (Mājas deserts)
- 05 Auto Cook (Automātiskā gatavošana)
- 06 Keep Warm (Siltuma saglabāšana)
- 07 Deodorisation (Dezodorācija)
- 08 Samazināšana/Palielināšana (Svars/pasniegšana/laiks)
- 09 OK (Labi) (Pulkstenis)
- 10 STOP/Eco (APTURĒT/Eko)
- 11 START/+30s (SĀKT/+30 s) (Bērnu drošības slēdzis)

Mikroviļņu krāsns lietošana

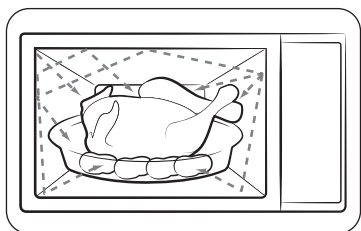
Kā mikroviļņu krāsns darbojas

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Uzsildītu
- Gatavotu

Gatavošanas princips



1. Krāsns iekšienē esošā magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.
3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
 - Apjoma un blīvuma
 - Ūdens saturs
 - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

PIEZĪME

Tā kā ēdiena vidusdaļa tiek pagatavota siltumatdeves procesa dēļ, gatavošana turpinās arī pēc ēdiena izņemšanas no mikroviļņu krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā.
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru.

Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude

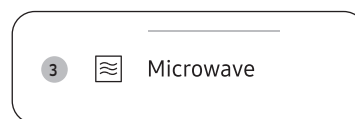
Zemāk aprakstītās vienkāršās darbības ļauj vienmēr pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns darbojas pareizi.

Ja rodas problēmas skatiet sadaļu "Traucējummeklēšana" 34 līdz 37. lpp.

PIEZĪME

Mikroviļņu krāsnij jābūt pievienotai atbilstoši sienas kontaktligzdai.

Mikroviļņu krāsni jānovieto rotējošā pamatne. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis (100 % - 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
4. Atkārtoti nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai iestatītu laiku: 4 līdz 5 minūtes.
5. Mikroviļņu krāsns sakarsēs ūdeni iestatītajā laikā. Pārbaudiet laiku un uzgaidiet, līdz ūdens sāk vārīties.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

⚠ UZMANĪBU!

Pirms atstājat mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, vienmēr pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.

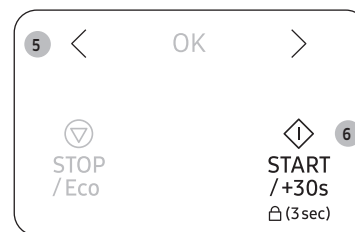
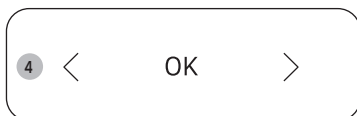


1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.

⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni.

3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
 - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona (📶) un maksimālās jaudas līmenis (800 W).
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
 - Atbilstīgu jaudas līmeni skatiet sadaļā "Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti" 17. lpp.



5. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
 - Vadības panelī tiks parādīts gatavošanas laiks.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
 - Iedegsies apgaismojums, un rotējošā pamatne sāks griezties.
 - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

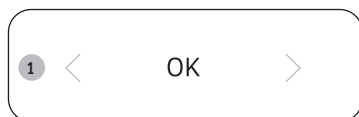
Laika iestatīšana

Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88” un tad „12:00”. Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var iestatīt 24 h vai 12 h pulksteņa formātā. Pulkstenis jāiestata:

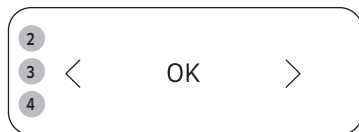
- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

PIEZĪME

Ziemas/vasaras laiks jāpārslēdz manuāli.



1. Nospiediet **OK (Labi)**.



2. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos 24 h vai 12 h formāta pulksteņa laiku, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
3. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu stundu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu minūšu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

PIEZĪME

Kad mikroviļņu krāsns netiek lietota, tās vadības panelī ir redzams laiks.

Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti

Jaudas līmeņa izvēles funkcija ļauj jums pielāgot ēdiena absorbētās enerģijas apjomu, tādējādi pielāgojot laiku, kāds nepieciešams, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, balstoties uz tā veidu un apjomu. Jūs varat izvēlēties vienu no sešiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Procentuālā attiecība	Izvade
AUGSTS	100 %	800 W
VIDĒJI AUGSTS	75 %	600 W
VIDĒJS	56 %	450 W
VIDĒJI ZEMS	38 %	300 W
ATKAUSEŠANA	23 %	180 W
ZEMS	13 %	100 W

Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laika iestatījumi atbilst konkrētajam norādītajam jaudas līmenim.

- Gatavošanas laiks samazinās, izvēloties augstāku jaudas līmeni.
- Gatavošanas laiks palielinās, izvēloties zemāku jaudas līmeni.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Gatavošanas laika pielāgošana

Gatavošanas laiku var palielināt vai samazināt mikroviļņu krāsns darbības laikā.

- Jūs varat jebkurā laikā pārbaudīt gatavošanas norisi, atverot krāsns durtiņas, un pēc tam palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, ja nepieciešams.



1. metode

Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai palielinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

- Piemērs: lai paildzinātu gatavošanu par trīs minūtēm, sešas reizes nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

PIEZĪME

Ir iespējams paildzināt tikai gatavošanas laiku.

2. metode

Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai pielāgotu gatavošanas laiku.



Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu uz otru pusi vai samaisītu to
- Ļautu ēdienam nostāvēties

Lai īslaicīgi apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:

- Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
 - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
- Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Lai pilnībā apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:

- Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
 - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
- Vēlreiz nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.

Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Mikroviļņu krāsns ir enerģijas taupīšanas režīms.



- Nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības paneļa displejs izslēdzas.
- Lai atceltu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības paneli tiks parādīts pašreizējais laiks.

PIEZĪME

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

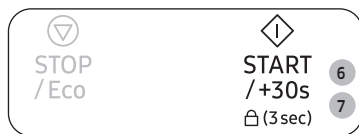
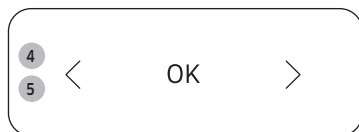
Ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā, ja, izvēloties iestatījumu vai iestatot darbības pauzi, 25 minūšu laikā netiks veikta neviena darbība. Tāpat, ja atstāsiet krāsns durtiņas atvērtas, pēc 5 minūtēm izslēgsies iekšējais apgaismojums.

Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana

Ātrā atkausēšana funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, saldētus dārzeņus un maizi. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

PIEZĪME

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)**.
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
 - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Ātrā atkausēšana programmu apraksts" 19. lpp.
5. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu porcijas lielumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu atkausēšanu.
 - Kad atskan skaņas signāls, atveriet mikroviļņu krāsns durtiņas un apgrieziet ēdienu uz otru pusi.
7. Aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai atsāktu atkausēšanu.
 - Kad atkausēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Ātrā atkausēšana programmu apraksts

Zemāk tabulā ir norādītas dažādas režīma Ātrā atkausēšana programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un attiecīgi norādījumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu, dārzeņus un maizi uz sekla stikla trauka vai keramikas šķīvja.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
1	Gaļa	200-1500	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
2	Mājputnu gaļa	200-1500	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
3	Zivis	200-1500	Pārklājiet veselās zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
4	Dārzeņi	200-1500	Vienmērīgi izkārtojiet saldētus dārzeņus uz sekla stikla trauka. Apgrieziet saldētus dārzeņus uz otru pusi vai samaisiet, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota visa veida saldētiem dārzeņiem. Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.

Mikroviļņu krāsns lietošana

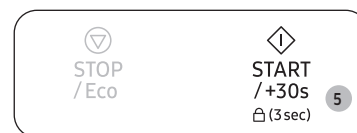
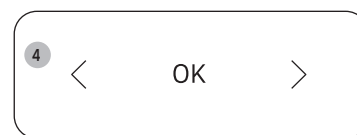
Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Norādes
5	Maize	200-1500 g	Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra dvieļa gabaliņa un apgrīziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrīziet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10-30 minūtes.

Režīma Mājas deserts izmantošana

Režīmā Mājas deserts ir 7 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

⚠ UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.



- Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
- Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
- Nospiediet **Home Dessert (Mājas deserts)**.
- Lai atlasītu ēdiena veidu, nospiediet pogu **Lejup** vai **Augšup**.
 - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Programmas Mājas deserts apraksts" 21 līdz . lpp. 22
- Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu režīmu Mājas deserts.
 - Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
 - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 7 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām.

⚠ UZMANĪBU!

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Programmas Mājas deserts apraksts

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1	Valriekstu biskvītkūka	1 porcija	Sastāvdaļas 120 g miltu, 150 g sviesta, 100 g melnā cukura, 2 olas, 50 g smalcinātu valriekstu, 4 g cepamā pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bļodā ievietojiet sviestu un melno cukuru. 2. Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. 3. Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. 4. Pievienojiet valriekstus un kārtīgi samaisiet. 5. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā. 6. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [1]. 7. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. 	
2	Banānu maize	1 porcija (6 gab.)	Sastāvdaļas 3 banāni, 120 g pankūku maisījuma, 120 g piena, 1 ola, 2 ēdamkarotes iesala sīrupa
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sasmalciniet banānu. 2. Bļodā iepildiet pankūku maisījumu, pienu, olu, iesala sīrupu. 3. Pievienojiet banānus un kārtīgi samaisiet. 4. Iepildiet maisījumu 6 papīra krūzītēs. 5. Ievietojiet papīra krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [2]. 6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. 	

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3	Biskvītkūka	1 porcija	Sastāvdaļas 170 g miltu, 50 g sviesta, 150 g cukura, 3 olas, 10 g cepamā pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bļodā ievietojiet sviestu un cukuru. 2. Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. 3. Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. 4. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā. 5. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [3]. 6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. 	
4	Brūņiņi	1 porcija	Sastāvdaļas 90 g miltu, ½ krūze kausēta sviesta, 230 g cukura, 2 olas, 40 g kakao pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bļodā iepildiet sviestu, sakultas olas un cukuru. 2. Pievienojiet miltus, kakao pulveri un turpiniet maisīt. 3. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā. 4. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [4]. 5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 20-30 minūtes. 	

Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
5	Olu pudiņš	1 porcija (3 gab.)	<p>Sastāvdaļas 250 g piena, 40 g cukura, 2 olas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pārsitiet divas olas un iepildiet saturu bļodā. Nedaudz saputojiet olas ar zvanveida putotāju. Neļaujiet putotāja uzgalim atvirzīties no bļodas apakšas, lai neveidotos pārāk daudz putu. 2. Otrā bļodā iepildiet pienu un cukuru. 3. Pievienojiet pienu sakultajām olām, vienlaikus putojot maisījumu. 4. Izkāšiet olu maisījumu cauri smalkam sietam. Izskrāpējiet sieta apakšdaļu ar lāpstīņu. Ar karoti noņemiet no virsmas putas (ja tādas ir). 5. Iepildiet maisījumu sinepju trauciņos. 6. Ievietojiet krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [5]. 7. Pēc gatavošanas atdzesējiet un pasniedziet.
6	Šokolādes kūka	1 porcija	<p>Sastāvdaļas 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 40 g saldā krējuma, 25 g miltu, 15 g kakao pulvera, 1,5 g vaniļas, 50 g pussaldu šokolādes skaidiņu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Krūzē iepildiet sviestu, olu, krējumu un kārtīgi samaisiet. 2. Pievienojiet miltus, cukuru un turpiniet maisīt. 3. Pievienojiet kakao, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. 4. Iemaisiet šokolādes skaidiņas. 5. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [6]. 6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

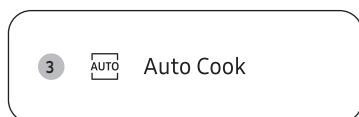
Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
7	"Krūzes" kūka	1 porcija	<p>Sastāvdaļas 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 50 g miltu, 30 g piena, 6 g vaniļas, 3 g mandeļu pulvera, 1,5 g cepamā pulvera</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Krūzē iepildiet sviestu, olu un kārtīgi samaisiet. 2. Pievienojiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. 3. Pievienojiet mandeļu pulveri, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. 4. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Mājas deserts [7]. 5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana

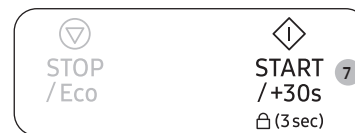
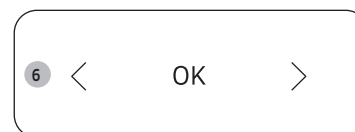
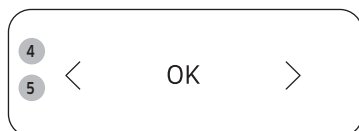
Režīmā Automātiskā gatavošana ir 18 ieprogramēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

UZMANĪBU!

