



MC28H5015**

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend ja toiduvalmistamisjuhised

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote.

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Käesolev juhend on valmistatud 100 % ümbertöödeldud paberist.

SAMSUNG

Ohutusala teave	2
Kiirjuhend	11
Ahju omadused	12
Ahi.....	12
Esipaneel.....	13
Tarvikud.....	13
Ahju kasutamine	14
Mikrolaineahju tööpõhimõtted.....	14
Ahju korraliku töö kontrollimine.....	15
Aja seadistamine.....	15
Küpsetamine/Soojendamise.....	16
Võimsustasemed ja ajaerinevused.....	16
Küpsetusaja reguleerimine.....	16
Küpsetamise katkestamine.....	17
Energiasäästurežiimi seadistamine.....	17
Automaatsoojenduse/-küpsetuse funktsioonide kasutamine.....	17
Tervisliku toiduvalmistamise funktsioonide kasutamine.....	19
Tainakergitus-/jogurtifunktsioonide kasutamine.....	21
Kiirsulatusfunktsioonide kasutamine.....	22
Konvektsioon.....	23
Grillimine.....	23
Mikrolainete ja grilli kombineerimine.....	24
Mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineerimine.....	24
Tarvikute valimine.....	25
Lapselukufunktsiooni kasutamine.....	25
Pöördaluse sisse-/väljalülitamise funktsiooni kasutamine.....	25
Käsitsi kröbestusfunktsiooni kasutamine (kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015C* ja MC28H5015Z* puhul).....	26
Aurutusfunktsiooni kasutamine (kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015F* ja MC28H5015Z* puhul).....	27
Käsitsiaurutuse seaded.....	27
Vardas küpsetamine (kasutamiseks ainult mudeli MC28H5015Z* puhul).....	28
Vertikaalse mitmikvarda kasutamine.....	29
Lõhnaemalduse funktsioonide kasutamine.....	30
Helisignaali väljalülitamine.....	30
Küpsetusnõudega seotud juhised	30
Veaotsing ja veakoodid	40
Veaotsing.....	40
Veakood.....	41
Tehnilised andmed	41

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGI mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta.

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

SÜMBOLITE JA IKOONIDE LEGEND



HOIATUS!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma.**



ETTEVAATUST!

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist.**



Hoiatus: tuleoht



Hoiatus: tuline pind



Hoiatus: elekter



Hoiatus: plahvatusohtlik materjal



ÄRGE üritage



ÄRGE puutuge



ÄRGE võtke lahti



Järgige juhiseid täpselt



Eemaldage toitepistik seinakontaktist



Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud



Abi saamiseks helistage teenindusse



Märkus



Tähtis

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS (ainult mikrolainefunktsioon)

- HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.
- HOIATUS!** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.
- Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

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

★ **HOIATUS!** 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ning kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega 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.

★ Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

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

<input checked="" type="checkbox"/>	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 tulekahjuohu.
<input checked="" type="checkbox"/>	Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.
<input checked="" type="checkbox"/>	HOIATUS! Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.
<input checked="" type="checkbox"/>	HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.
<input type="checkbox"/>	Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

<input type="checkbox"/>	Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.
<input type="checkbox"/>	Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.
<input checked="" type="checkbox"/>	Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.
<input checked="" type="checkbox"/>	Veenduge, et lapsed ei mängiks seadmega.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kui toitejuhe on katki, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
<input type="checkbox"/>	HOIATUS! Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

<input type="checkbox"/>	Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.
<input checked="" type="checkbox"/>	Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.
<input checked="" type="checkbox"/>	Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.
<input type="checkbox"/>	See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

⚠ HOIATUS (ainult ahjufunktsioon – valikuline)

<input checked="" type="checkbox"/>	HOIATUS! Kui seade töötab kombineeritud režiimil, võib temperatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all.
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.
<input type="checkbox"/>	HOIATUS! Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.
<input type="checkbox"/>	Aurupuhasti ei tohi kasutada.
<input type="checkbox"/>	HOIATUS! Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.
<input checked="" type="checkbox"/>	HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoolikalt tuleb jälgida, et ei puudutataks kütteelemente. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.
<input type="checkbox"/>	Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.
<input type="checkbox"/>	Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda.
<input type="checkbox"/>	Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

★	8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ning kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.
☐	Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.
☐	Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega.

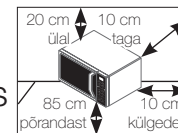
See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/ või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.

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

MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peab olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.

1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks piisava ventilatsiooni tagamiseks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.