Vienmēr izmantojiet mikroviļņu drošus traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij.



1. Nospiediet pogu, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durvis.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)**.
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos vajadzīgo kategoriju, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
 - 1. Auto Cook (Automātiskā gatavošana)
 - 2. Mājas deserts
5. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
 - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Automātiskā gatavošana programmu apraksts" 24 līdz 28. lpp.



6. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena svaru, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
 - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Automātiskā gatavošana programmu apraksts" 24 līdz 28. lpp.
 - Atkarībā no atlasītās izvēlnes izvēlei var būt pieejama tikai viena svara opcija.
 - Svars nav jāizvēlas funkcijai Mājas deserts.
7. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu režīmu Automātiskā gatavošana.
 - Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogramēto iestatījumu.
 - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 18 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām.

⚠ UZMANĪBU!

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Automātiskā gatavošana programmu apraksts

1. Auto Cook (Automātiskā gatavošana)

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1	Atdzesēts lietošanai gatavs ēdiens	350 g 450 g	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām – kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
2	Atdzesēts veģetārs ēdiens	350 g 450 g	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem., spageti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem). Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
3	Brokoļu galviņas	250 g	Noskalojiet un notīriet brokoļu galviņas. Izkārtējiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30-45 ml ūdens. (2-3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet aseptu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, kā arī šķēlēs sagrieztiem kabačiem, baklažāniem, ķirbjiem vai paprikai. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
4	Šķēlēs sagriezti burkāni	250 g	Noskalojiet un notīriet burkānus, sagrieziet vienādās apaļās šķēlēs. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30-45 ml ūdens. (2-3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet aseptu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota šķēlēs sagrieztiem burkāniem, kā arī ziedkāpostu galviņām vai kolrābjiem. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
5	Zaļie zirnīši	250 g	Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Izkārtējiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet aseptu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
6	Spināti	150 g	Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla bļodā ar vāku. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet aseptu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
7	Kukurūzas vāļītes	250 g	Noskalojiet un notīriet kukurūzas vāļītes un ievietojiet tās ovālā stikla traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
8	Nomizoti kartupeļi	250 g	Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pievienot 45-60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet aseptu. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
9	Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.
10	Pilngraudu makaroni	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pielejiet 1 l vāroša ūdens, pievienojiet šķipsniņu sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Ļaujiet nostāvēties 1 minūti.
11	Kvinoja	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 1-3 minūtes.
12	Bulgurs	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 2-5 minūtes.
13	Vistu krūtiņas	300 g (2 gab.)	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūti.
14	Tītara krūtiņas	300 g (2 gab.)	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūti.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
15	Svaiga zivs fileja	300 g (2 gab.)	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
16	Svaiga laša fileja	300 g (2 gab.)	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
17	Svaigas garneles	250 g	Noskalojiet garneles un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
18	Svaiga forele	200 g (1 zivs)	Ievietojiet svaigu veselu zivi traukā, ko var izmantot mikroviļņu krāsni. Pievienojiet šķipsnu sāls, vienu ēdamkaroti citronu sulas un zaļumus. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Funkcija Keep Warm (Siltuma saglabāšana)

Funkcija Keep Warm (Siltuma saglabāšana) uztur ēdienu siltu līdz tā pasniegšanai. Izmantojiet šo funkciju, lai saglabātu ēdienu siltu līdz tā pasniegšanai.

Piezīme. Funkcijas **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** norādītais darbības laiks ir 99 minūtes.



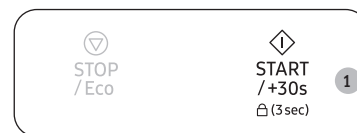
⚠ UZMANĪBU!

- Neizmantojiet šo funkciju, lai atkārtoti uzsildītu jau atdzisušu ēdienu. Šīs programmas ir paredzētas nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai.
- Nepārklājiet ar vāku vai plastmasas plēvi.
- Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdsus.
- Pēc sildīšanas funkcijas sākuma iestatīto laiku nevar mainīt.

Funkcija Dezodorācija

Izmantojiet šo funkciju pēc aromātisku ēdienu gatavošanas vai kad plīts iekšpusē ir daudz dūmu.

Vīspirms notīriet plīts iekšpusi.

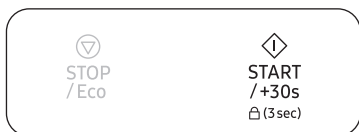


📖 PIEZĪME

- Funkcijas Dezodorācija norādītais darbības laiks ir 5 minūtes. Tas palielinās par 30 sekundēm ikreiz, kad tiek nospiesta poga **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, vai palielinās un samazinās par 10 sekundēm ikreiz, kad tiek nospiesta poga **Lejup** vai **Augšup**.
- Maksimālais dezodorācijas laiks ir 15 minūtes.

Bērnu drošības funkcijas izmantošana

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības aizsardzības programmu, kas ļauj "bloķēt" mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina krāsns lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.



- Lai ieslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, 3 sekundes turiet nospiestu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
 - Vadības panelis tiks bloķēts, un tajā tiks parādīts burts "L".
- Lai izslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, vēlreiz 3 sekundes turiet nospiestu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Signalizācijas izslēgšana

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.



- Lai izslēgtu skaņas signālus, vienlaikus nospiediet < un > (**Samazināšana/Palielināšana**).
- Vadības panelī tiek parādīts ziņojums "OFF" (Izslēgts).
- Lai ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz vienlaikus nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**).
- Vadības panelī tiek parādīts ziņojums "On" (Ieslēgts).

Trauku lietošanas norādes

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis.

Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.

Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Alumīnija folija	✓X	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienai vai tiek lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Cepšanas pamatne	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzskodu iepakojums <ul style="list-style-type: none">Polistirola krūzītesPapīra maisiņi vai avižpapīrsOtrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	✓ X X	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlicka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu. Vai aizdegties. Var izraisīt dzirksteļošana.
Stikla trauki <ul style="list-style-type: none">Karstumizturīgi traukiOtrreizējās pārstrādes papīrs	✓ X	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu. Var izraisīt dzirksteļošana.

Plastmasa		
• Trauki	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Pārtikas plēve	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
• Saldēšanas maisiņi	✓x	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
ļetaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : ieteicams

✓x : lietot uzmanīgi

x : nedrošs

Ēdiena gatavošanas norādes

Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst dziļi ēdiena iekšienē, jo to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.

Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

Gatavošana

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudīņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsnis ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skatiet sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojošais ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā - skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Aplājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Spināti	150	600	4½-5½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Brokoļi	300	600	9-10
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zirņi	300	600	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zaļie zirņi	300	600	8-9
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/ kukurūza)	300	600	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300	600	8-9
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums, uz katriem 250 g pielejiet 30-45 ml (2-3 ēdamkarotes) auksta ūdens; skatiet tabulu. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā - skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Brokoļi	250	800	4-4½
	500		7-7½
Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkartojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Briseles kāposti	250	800	5½-6½
	Norādes Pievienot 60-75 ml (4-5 ēdamkarotes) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250	800	5-5½
	500		8½-9
Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkartojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Kabači	250	800	3½-4
	Norādes Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baklažāni	250	800	3½-4
	Norādes Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar vienu ēdamkaroti citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Puravi	250	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet biežās šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sēnes	125	800	1½-2
	250		3-3½
Sīpoli	250	800	5½-6
	Norādes Sagrieziet rīpiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Paprika	250	800	4½-5
	Norādes Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kartupeļi	250	800	4-5
	500		7½-8½
Kolrābis	250	800	5-5½
	Norādes Sagrieziet nelielos kubciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Rīsu un makaronu gatavošanas norādes

Rīsi: izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku ar vāku – gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu. Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.

Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.

Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250	800	16-17
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250	800	21-22
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie rīsi (rīsi un savvaļas rīsi)	250	800	17-18
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie graudaugi (rīsi un graudaugi)	250	800	18-19
	Norādes Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250	800	11-12
	Norādes Pielejiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Jaudas līmeņi un apmaišana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilt ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu). Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārlicinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra. Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

Bērnu pārtikas sildīšana

Bērnu pārtika:

izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!

Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

Piens mazulim:

ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

Piezīme:

bērnu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus. Uzsildīšanas norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus.

Ēdiena gatavošanas norādes

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 tase)	800	1-1½
	250 ml (1 krūze)		1½-2
Norādes Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes vidusdaļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.			
Zupa (atdzesēta)	250 g	800	3-3½
	Norādes Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600	5½-6½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	4½-5½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	5-6
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortellini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Maltīte uz šķīvja (atdzesēta)	350 g	600	5½-6½
	Norādes Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā redzamos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks
Mazuļu pārtika (dārzeni un gaļa)	190 g	600	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Mazuļu putra (graudaugi, piens un augļi)	190 g	600	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Piens mazulim	100 ml	300	30-40 sek.
	200 ml		no 50 sek. līdz 1 min.
Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Manuāla atkausēšana

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts. Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliicinātos, vai tas nekļūst silts. Ja atkausēšanas laikā saldēta pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušānai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms: plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Gaļa			
Maltā liellopu gaļa	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180 W	7½-8½
Norādes Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-25 minūtes.			

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180 W	14½-15½
Vesela vista	900 g	180 W	28-30
Norādes Vīspirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 15-40 minūtes.			
Zivis			
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	180 W	6-7 12-13
Norādes Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtējiet plānākās daļas zem biežākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-15 minūtes.			
Augļi			
Ogas	250 g	180 W	6-7
Norādes Izkārtējiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.			
Maize			
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	180 W	½-1 2-2½
Grauzdiņš/sendvičs	250 g	180 W	4½-5
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	180 W	8-10
Norādes Izkārtējiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.			

Ēdiena gatavošanas norādes

Padomi un ieteikumi

Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

Želatīna kausēšana

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdenī uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegta stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

Ievārījuma gatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu. Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegta 10-12 minūtes, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

Pudiņa/mērces gatavošana

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegta no 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

Mandeļu šķēlišu apbrūnināšana

Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Apbrūniniet no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W, un apbrūnināšanas laikā vairākas reizes apmaisiet. Ļaujiet tām nostāvēties krāsni 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimds!

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Traucējummeklēšana

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospriest.	Pogas var būt iekērušies svešķermeņi.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa.	Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa.
	Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija.	Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju.
Netiek attēlots pašreizējais laiks.	Iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija.	Izslēdziet Eko funkciju.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliedzinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Ir atvērtas krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Mikroviļņu krāsns tiek apturēta, kad tā darbojas.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s) , lai sāktu darbību.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Mikroviļņu krāsns ilgstoši gatavo ēdienu.	Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplātās kāda skaņa.
	Tiek mēģināts darbināt mikroviļņu krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet mikroviļņu krāsni ēdienu.
	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Mikroviļņu krāsns pieslēgšanai drīkst izmantot tikai vienu kontaktligzdu.	
Krāsnij darbojoties, atskan paukšķoša skaņa; mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Izmantošanas laikā mikroviļņu krāsns korpuss ir pārāk sakarst.	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz mikroviļņu krāsns ir novietoti kādi priekšmeti.	Noņemiet no mikroviļņu krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp mikroviļņu krāsns durtiņām un iekšpusi ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet mikroviļņu krāsni un tad atveriet durtiņas.
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Mikroviļņu krāsns, iespējams, nedarbojas, jo ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārlicinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Krāsnī ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums.	Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtiņas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un vēlreiz atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet pogu STOP/Eco (APTURĒT/Eko) .
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi un tad pārbaudiet vēlreiz.

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Rīcība
Gatavošanas laikā atskan pīkstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s) , lai pārstartētu darbību.
Mikroviļņu krāsns nav nolīmeņota.	Mikroviļņu krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas.	Pārliedziniet, ka mikroviļņu krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Mikroviļņu krāsns/atkausēšanas funkciju laikā izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.
Pieslēdzot barošanu, mikroviļņu krāsns uzreiz ieslēdzas.	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.
No mikroviļņu krāsns plūst elektriskā strāva.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārliedziniet, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
<ol style="list-style-type: none"> No krāsns pil ūdens. Caur durtiņu šķirbu izplatās tvaiks. Mikroviļņu krāsns iekšpusē ir ūdens. 	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam saslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Mainās mikroviļņu krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtuma intensitāte.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu mikroviļņu krāsns vēdināšanu, dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas.	Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
Rotējošā pamatne griežoties ķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sienīņām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Rotējošā pamatne griežoties rada troksni.	Mikroviļņu krāsns apakšā ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Pilnībā notīriet ēdiena paliekas, kas uzkrājušās mikroviļņu krāsns apakšā.
Mikroviļņu krāsns		
Mikroviļņu krāsns nekarsē.	Ir atvērtas krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
Uzkarsēšanas laikā izplatās dūmi.	Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi.	Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2-3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Izmantojot mikroviļņu krāsni, no tās izdalās degšanas vai plastmasas smārds.	Krāsni tiek izmantoti plastmasas trauki vai trauki, kas nav izturīgi pret karstumu.	Izmantojiet traukus, kas ir piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā.
No mikroviļņu krāsns iekšpuses izdalās nepatīkams smārds.	Ēdiena atliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi pie krāsns sienīņām.	Izmantojiet tvaicēšanas funkciju un tad noslaukiet krāsns sienīņas ar sausu drāniņu. Lai ātrāk atbrīvotos no nepatīkamā smārda, ievietojiet mikroviļņu krāsni šķēlīti citrona un tad ieslēdziet krāsni.
Mikroviļņu krāsns negatavo, kā paredzēts.	Gatavošanas laikā bieži tiek atvērtas mikroviļņu krāsns durtiņas.	Ja durtiņas tiek bieži vērtas vaļā, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
	Nav pareizi iestatīti mikroviļņu krāsns vadības elementi.	Iestatiet mikroviļņu krāsns vadības elementus pareizi un mēģiniet vēlreiz.
	Grīls vai citi piederumi nav pareizi uzstādīti.	Ievietojiet piederumus pareizi.
	Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra trauki.	Izmantojiet piemērotus traukus ar līdzenu pamatni.

Informācijas kods

Informācijas kods	Iemesls	Rīcība
C-d0	Vadības pogas ir nospiestas ilgāk par 10 sekundēm.	Nepieciešams notīrīt pogas un pārbaudīt, vai pogu tuvumā vai uz to virsmas nav ūdens. Ja kļūda nepazūd, izslēdziet mikroviļņu krāsni uz 30 sekundēm un mēģiniet vēlreiz. Ja kļūda nepazūd, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

PIEZĪME

Ja ieteiktais risinājums nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

Tehniskie dati

Memo

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MS23A7118A*
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Maksimālā jauda Microwave (Mikrovilņi)	1150 W 1150 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P × A × D) Ierīce Krāsns atvērums	489 x 275 x 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	Apm. 13,7 kg

VIDUSPUNKTS



LABĀ PUSE

Šablons uzstādīšanai

KREISĀ PUSE



VIDUSPUNKTS

ATZĪMĒJIET ŠEIT



ATZĪMĒJIET ŠEIT



ATZĪMĒJIET ŠEIT



ATZĪMĒJIET ŠEIT



Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEIETILPST zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

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



DE68-04660S-00

Микроволновая печь

Руководство пользователя

MS23A7118A*



SAMSUNG

Содержание

Инструкции по технике безопасности	3		
Важные инструкции по технике безопасности	3	Остановка приготовления пищи	18
Общие правила техники безопасности	6	Настройка режима энергосбережения	18
Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами	7	Использование Ускоренной разморозки	19
Ограниченная гарантия	8	Использование режима Домашние десерты	20
Определение товарной группы	8	Использование Автоматического приготовления	23
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	8	Использование режима Поддержание тепла	26
		Использование режима Устранение запахов	26
		Использование функции Блокировка управления	27
		Отключение звукового сигнала	27
Установка	9	Руководство по выбору посуды	27
Принадлежности	9		
Комплект для установки	9	Руководство по приготовлению пищи	28
Инструкции по установке микроволновой печи	10	Микроволны	28
Установка микроволновой печи	10	Разогрев	31
Размеры	11	Разогрев жидкостей	31
Процедура установки микроволновой печи	11	Разогрев детского питания	31
		Замечание:	31
		Размораживание вручную	33
		Полезные советы	34
Обслуживание	13	Устранение неисправностей и информационные коды	34
Очистка	13	Устранение неисправностей	34
Замена (ремонт)	13	Устранение неисправностей и информационные коды	36
Уход в случае длительного неиспользования	13	Информационный код	37
		Технические характеристики	38
Функции микроволновой печи	14	Мемо	38
Микроволновая печь	14		
Панель управления	14		
Использование микроволновой печи	15		
Принцип работы микроволновой печи	15		
Проверка работы микроволновой печи	15		
Приготовление/разогрев пищи	16		
Установка времени	17		
Изменение уровня мощности и времени приготовления	17		
Настройка времени приготовления пищи	18		

Инструкции по технике безопасности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;

- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении (обнаружении) дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Инструкции по технике безопасности

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Следует регулярно чистить микроволновую печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхностей микроволновой печи, сокращению срока службы устройства, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Данное устройство предназначено только для встраивания. Данное устройство нельзя помещать в шкаф.

Использование металлических контейнеров для приготовления пищи и напитков в микроволновых печах недопустимо.

Соблюдайте осторожность, чтобы не сдвинуть вращающийся поднос при извлечении контейнеров из устройства.

Не допускается очистка устройства при помощи парового очистителя.

Не допускается очистка устройства при помощи струи воды.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, дети, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы обеспечить легкий доступ к сетевой вилке. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа проводки.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций.

Данную микроволновую печь следует устанавливать в таком положении и на такой высоте, чтобы они обеспечивали удобный доступ к камере и панели управления.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе микроволновой печи появляется странный шум, дым и запах гари, незамедлительно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Не допускается использовать паровые очистители.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

ОСТОРОЖНО. В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

Инструкции по технике безопасности

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.

Для данного устройства не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать устройство и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям не следует играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только если они достигли возраста 8 лет, и только под присмотром родителей.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

Любые изменения или ремонт должны выполняться только квалифицированным персоналом.

В микроволновой печи нельзя разогревать пищу или жидкости в герметично закрытых контейнерах.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки печи.

Не следует устанавливать печь рядом с нагревательными приборами или легковоспламеняющимися материалами; в помещениях с высоким уровнем влажности, пыли или в загрязненных маслом местах; в местах, где на печь будет воздействовать прямой солнечный свет и вода; в местах возможной утечки газа; на неровной поверхности.

Необходимо обеспечить надлежащее заземление печи в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно очищайте контакты вилки питания с помощью сухой ткани для удаления с них посторонних веществ.

Не растягивайте, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного пропана и т. д.) следует незамедлительно проветрить помещение.

Не прикасайтесь к кабелю питания.

Не прикасайтесь к кабелю питания мокрыми руками.

Не выключайте печь во время работы посредством отключения кабеля питания.

Не засовывайте в печь пальцы или посторонние предметы. При попадании в печь посторонних предметов

отключите кабель питания и обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Печь не должна подвергаться чрезмерному давлению и ударам.

Не размещайте печь на хрупких предметах.

Напряжение, частота и сила тока в сети питания должны соответствовать характеристикам устройства.

Вилку кабеля питания следует надежно подключать к сетевой розетке. Не используйте переходники с несколькими гнездами, удлинители или электрические преобразователи.

Не размещайте кабель питания на металлических предметах. Кабель питания следует прокладывать между предметами или за печью.

Не используйте поврежденную вилку, кабель питания или плохо закрепленную сетевую розетку. В случае повреждения вилок или кабелей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Не наливайте и не распыляйте воду непосредственно на микроволновую печь.

Не размещайте на микроволновой печи, внутри нее или на дверце микроволновой печи какие-либо предметы.

Не распыляйте летучие вещества, например средства от насекомых, на поверхность микроволновой печи.

Не храните в микроволновой печи легковоспламеняющиеся материалы. Будьте осторожны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, поскольку пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми компонентами микроволновой печи.

Дети могут ушибиться или прищемить пальцы дверцей. При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.



Предупреждения по использованию микроволновой печи

Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению. При обращении с такими емкостями следует соблюдать осторожность. Перед извлечением из печи следует всегда давать напиткам постоять не менее 20 секунд. При необходимости напитки следует помешивать во время нагрева. Напитки следует всегда перемешивать после нагрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию первой помощи:

1. Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
2. Наложите чистую сухую повязку.
3. Не наносите кремы, масла или лосьоны.

Во избежание повреждения подноса или подставки не кладите их в воду сразу после приготовления.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

Меры предосторожности при работе с микроволновой печью

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей. Не следует использовать металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры и т. д.

Проволочные зажимы необходимо снимать. Возможно образование электрической дуги.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить ее перегрев или пригорание.

Кабель и вилка питания должны находиться вдали от источников воды или тепла.

Во избежание взрыва не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую. Не следует разогревать в микроволновой печи герметичные контейнеры или контейнеры с вакуумной упаковкой, орехи, томаты и т. д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Это может привести к пожару. В случае перегрева печь может автоматически отключиться. Ее включение будет невозможно, пока печь не охладится до допустимой температуры.

Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней нет готовящейся пищи. В целях безопасности микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут. При случайном включении микроволновой печи рекомендуется поместить в нее стакан воды для поглощения СВЧ-волн.

При установке печи следует обеспечить свободное пространство вокруг нее в соответствии с указаниями в данном руководстве. (См. раздел "Установка микроволновой печи".)

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.

Меры предосторожности при работе с микроволновыми приборами

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- Во время работы печи не оставляйте дверцу открытой. Не препятствуйте закрытию блокировочных фиксаторов (защелок дверцы). Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После каждого использования печи следует очищать дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Не включайте микроволновую печь, если она повреждена. В этом случае ее можно включать только после ремонта квалифицированным специалистом.
Важно. Необходимо закрывать дверцу микроволновой печи надлежащим образом. Дверца не должна быть погнута; петли дверцы не должны быть повреждены или слабо закреплены; уплотнитель на дверце и уплотняющие поверхности не должны быть повреждены.
- Все операции, связанные с регулировкой или ремонтом, должны выполняться квалифицированным специалистом.



Инструкции по технике безопасности

Ограниченная гарантия

Компания Samsung взимает плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства или аксессуара произошло по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- Дверца, ручки, внешняя панель или панель управления с вмятинами, царапинами или повреждениями.
- Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.