2. Eemaldage kõik ahju sees leiduvad pakkematerjalid.

3. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus pöörleb vabalt. (Ainult pöördalusega mudeli puhul)

4. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

- ☑ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Isikliku ohutuse tagamiseks ühendage kaabel sobivasse vahelduvvooluvõrgu maandatud pistikupessa.
- ☑ Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, nt tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

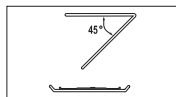
Rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumise vältimiseks tuleb regulaarselt puhastada järgmisi mikrolaineahju osi.

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi
(Ainult pöördalusega mudelid)

- ☑ **ALATI** jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.
 - ☑ Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.
1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.
 2. Eemaldage ahju sisepindadelt kõik pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.
 3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage ahju tassitäis lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.
 4. Peske nõudepesumasinakindlat alust vastavalt vajadusele.
- ☑ **ÄRGE** laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mingeid abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Uksetihendite puhastamisel jälgige eriti tähelepanelikult, et toiduosakesed:
 - Ei koguneks;
 - Ei takistaks ukse korralikku sulgumist.

- ✎ **Puhastage** mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske vigastuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada. (Ainult pöördkuumutiga mudelid)



MIKROLAINEAHJU HOIUNDAMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoiundamisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist. Ahju ei tohi kasutada, kui üks või uksetihendid on kahjustatud järgmiselt.

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

- ✎ **ÄRGE KUNAGI** eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas, tehke järgmist.

- Eemaldage pistik seinakontaktist
- Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusse

- ✎ Kui soovite ahju ajutiselt hoiundada, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht.

Põhjus: tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.

- ✎ See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.
- ✎ Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud klienditeeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

⚠ HOIATUS		🔥	⚡	☠	🔥
✎	Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
✎	Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
✎	Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
✎	Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓

	See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
	Eemaldage regulaarselt seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
	Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
	Gaasilekke korral (propaan, veeldatud naftagaas jne) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
	Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
	Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓
	Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
	Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
	Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, nt kraanikausi või klaasist esemete, kohale.	✓	✓		
	Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, auru- või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
	Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
	Ühendage toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
	Ärge kinnitage toitejuhet metalobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
	Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust 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 valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓
	Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta.	✓	✓	✓	✓
	HOIATUS! Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. <ul style="list-style-type: none"> Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. Katke koht puhta, kuiva sidemega. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid. 	✓	✓	✓	✓
	Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, sest need võivad puruneda või saada kahjustusi.				✓
	Ärge kasutage mikrolaineahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise.	✓			✓

! ETTEVAATUST					
<input checked="" type="checkbox"/>	Kasutage ainult mikrolaineahju jaoks ette nähtud nõusid; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid. Põhjus: tekivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ärge kasutage mikrolaineahju paberite või riiete kuivatamiseks.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaaega.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ärge katke ventilatsiooniavad riide või paberiga. Need võivad süttida, kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.				✓	
<input type="checkbox"/>	Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui mikrolaineahi kogemata sisse lülitatakse.	✓				✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ahju paigaldamisel järgige selles juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)	✓			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓		

ETTEVAATUSABINÕUD, KUIDAS VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA. (AINULT MIKROLAINEFUNKTSIOON)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.
- ÄRGE pange midagi ahjuukse vahele; samuti ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva lapiga.
- ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulguks õigesti ja et järgmistel osadel poleks mingeid kahjustusi.
 - Uks (köver)
 - Uksehinged (katki või logisevad)
 - Uksetihendid ja tihendite pinnad
- Ahju tohib reguleerida ja parandada ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

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

- (a) Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel
- (b) Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest
- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
 - Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressil www.samsung.com.
 - See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, see võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
 - Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.



ÕIGE VIIS TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTRONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

(Kehtib riikides, kus jäätmekäitlus 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 olmejäätmega. Selleks et vältida jäätmekäitluse 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 kaubandusjäätmekäitluse hulka.

Kiirjuhend







Soovin toitu valmistada.

	<p>1. Asetage toit ahju. Vajutage nuppu Start/+30s.</p> <p>Tulemus Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End“ (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.</p>
---	--

Soovin lisada 30 sekundi.

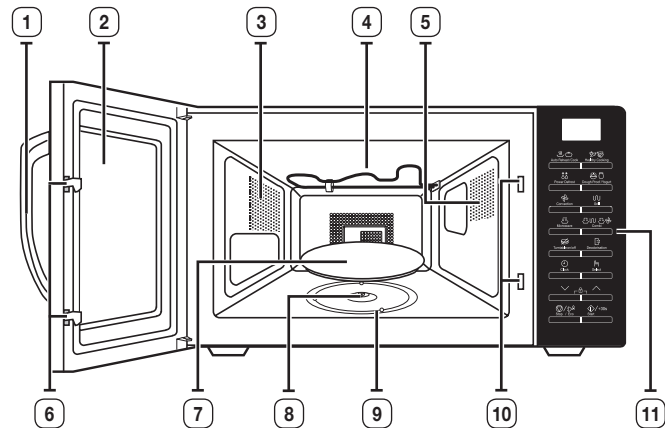
	Vajutage nuppu Start/+30s üks kord iga lisatava 30 sekundi kohta.
	Vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe, saate seadistada aega vastavalt oma soovile.