Данную микроволновую печь следует использовать только по назначению в соответствии с информацией, приведенной в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации микроволновой печи необходимо руководствоваться здравым смыслом, соблюдать осторожность и бережно обращаться с устройством.

Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или см. справочную информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.

Данную микроволновую печь следует использовать только для нагрева пищи. Она предназначена для использования только в домашних условиях. Запрещается использовать устройство для нагревания тканей и пакетов, наполненных зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования микроволновой печи.

Во избежание повреждения поверхностей микроволновой печи и возникновения опасных ситуаций ее следует регулярно чистить и обеспечивать надлежащее обслуживание.

Определение товарной группы

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

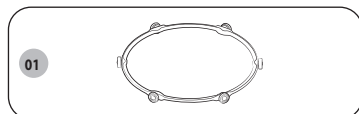
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

Информацию о принципах экологической ответственности Samsung, а также о нормативных обязательствах по конкретным продуктам, в частности, REACH, WEEE, батареи, можно найти по ссылке: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

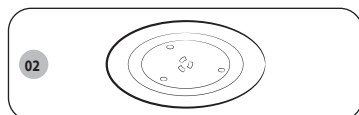
Установка

Принадлежности

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



01 Роликовая подставка устанавливается в центре микроволновой печи. Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

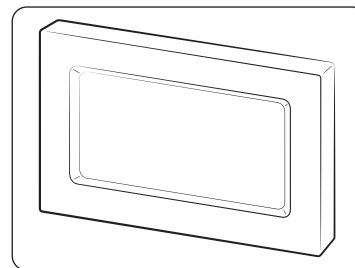


02 Вращающийся поднос - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой. Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

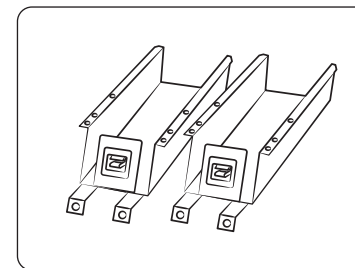
ОСТОРОЖНО

Не используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

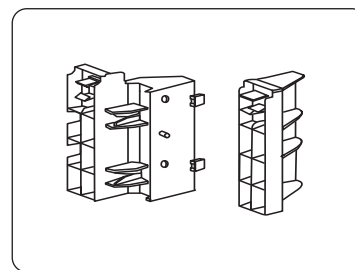
Комплект для установки



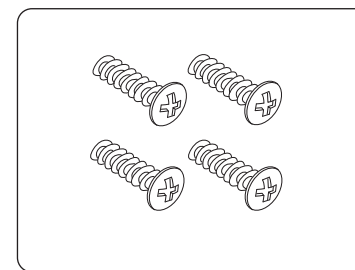
Рамка



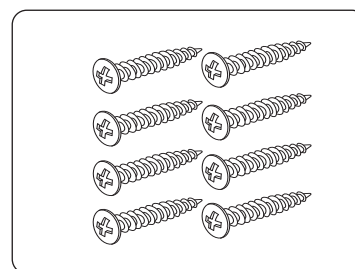
Кронштейн основания (2)



Держатель (2)



Винт (тип А) (4)



Винт (тип В) (8)



Установка

Инструкции по установке микроволновой печи

Данное устройство отвечает нормам Европейского сообщества.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка устройства может подвергаться вторичной переработке.

Использовать можно следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка;
- полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Ответственно подойдите к распоряжению вышеперечисленными материалами в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные власти могут предоставить необходимую информацию о том, как распорядиться домашними бытовыми приборами, вышедшими из употребления.

Безопасность

Подключение устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Микроволновая печь предназначена для домашнего использования.

Печь нужно использовать только для приготовления пищи.

Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.

Помните об этом, если поблизости находятся дети.

Установка рядом с обычной духовкой.

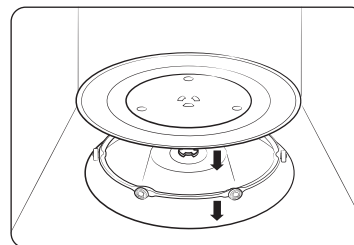
- При установке микроволновой печи рядом с обычным духовым шкафом необходимо оставить достаточное место между ними для предотвращения перегрева, поскольку рамка может сильно нагреваться. Необходимо строго соблюдать указания инструкции по установке производителя обычного духового шкафа.
- Встроенная микроволновая печь не должна устанавливаться над обычным духовым шкафом, в противном случае на охлаждающую систему микроволновой печи может негативно влиять горячий воздух от обычного духового шкафа.

Электрическое подключение

Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам.

Если требуется выполнить постоянное подключение, убедитесь, что на линии питания имеется многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Установка микроволновой печи



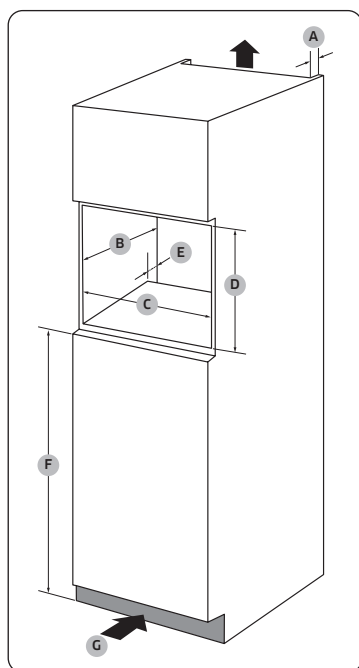
1. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
2. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

⚠ ОСТОРОЖНО

- Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника ее сервисной службы.
В целях личной безопасности подключайте кабель питания к 3-полюсной розетке с заземлением сети переменного тока напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.
- Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

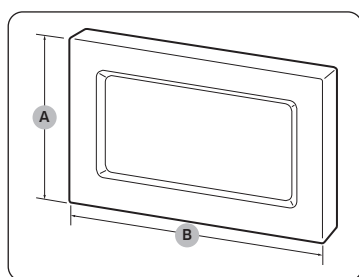


Размеры



Отсек

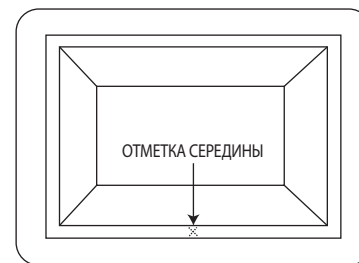
A	50 мм
B	550 мм
C	560 мм (+8) мм
D	362 мм
E	50 мм
F	850 мм
G	200 см ²



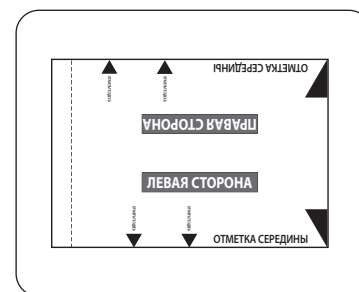
Рамка

A	381 мм
B	596 мм

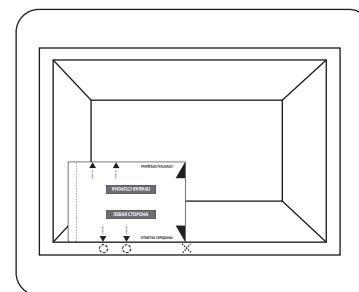
Процедура установки микроволновой печи



1. Измерьте длину отсека и поставьте отметку посередине.

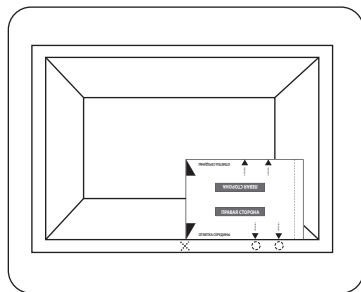


2. Вырежьте шаблон на странице 39.

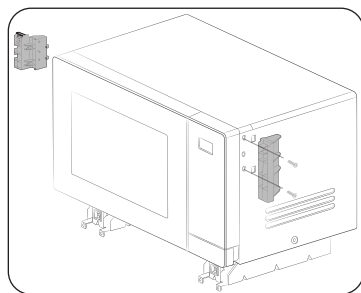


3. Совместите ОТМЕТКУ СЕРЕДИНЫ с правой стороны шаблона с отметкой середины отсека.
 - Убедитесь, что слова «ЛЕВАЯ СТОРОНА» развернуты вертикально.
4. Наметьте в отсеке расположение отверстий для винтов.

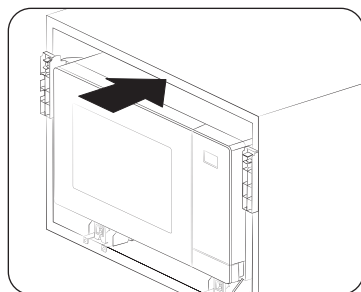
Установка



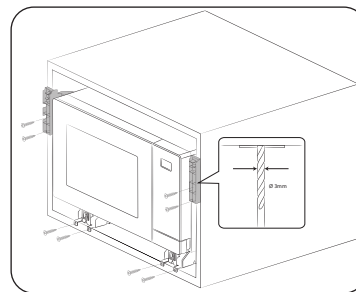
5. Разверните шаблон на 180 градусов.
6. На этот раз совместите ОТМЕТКУ СЕРЕДИНЫ с левой стороны шаблона с отметкой середины отсека.
7. Наметьте в отсеке расположение отверстий для винтов.



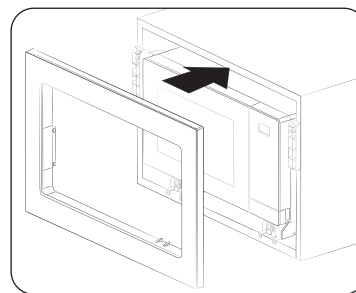
8. Используйте предоставленные винты (типа А), чтобы прикрепить два держателя с левой и правой сторон микроволновой печи.
 - Проверьте маркировку держателей (L — левый, R — правый), чтобы прикрепить их с правильной стороны.



9. Установите микроволновую печь в отсек. Затем совместите отверстия в кронштейнах основания с метками, полученными после выполнения шагов 4 и 7.



10. С помощью сверла 3 мм просверлите в отсеке отверстия для крепления кронштейнов основания. Затем прикрепите их при помощи предоставленных винтов (типа В).



11. Установите рамку, а затем подключите все электрические кабели. Убедитесь, что устройство работает как следует.

Обслуживание

Очистка

Необходимо выполнять регулярную очистку микроволновой печи, чтобы предотвратить скапливание загрязнений на ее внешних поверхностях или внутри камеры. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Воспользуйтесь мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, чтобы очистить внутренние и внешние поверхности микроволновой печи. Промойте и высушите.

Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из микроволновой печи

1. Убедитесь, что в микроволновой печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
2. Прогрейте микроволновую печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
3. По завершении цикла подождите, пока микроволновая печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

ОСТОРОЖНО

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы микроволновой печи может сократиться.
- Соблюдайте осторожность, не проливайте воду на вентиляционные отверстия микроволновой печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования микроволновой печи необходимо дождаться, пока она остынет, а затем очистить камеру для приготовления с помощью мягкого моющего средства.

Замена (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутри микроволновой печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь или заменять компоненты самостоятельно.

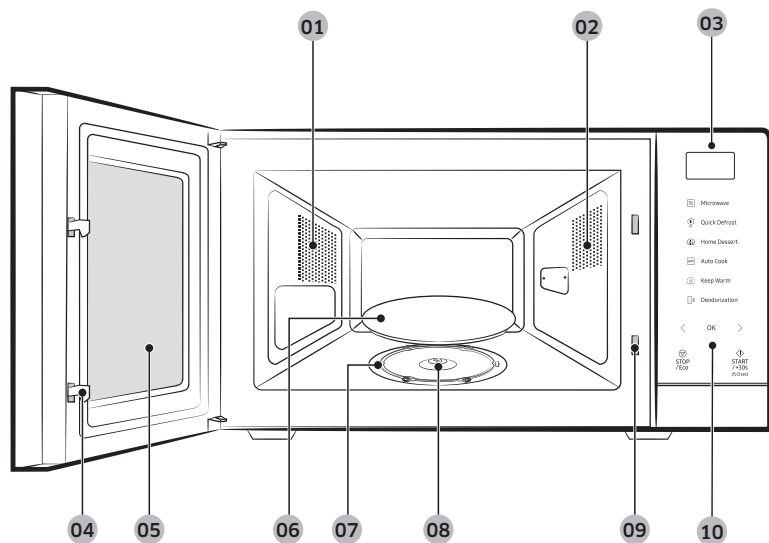
- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом микроволновой печи необходимо незамедлительно отсоединить кабель питания от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

Уход в случае длительного неиспользования

Если микроволновая печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите кабель питания от сетевой розетки и поместите микроволновую печь в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри микроволновой печи, могут повлиять на эффективность ее работы.

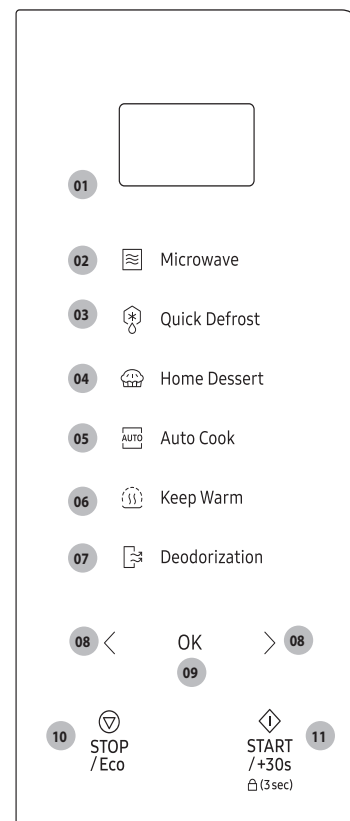
Функции микроволновой печи

Микроволновая печь



- | | | |
|-----------------------------|--------------|--|
| 01 Вентиляционные отверстия | 02 Освещение | 03 Дисплей |
| 04 Защелки дверцы | 05 Дверца | 06 Вращающийся поднос |
| 07 Роликовая подставка | 08 Муфта | 09 Отверстия для блокировочных защелок |
| 10 Панель управления | | |

Панель управления



- | | |
|----|---|
| 01 | Дисплей |
| 02 | Microwave (СВЧ) |
| 03 | Quick Defrost (Ускоренная разморозка) |
| 04 | Home Dessert (Домашние десерты) |
| 05 | Auto Cook (Автоматическое приготовление) |
| 06 | Keep Warm (Поддержание тепла) |
| 07 | Deodorisation (Устранение запахов) |
| 08 | Уменьшить/Увеличить (Вес/Порция/Время) |
| 09 | OK (Часы) |
| 10 | STOP/Еco (СТОП/ЭКО) |
| 11 | START/+30s (СТАРТ/+30сек) (Блокировка управления) |

Использование микроволновой печи

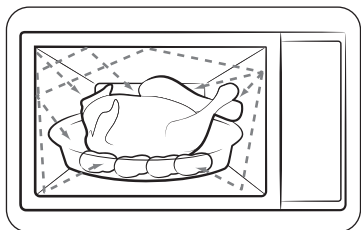
Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры микроволновой печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
 - количества и плотности продуктов;
 - содержания воды;
 - начальной температуры (охлажденные продукты или нет)

ПРИМЕЧАНИЕ

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из микроволновой печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

Проверка работы микроволновой печи

Описанная ниже простая процедура позволяет в любое время проверить правильность функционирования микроволновой печи.

В случае возникновения проблем см. раздел «Устранение неисправностей» на стр. 34–37.

ПРИМЕЧАНИЕ

Микроволновую печь следует подключать к подходящей сетевой розетке.

В микроволновую печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % – 800 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Поставьте стакан воды на вращающийся поднос и закройте дверцу.
3. Нажмите **Microwave (СВЧ)**.
4. Несколько раз нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы установить время 4–5 минут.
5. Микроволновая печь нагревает воду в течение заданного времени. Убедитесь, что вода закипела.

Использование микроволновой печи

Приготовление/разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОСТОРОЖНО


Обязательно проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить микроволновую печь без присмотра.

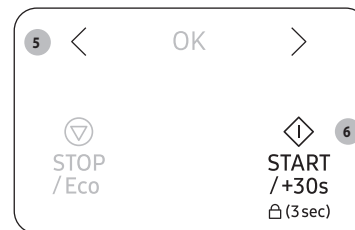
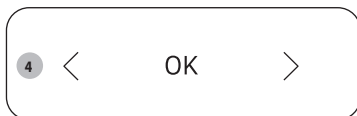


1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

ОСТОРОЖНО

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.

3. Нажмите **Microwave (СВЧ)**.
 - На дисплее панели управления отображается соответствующий значок () и максимальный уровень мощности (800 Вт).
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемый уровень мощности, затем нажмите **OK**.
 - Сведения о подходящем уровне мощности см. в разделе «Изменение уровня мощности и времени приготовления» на стр.17.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить требуемое время приготовления.
 - На дисплее панели управления отображается время приготовления.
6. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать приготовление.
 - Включится освещение микроволновой печи, и поднос начнет вращаться.
 - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

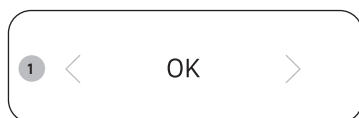
Установка времени

При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Время может отображаться в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

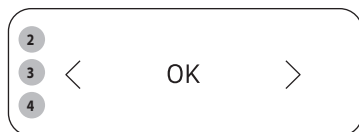
- при первоначальной установке микроволновой печи;
- после сбоя электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ

При переходе на летнее время необходимо вручную изменить время.



1. Нажмите **ОК**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать 24-часовой или 12-часовой формат отображения времени, затем нажмите **ОК**.
3. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение часов, затем нажмите **ОК**.
4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы установить значение минут, затем нажмите **ОК**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Когда микроволновая печь не используется, на дисплее панели управления отображается время.

Изменение уровня мощности и времени приготовления

Функция установки уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	800 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	75 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	56 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	38 %	300 Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	23 %	180 Вт
НИЗКИЙ	13 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

- При выборе более высокого уровня мощности время приготовления уменьшается.
- При выборе более низкого уровня мощности время приготовления увеличивается.



Использование микроволновой печи

Настройка времени приготовления пищи

Во время приготовления пищи в микроволновой печи можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Вы можете в любой момент проверить готовность блюда, просто открыв дверцу, а затем при необходимости увеличить или уменьшить время приготовления.



Способ 1

Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы увеличить время приготовления на 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)** шесть раз.

ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления можно только увеличить.

Способ 2

Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить время приготовления.



Остановка приготовления пищи

Приготовление можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия:

- проконтролировать приготовление пищи;
- перевернуть или перемешать пищу;
- оставить блюдо потомиться.

Чтобы временно приостановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **STOP/Eco (СТОП/ЭКО)**.
 - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.

Чтобы полностью остановить приготовление

1. Откройте дверцу или один раз нажмите **STOP/Eco (СТОП/ЭКО)**.
 - Приготовление пищи временно прекращается.
2. Еще раз нажмите кнопку **STOP/Eco (СТОП/ЭКО)**.

Настройка режима энергосбережения

Микроволновая печь поддерживает режим энергосбережения.



- Нажмите **STOP/Eco (СТОП/ЭКО)**. Дисплей панели управления отключается.
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите **STOP/Eco (СТОП/ЭКО)**. На дисплее панели управления отображается текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция автоматической экономии энергии

Устройство переходит в режим ожидания, если пользователь не производит каких-либо действий в течение 25 минут во время настройки или в случае приостановки операции. Кроме того, когда дверца остается открытой, лампа внутреннего освещения автоматически выключается по истечении 5 минут.



Использование Ускоренной разморозки

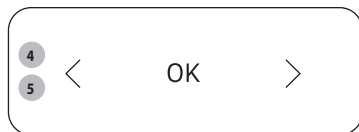
Режим Ускоренная разморозка позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, овощи и хлеб. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

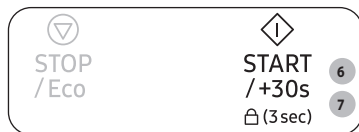
Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготовляемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Quick Defrost (Ускоренная разморозка)**.



4. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
 - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Ускоренная разморозка**» на стр.19.



5. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы настроить размер порции, затем нажмите **OK**.
6. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать размораживание.
 - Когда микроволновая печь воспроизведет звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните продукты.
7. Закройте дверцу, затем нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы возобновить размораживание.
 - По завершении размораживания микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

Описание программ режима Ускоренная разморозка

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, размеры порций, время выдержки и соответствующие инструкции для режима Ускоренная разморозка. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу, овощи, хлеб на плоское стеклянное блюдо или керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
1	Мясо	200-1500	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2	Птица	200-1500	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3	Рыба	200-1500	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–60 минут.
4	Овощи	200-1500	Равномерно разложите замороженные овощи на плоском стеклянном блюде. Когда печь воспроизведет звуковой сигнал, переверните или перемешайте замороженные овощи. Эта программа подходит для всех видов замороженных овощей. Дайте постоять 5–20 минут.



Использование микроволновой печи

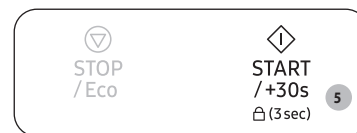
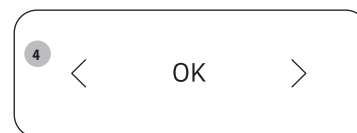
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Инструкции
5	Хлеб	200–1500 г	Положите хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце и переверните, когда печь воспроизведет звуковой сигнал. Выложите выпечку на керамическую тарелку и, если это возможно, переверните, когда печь воспроизведет звуковой сигнал. Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного ломтиками или целого, а также для булочек и багетов. Положите булочки по кругу. Эта программа подходит для всех видов выпечки из дрожжевого теста, бисквитного теста, слоеного теста и для творожных пирогов. Не подходит для выпечки из песочного теста, тортов и пирожных с фруктами, кремом, шоколадной глазурью. Дайте постоять 10–30 минут.

Использование режима Домашние десерты

Для режима Домашние десерты предусмотрено 7 предварительно запрограммированных рецептов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ОСТОРОЖНО

Следует использовать только ту посуду, которая предназначена для микроволновых печей.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Home Dessert (Домашние десерты)**.
4. Нажмите кнопку **Вниз** или **Вверх**, чтобы выбрать тип продукта.
 - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программ режима Домашние десерты**» на стр. 21 – 22
5. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы запустить приготовление в режиме Домашние десерты.
 - Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
 - По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 7 предварительно запрограммированных рецептов.

ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.



Описание программ режима Домашние десерты

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Ореховый кекс	1 порция	Ингредиенты Мука — 120 г, сливочное масло — 150 г, коричневый сахар — 100 г, яйцо — 2 шт., грецкий орех (измельченный) — 50 г, разрыхлитель — 4 г
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и коричневый сахар в миске. 2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. 3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать. 4. Добавьте грецкий орех и тщательно перемешайте. 5. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. 6. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [1]. 7. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	
2	Банановый хлеб	1 порция (6 шт.)	Ингредиенты Банан — 3 шт., смесь для блинов — 120 г, молоко — 120 г, яйцо — 1 шт., мальтозная патока — 2 ст. л.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезьте банан. 2. Смешайте в миске смесь для блинов, молоко, яйцо и мальтозную патоку. 3. Добавьте банан и тщательно перемешайте. 4. Разлейте смесь в 6 бумажных формочек. 5. Поставьте бумажные формочки в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [2]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
3	Бисквит	1 порция	Ингредиенты Мука — 170 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 150 г, яйцо — 3 шт., разрыхлитель — 10 г
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и сахар в миске. 2. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. 3. Добавьте муку и разрыхлитель, продолжая помешивать. 4. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. 5. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [3]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты. 	
4	Брауни	1 порция	Ингредиенты Мука — 90 г, сливочное масло (растопленное) — ½ стакана, сахар — 230 г, яйцо — 2 шт., какао-порошок — 40 г
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло, взбитые яйца и сахар в миске. 2. Добавьте муку и какао-порошок, продолжая помешивать. 3. Вылейте смесь в смазанную маслом стеклянную или пластиковую емкость. 4. Поставьте емкость в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [4]. 5. После приготовления дайте постоять 20–30 минуты. 	

Использование микроволновой печи

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
5	Яичный пудинг	1 порция (3 шт.)	<p>Ингредиенты Молоко — 250 г, сахар — 40 г, яйцо — 2 шт.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разбейте два яйца в миску. Слегка взбейте яйцо с помощью венчика. Следите за тем, чтобы венчик не отрывался от дна миски. Это позволит избежать образования слишком большого количества пены. 2. Смешайте молоко и сахар в другой миске. 3. Добавьте молоко к взбитому яйцу, продолжая взбивать смесь. 4. Процедите яичную смесь сквозь мелкое сито. Очистите дно сита лопаточкой. Удалите пену с поверхности с помощью ложки. 5. Разлейте смесь в небольшие формочки. 6. Поставьте формочки в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [5]. 7. После приготовления охладите, прежде чем подавать к столу.
6	Шоколадный кекс	1 порция	<p>Ингредиенты Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., жирные сливки — 40 г, мука — 25 г, какао-порошок — 15 г, ваниль — 1,5 г, полусладкая шоколадная крошка — 50 г</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло, яйцо и сливки в кружке до получения однородной консистенции. 2. Добавьте муку и сахар, продолжая помешивать. 3. Добавьте какао-порошок и ваниль, затем перемешайте. 4. Добавьте шоколадную крошку и перемешайте. 5. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [6]. 6. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
7	Кекс в кружке	1 порция	<p>Ингредиенты Сливочное масло — 30 г, сахар — 60 г, яйцо — 1 шт., мука — 50 г, молоко — 30 г, ваниль — 6 г, молотый миндаль — 3 г, разрыхлитель — 1,5 г</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло и яйцо в кружке до получения однородной консистенции. 2. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, продолжая помешивать. 3. Добавьте молотый миндаль и ваниль, затем перемешайте. 4. Поставьте кружку в микроволновую печь и выберите Домашние десерты [7]. 5. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

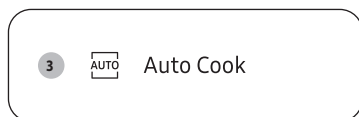
Использование Автоматического приготовления

Для режима Автоматическое приготовление предусмотрено 18 предварительно запрограммированных рецептов.

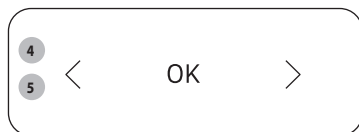
При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

ОСТОРОЖНО

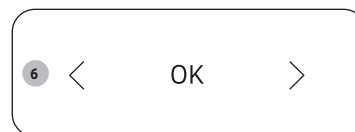
Следует всегда использовать принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа.



1. Нажмите кнопку, чтобы открыть дверцу микроволновой печи.
2. Положите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.
3. Нажмите **Auto Cook (Автоматическое приготовление)**.



4. Нажмите <или> (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую категорию, затем нажмите **OK**.
 - 1. Автоматическое приготовление
 - 2. Домашние десерты
5. Нажмите <или> (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать тип продуктов, затем нажмите **OK**.
 - Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программы Автоматическое приготовление**» на стр. 24 –28.



6. Нажмите <или> (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать вес продуктов, затем нажмите **OK**.

- Для получения дополнительных сведений см. раздел «**Описание программы Автоматическое приготовление**» на стр. 24 –28.
- Некоторым блюдам соответствует только один вариант веса.
- Для Домашних десертов выбирать вес не нужно.



7. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, чтобы начать Автоматическое приготовление.

- Микроволновая печь выполняет приготовление продуктов в соответствии с выбранным предварительно запрограммированным рецептом.
- По завершении приготовления микроволновая печь воспроизводит 4 звуковых сигнала, а на дисплее панели управления отображается текущее время. Затем по одному сигналу в минуту воспроизводятся 3 сигнала, напоминающих о завершении приготовления.

Использование микроволновой печи

В приведенной ниже таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 18 предварительно запрограммированных рецептов.

ОСТОРОЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Описание программы Автоматическое приготовление

1. Автоматическое приготовление

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
1	Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пленкой для микроволновых печей. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром — картофелем, рисом или макаронами). Дайте постоять 2–3 минут.
2	Вегетарианское блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пленкой для микроволновых печей. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Дайте постоять 2–3 минут.
3	Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30–45 мл воды. (2–3 ст.л.) Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Эта программа подходит для брокколи, а также для нарезанных кусочками цуккини, баклажанов, тыквы или перца. Дайте постоять 1–2 минут.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
4	Нарезанная морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30–45 мл воды. (2–3 ст.л.) Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Эта программа подходит для нарезанной кусочками моркови, а также для цветной капусты и кольраби. Дайте постоять 1–2 минут.
5	Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минут.
6	Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления перемешайте. Дайте постоять 1–2 минут.
7	Кукуруза в початках	250 г	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минут.
8	Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем нарежьте его ломтиками одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45–60 мл (3–4 ст. л.) воды. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2–3 минут.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
9	Коричневый рис (пропаренный)	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.
10	Макароны из непросеянной муки	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед выдержкой и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
11	Киноа	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минут.
12	Булгур	125 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут.
13	Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
14	Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

Код	Блюдо	Размер порции	Инструкции
15	Рыбное филе на гриле	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минут.
16	Филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и положите ее на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минут.
17	Свежие креветки	250 г	Промойте креветок и положите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минут.
18	Форель	200 г (1 рыба)	Положите целую свежую рыбу на блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.

Использование микроволновой печи

Использование режима Поддержание тепла

Режим Поддержание тепла позволяет сохранять температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

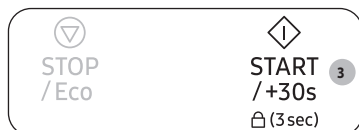
Примечание : Время работы в режиме **Keep Warm (Поддержание тепла)** — 99 минут.



1. Нажмите **Keep Warm (Поддержание тепла)**.



2. Нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**), чтобы выбрать требуемую настройку.



3. Нажмите **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.

- Чтобы прекратить разогревание пищи, откройте дверцу или нажмите кнопку **STOP/Eco (СТОП/ЭКО)**.

ОСТОРОЖНО

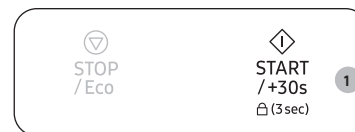
- Не используйте эту функцию для разогрева холодных продуктов. Программы предназначены только для поддержания температуры недавно приготовленных блюд.
- Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.
- Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.
- После запуска функции Поддержание тепла изменение времени работы в данном режиме невозможно

Использование режима Устранение запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым. Сначала очистите внутренние поверхности микроволновой печи.



1. Нажмите кнопку **Deodorization (Устранение запахов)**, затем нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**.
- После завершения микроволновой печь воспроизводится звуковой сигнал.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Время работы в режиме Устранение запахов — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)**, либо увеличивается и уменьшается на 10 секунд при каждом нажатии кнопки **Вниз** или **Вверх**.
- Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

Использование функции Блокировка управления

В данной микроволновой печи предусмотрена специальная программа блокировки управления, позволяющая «заблокировать» микроволновую печь, чтобы предотвратить ее случайное включение детьми или лицами, которые не знакомы с ее работой.



- Для включения функции Блокировка управления нажмите и удерживайте **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)** в течение 3 секунд.
 - Панель управления блокируется, а на дисплее панели управления отображается индикация «L».
- Для отключения функции Блокировка управления еще раз нажмите и удерживайте **START/+30s (СТАРТ/+30 сек)** в течение 3 секунд.



Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



- Для отключения звукового сигнала одновременно нажмите < и > (**Уменьшить/Увеличить**).
- На панели управления будет указано «Выкл»
- Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите < или > (**Уменьшить/Увеличить**).
- На панели управления будет указано «Вкл»

Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет располагаться слишком близко к стенке микроволновой печи или если будет использоваться слишком большое количество фольги, может образоваться электрическая дуга.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
<ul style="list-style-type: none"> Полистироловые стаканчики и контейнеры 	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<ul style="list-style-type: none"> Бумажные пакеты или газеты 	X	Риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none"> Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стекланная посуда		
<ul style="list-style-type: none"> Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи 	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none"> Переработанная бумага 	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.

Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓X	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓X : Использовать с осторожностью X : Не рекомендуется

Руководство по приготовлению пищи

Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

Приготовление

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Шпинат	150	600	4½–5½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минут.		
Брокколи	300	600	9–10
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минут.		
Горошек	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минут.		
Зеленая фасоль	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минут.		
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300	600	7½–8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минут.		
Овощная смесь (китайская)	300	600	8–9
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2–3 минут.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество. См. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте блюдо и дайте постоять 3 минуты.

Совет. Нарезьте свежие овощи кусочками одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Брокколи	250	800	4–4½
	500		7–7½
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250	800	5½–6½
	Инструкции Добавьте 60–75 мл (4–5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250	800	4½–5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250	800	5–5½
	500		8½–9
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Кабачки	250	800	3½–4
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Баклажаны	250	800	3½–4
	Инструкции Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и полейте 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук-порей	250	800	4½–5
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125	800	1½–2
	250		3–3½
	Инструкции Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Лук	250	800	5½–6
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250	800	4½–5
	Инструкции Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250	800	4-5
	500		7½–8½
	Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Брюква	250	800	5–5½
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Замечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)
Белый рис (пропаренный)	250	800	16-17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минуты.		
Коричневый рис (пропаренный)	250	800	21-22
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минуты.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250	800	17-18
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минуты.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	18-19
	Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минуты.		
Макаронные изделия (паста)	250	800	11-12
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минуты.		

Разогрев

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже.

Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать большие порции, например куски мяса, поскольку зачастую они прогреваются неравномерно, передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев детского питания

Детское питание:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!

Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуемая температура: от 30 до 40 °С.

Детское молоко:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться.

Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура: около 37 °С.

Замечание:

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Руководство по приготовлению пищи

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	800	1–1½
	250 мл (1 стакан)		1½–2
Суп (охлажденная)	250 г	800	3–3½
Рагу (охлажденное)	350 г	600	5½–6½
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600	4½–5½
Макаронные изделия с начинкой и соусом (Охлажденные)	350 г	600	5–6

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время (мин)
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600	5½–6½

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600	30 с
Детская каша (крупя + молоко + фрукты)	190 г	600	20 с
Детское молоко	100 мл	300	30–40 с
	200 мл		От 50 с до 1 мин.
			Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Тщательно встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2–3 минут.

Размораживание вручную

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет. Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Мясо			
Говяжий фарш	250 г	180 Вт	6½–7½
	500 г		10-12
Свинные бифштексы	250 г	180 Вт	7½–8½
	Инструкции Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–25 минут.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин)
Птица			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14½–15½
Целая курица	900 г	180 Вт	28-30
	Инструкции Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–40 минут.		
Рыба			
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	180 Вт	6-7 12-13
	Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–15 минут.		
Фрукты			
Ягоды	250 г	180 Вт	6-7
	Инструкции Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут.		
Хлеб			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	½–1 2–2½
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4½–5
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	180 Вт	8-10
	Инструкции Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут.		

Руководство по приготовлению пищи

Полезные советы

Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 20–30 секунд при уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (прибл. 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая крышкой, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

Приготовление пудинга/заварного крема

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

Устранение неисправностей и информационные коды

Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Проблема	Причина	Решение
Общие		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена функция Блокировка управления.	Отключите функцию Блокировка управления.
Время не отображается.	Включена функция ЭКО (энергосбережение).	Выключите функцию ЭКО.
Микроволновая печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Микроволновая печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть блюдо.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку START/+30s (СТАРТ/+30 сек) , чтобы запустить устройство.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи в микроволновой печи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После приготовления в течение продолжительного периода времени необходимо дать микроволновой печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Включение микроволновой печи без загрузки продуктов.	Положите продукты в микроволновую печь.
	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Выделите отдельную розетку, которая будет использоваться только для микроволновой печи.
Во время работы микроволновой печи слышится пощелкивание, и микроволновая печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.

Проблема	Причина	Решение
Внешняя поверхность микроволновой печи слишком сильно нагревается во время работы.	Недостаточное пространство для вентиляции вокруг микроволновой печи.	На передней и задней панелях микроволновой печи находятся воздухозаборные/выпускные отверстия, обеспечивающие вентиляцию. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
	На микроволновой печи размещены посторонние предметы.	Уберите все посторонние предметы с микроволновой печи.
Дверца плохо открывается.	Между дверцей и внутренней стенкой микроволновой печи застряли остатки пищи.	Очистите микроволновую печь и попробуйте открыть дверцу.
Нагрев, включая функцию подогрева, не работает надлежащим образом.	Микроволновая печь не работает, выполняется приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Выполняется приготовление слишком большого количества пищи.	Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь.
Освещение внутри микроволновой печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри микроволновой печи может автоматически отключаться при использовании функции ЭКО. Закройте и снова откройте дверцу или нажмите кнопку STOP/Еco (СТОП/ЭКО) .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру микроволновой печи и проверьте еще раз.

Устранение неисправностей и информационные коды

Проблема	Причина	Решение
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув блюдо, снова нажмите кнопку START/+30s (START/+30 сек) , чтобы возобновить работу.
Микроволновая печь установлена неровно.	Микроволновая печь установлена на неровной поверхности.	Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов в микроволновой печи используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания микроволновая печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Происходит утечка воды. 2. Через зазор между дверцей и корпусом устройства выходит пар. 3. В микроволновой печи остается вода. 	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью микроволновой печи.	Дайте микроволновой печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.

Проблема	Причина	Решение
Яркость освещения в микроволновой печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью микроволновой печи.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции микроволновой печи охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью микроволновой печи.
Вращающийся поднос		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос застревает во время вращения.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготавливаемой пищи и не используйте большие контейнеры.
При вращении подноса слышны дребезжание и шум.	На дне микроволновой печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне микроволновой печи.

Проблема	Причина	Решение
Микроволновая печь		
Микроволновая печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из устройства выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании микроволновой печи нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования микроволновой печи выделение дыма прекращается.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте микроволновой печи остыть, затем удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования микроволновой печи чувствуется запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из микроволновой печи чувствуется неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам прилип расплавленный пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь нее кусочек лимона.
Микроволновая печь не обеспечивает приготовление надлежащим образом.	Дверца микроволновой печи часто открывается во время приготовления.	При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные параметры работы микроволновой печи.	Настройте параметры работы микроволновой печи надлежащим образом и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Используйте подходящую посуду с плоским дном.

Информационный код

Информационный код	Причина	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не помогает устранить проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MS23A7118A*
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пер. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	1150 Вт
Микроволновая печь	1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 346 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес	
Нетто	Прибл. 13,7 кг

Памятка

ОТМЕТКА СЕРЕДИНЫ



ПРАВВАЯ СТОРОНА

Шаблон для установки

ЛЕВАЯ СТОРОНА

ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТЬТЕ ЗДЕСЬ



ОТМЕТКА СЕРЕДИНЫ



Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

ВОПРОСЫ ИЛИ КОММЕНТАРИИ?

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



DE68-04660S-00

Microwave Oven

User manual

MS23A7118A*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Stopping the cooking	18
Important safety instructions	3	Setting the energy save mode	18
General safety	6	Using the Quick Defrost	19
Microwave operation precautions	7	Using Home Dessert	20
Limited warranty	8	Using Auto Cook	23
Product group definition	8	Using Keep Warm	26
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Using Deodorization	26
		Using Child Lock	27
		Switching the beeper off	27
Installation	9	Cookware guide	27
Accessories	9		
Included for installation	9	Cooking guide	28
Installation instructions microwave oven	10	Microwaves	28
Installing the microwave oven	10	Reheating	31
Dimensions	11	Reheating liquids	31
Microwave oven installation procedure	11	Reheating baby food	31
		Remark:	31
Maintenance	13	Manual defrosting	33
Cleaning	13	Tips and tricks	34
Replacement (repair)	13	Troubleshooting and information code	34
Care against an extended period of disuse	13	Troubleshooting	34
		Information code	37
Microwave oven features	14	Technical specifications	38
Microwave oven	14		
Control panel	14		
Microwave oven use	15		
How a microwave oven works	15		
Checking that your microwave oven is operating correctly	15		
Cooking/Reheating	16		
Setting the time	17		
Power levels and time variations	17		
Adjusting the cooking time	18		

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Safety instructions

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

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

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

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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

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

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

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

Before using the 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.

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

Safety instructions

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

The surfaces are liable to get hot during use.

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

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

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

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

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

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

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

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

Do not touch the power cord with wet hands.

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

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

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

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

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

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

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

Do not pour or directly spray water onto the oven.

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

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

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

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

Microwave warning

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

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

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

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

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

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

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

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

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Safety instructions

Limited warranty

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

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

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

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

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

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

Product group definition

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

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

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

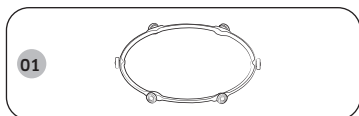
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

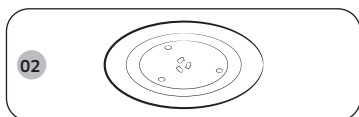
Installation

Accessories

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



01 Roller ring, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.

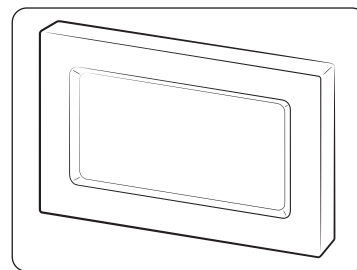


02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

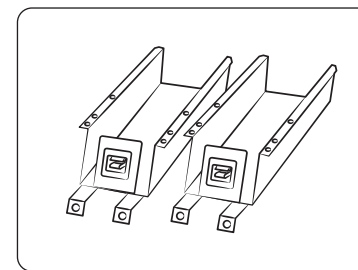
CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

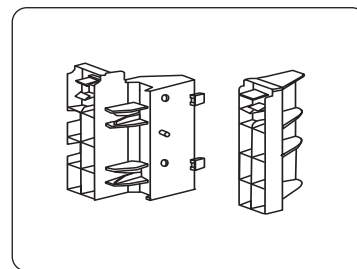
Included for installation



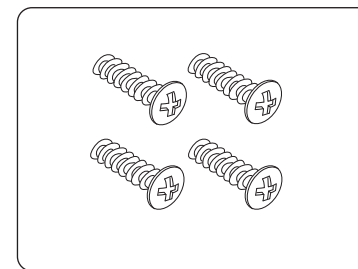
Trim



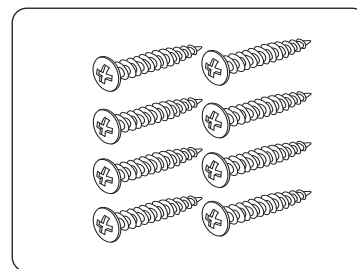
Base bracket (2)



Trim holder (2)



Screw (Type A) (4)



Screw (Type B) (8)

Installation

Installation instructions microwave oven

This appliance complies with the EU regulations.
Disposal of packaging and appliance.
The appliance's packaging is recyclable.

The following can be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible manner.

Safety

The appliance should only be connected by a qualified technician.

The microwave oven has been designed for domestic use.

You should use it exclusively for cooking food.

The appliance is hot during and after use.

Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

Installation near to a conventional oven.

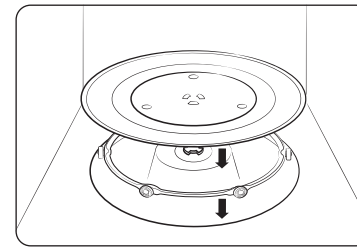
- Where a microwave oven is to be installed next to a conventional oven, sufficient space between them should be allowed to prevent overheating, as the trim can warp with excessively high temperatures. Obviously, it is important to adhere strictly to the conventional oven manufacturer's installation instruction.
- A built-in microwave oven must not be installed above a conventional oven otherwise the microwave oven's cooling system may be adversely affected by hot air produced by the conventional oven.

Electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.

Installing the microwave oven

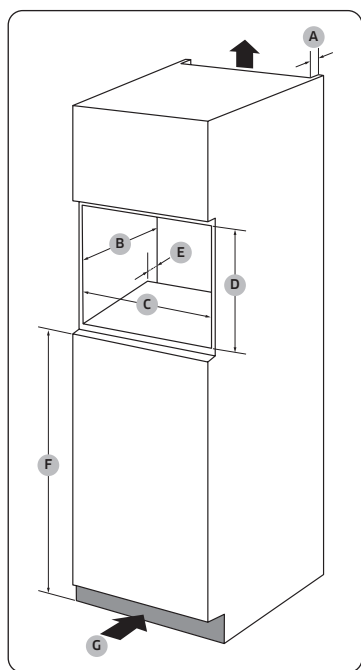


1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ CAUTION

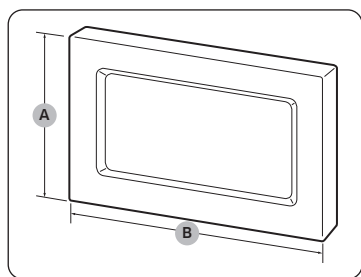
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Dimensions



Cabinet

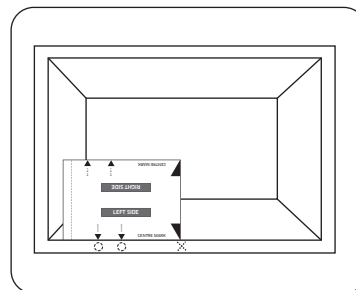
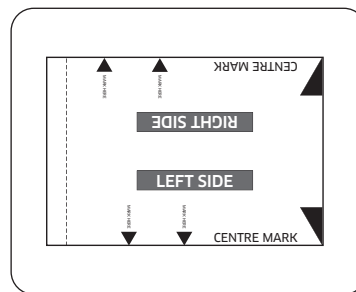
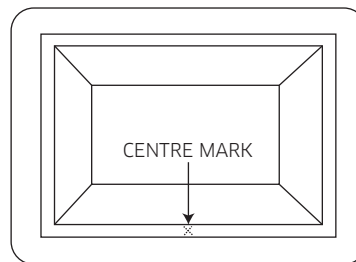
A	50 mm
B	550 mm
C	560 mm (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Trim

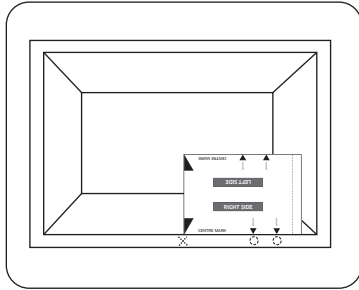
A	381 mm
B	596 mm

Microwave oven installation procedure

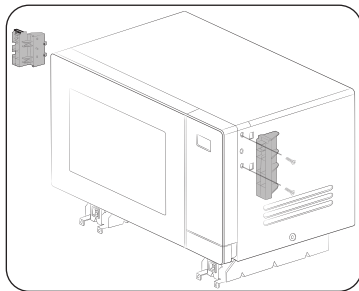


1. Measure the length of the cabinet and put a mark on the centre.
2. Cut out the template sheet on page 39.
3. Align the 'CENTRE MARK' on the right side of the template sheet with the centre mark on the cabinet.
 - Make sure the text 'LEFT SIDE' is upright.
4. Mark the screw hole locations on the cabinet.

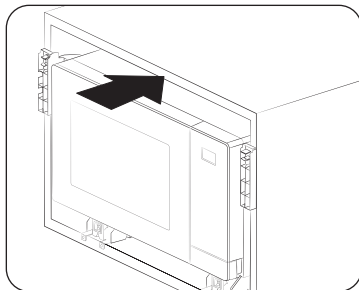
Installation



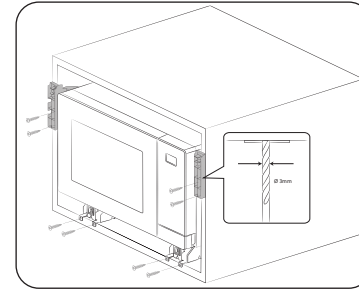
5. Turn the template sheet 180 degrees.
6. Align the 'CENTRE MARK', now on the left side of the template sheet, with the centre mark on the cabinet.
7. Mark the screw hole locations on the cabinet.



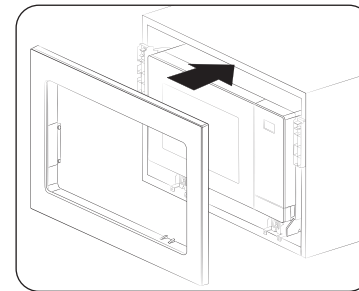
8. Use the provided screws (Type A) to fasten two Trim holders to the left and right side of the microwave.
 - Check the markings (L: left, R: right) on the brackets to fasten them on the correct side.



9. Insert the microwave into the cabinet. Then, align the Base bracket holes with the marking from step 4 and 7.



10. Use a 3 mm drill to make holes in the cabinet to fasten the Base brackets. Then, fasten with the provided screws (Type B).



11. Attach the Trim, and then connect all electrical cables. Check if the appliance works properly.

Maintenance

Cleaning

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

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

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

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

CAUTION

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

Replacement (repair)

WARNING

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

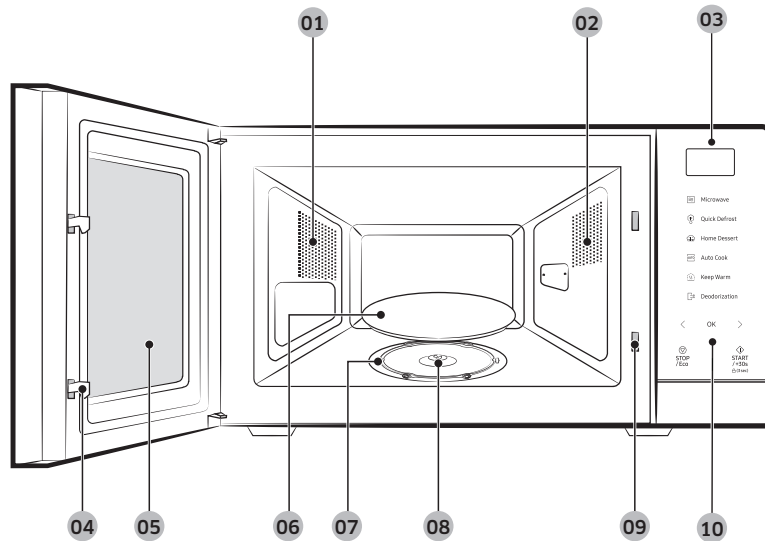
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with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

Care against an extended period of disuse

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

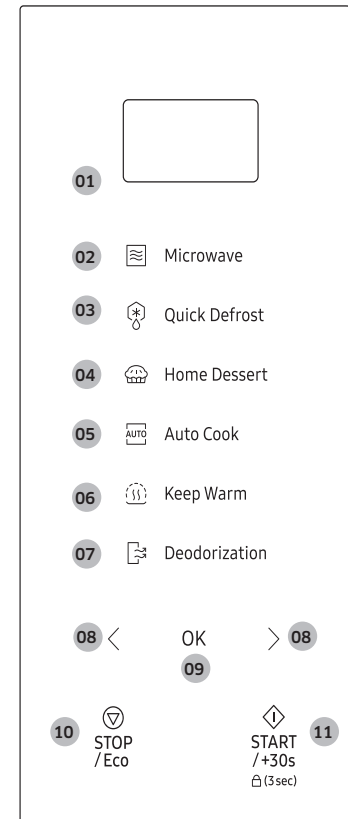
Microwave oven features

Microwave oven



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

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Quick Defrost
- 04 Home Dessert
- 05 Auto Cook
- 06 Keep Warm
- 07 Deodorisation
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven use

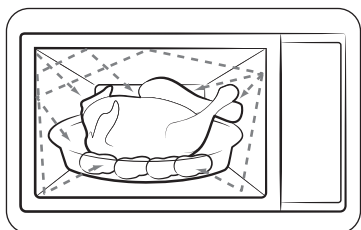
How a microwave oven works

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



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

NOTE

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

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

Checking that your microwave oven is operating correctly

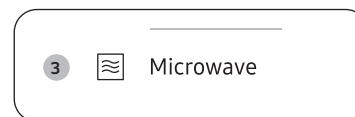
The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.

If you have any problems, see the “Troubleshooting” section on pages 34 to 37.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket.

The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

Microwave oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

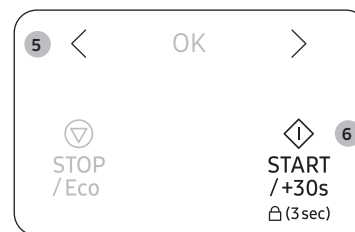
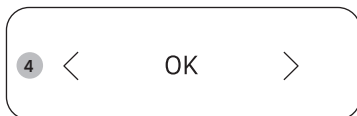


1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (800 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 17 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

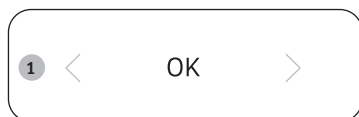
Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

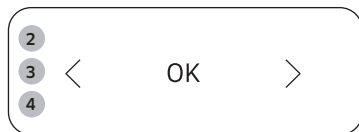
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

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

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

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

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.



Microwave oven use

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

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

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



Stopping the cooking

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

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

To stop the cooking temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

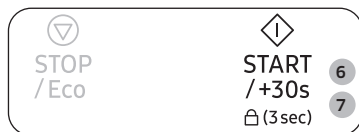
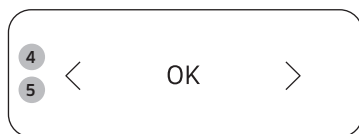


Using the Quick Defrost

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

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Quick Defrost**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Quick Defrost programme description” section on page 19 to 20.
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Quick Defrost programme description

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

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4	Frozen Vegetable	200-1500	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
5	Bread	200-1500	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.

Using Home Dessert

Home Dessert has 7 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Home Dessert**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food,
 - For more information, see the “**Home Dessert programme description**” section on pages 21 to 22
5. Press **START/+30s** to start Home Dessert.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 7 pre-programmed cooking options.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Home Dessert programme description

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 6. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [1]. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the Home Dessert [2]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 5. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [3]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.
4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa powder 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Microwave oven use



Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Home Dessert [5]. 7. After cooking, refrigerate and serve. 	
6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Home Dessert [6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes. 	

Code	Food	Serving Size	Instructions
7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug in the microwave oven and select the Home Dessert [7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes. 	



Using Auto Cook

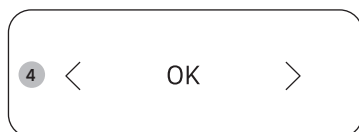
Auto Cook has 18 pre-programmed cook settings.
You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

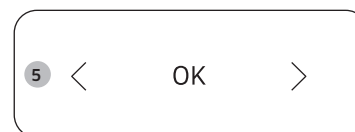
Use only containers that are microwave-safe.



1. Push the button to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.

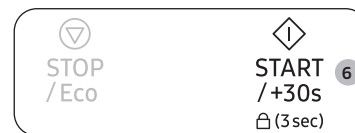


4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 21 to 23.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.

- For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 21 to 23.
- Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.



6. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 18 pre-programmed cooking options.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Auto Cook

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal 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.
2	Vegetarian Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
3	Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
4	Sliced Carrots	250 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
5	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6	Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7	Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
8	Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
9	Brown Rice (parboiled)	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
10	Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
11	Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
12	Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
13	Chicken Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
14	Turkey Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
15	Fresh Fish Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
16	Fresh Salmon Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
17	Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
18	Fresh Trout	200 g (1 fish)	Put fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Microwave oven use

Using Keep Warm

The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

Note : The **Keep Warm** time has been specified as 99 minutes.



1. Press **Keep Warm**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) button to set desired warming time.



3. Press **START/+30s**.
• To stop warming the food, open the door or press **STOP/Eco** button.

⚠ CAUTION

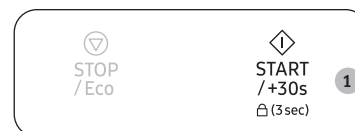
- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.
- After start keep warm feature, set time cannot be changed

Using Deodorization

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



1. Press the **Deodorization** button, and then press the **START/+30s** button.
• When it has finished, the oven beeps.



📖 NOTE

- The Deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed or increase and decrease by 10 seconds whenever Press **Down** or **Up** button.
- The maximum deodorisation time is 15 minutes.

Using Child Lock

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



- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows "L".
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.



Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time.
- The control panel shows "OFF"
- To turn the beeping sound back on, press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) at the same time again.
- The control panel shows "On"

Cookware guide

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

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

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
<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 	X	May catch fire.
<ul style="list-style-type: none"> Recycled paper or metal trims 	X	May cause arcing.
Glassware		
<ul style="list-style-type: none"> Oven-to-tableware 	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
<ul style="list-style-type: none"> Recycled paper 	X	May cause arcing.



Cookware guide

Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓X : Use caution

X : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

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

Food suitable for microwave cooking:

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

Covering during cooking

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

Standing times

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



Cooking Guide for frozen vegetables

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

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

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

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

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

Cooking Guide

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

Cooking Guide for rice and pasta

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

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

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

Reheating

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

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

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

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

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

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

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

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

Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

Reheating liquids

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

Reheating baby food

Baby food:

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

Baby milk:

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

Remark:

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

Cooking Guide

Reheating liquids and food

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

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

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

Reheating baby food and milk

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

Food	Serving Size	Power (W)	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.			

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.			
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs.)	180 W	6-7
	400 g (4 pcs.)		12-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.			
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.			
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs.	180 W	½-1
	4 pcs.		2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

Cooking Guide

Tips and tricks

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

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

Cooking jam

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

Cooking pudding/custard

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

Browning almond slices

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

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation.

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

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Information code

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

NOTE

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

Technical specifications

Memo

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

Model	MS23A7118A*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave	1150 W 1150 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	489 x 275 x 346 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.7 kg approx.

CENTRE MARK



RIGHT SIDE

Template for installation

LEFT SIDE



MARK HERE



MARK HERE



MARK HERE



MARK HERE

CENTRE MARK



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

QUESTIONS OR COMMENTS ?

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



DE68-04660S-00