Soovin toitu kiirsulatada.

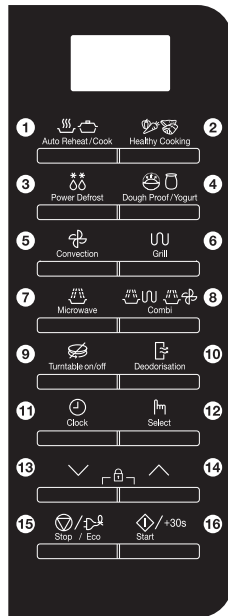
 Power Defrost <input type="text"/>	1. Vajutage nuppu Power Defrost (Kiirsulatus) .
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	2. Valige toiduvalmistamise kategooria, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Sobiva kategooria seadistamiseks vajutage nuppu Select (Valimine) .
 <input type="text"/> 	3. Valige kaal, vajutades vastavalt vajadusele Ülesnoole või Allanoole nuppu.
 Start <input type="text"/>	4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Sulatamine algab. <ul style="list-style-type: none"> • Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

ahju omadused

AHI

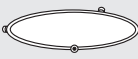
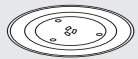
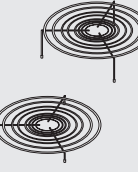




- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. UKSEKÄEPIDE | 7. PÖÖRDALUS |
| 2. UKS | 8. AJAM |
| 3. VENTILATSIOONIAVAD | 9. PÖÖRDTUGI |
| 4. KÜTTEELEMENT | 10. TURVALUKU AVAD |
| 5. VALGUSTUS | 11. ESIPANEEL |
| 6. UKSE SULGURID | |

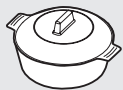


- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. NUPP AUTOMAATSOOJENDUS/-KÜPSETUS | 9. NUPP PÖÖRDALUS SISSE/VÄLJA |
| 2. NUPP TERVISLIK TOIDUVALMISTAMINE | 10. NUPP LÖHNAEEMALDUS |
| 3. NUPP KIIRSULATUS | 11. NUPP KELL |
| 4. NUPP TAINAKERGITUS/JOGURT | 12. NUPP VALIMINE |
| 5. NUPP KONVEKTSIOON | 13. ALLANOOLE NUPP |
| 6. NUPP GRILLIMINE | 14. ÜLESNOOLE NUPP |
| 7. NUPP MIKROLAINED | 15. NUPP PEATAMINE/ENERGIASÄÄT |
| 8. NUPP KOMBINEERITUD | 16. NUPP START/+30s |

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

	1. Pöördtugi tuleb asetada ahju põhja keskele. Otstarve Pöördtugi toetab pöördalust.
	2. Pöördalus tuleb asetada pöördtoele nii, et selle keskosa sobitub ajamile. Otstarve Pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.
	3. Kõrge rest, madal rest tuleb asetada pöördalusele. Otstarve Metallreste saab kasutada selleks, et valmistada toitu kahe nõuga korraga. Väikse nõu võib asetada pöördalusele ja teise nõu restile. Metallreste saab kasutada nii grillimisel kui ka konvektsioon- ja kombineeritud küpsetamisel.
	4. Krõbestusalus tuleb asetada pöördalusele. (Kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015C* ja MC28H5015Z* puhul) Otstarve Krõbestusalusust saab kasutada mikrolainefunktsiooni või grilli kombineeritud toiduvalmistamisesrežiimides toidu pruunistamiseks altpoolt ning leht- ja pitsataina krõbestamiseks.
	5. Küpsetusvarras, grillimisajam ja praevarras tuleb asetada klaasnõusse. (Kasutamiseks ainult mudeli MC28H5015Z* puhul) Otstarve Küpsetusvarrast on mugav kasutada kana grillimiseks, kuna siis ei pea liha ümber keerama. Seda saab kasutada grilli kombineeritud toiduvalmistamisesrežiimides.

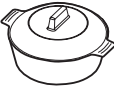
(jätkub)




6. Aurutaja. (Kasutamiseks ainult mudelite MC28H5015F* ja MC28H5015Z* puhul)
Otstarve Plastist aurutaja on mõeldud kasutamiseks aurutusfunktsiooniga.

 **ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe või pöördaluseta.

 **ÄRGE** kasutage aurutajaga režiime GRILL, KONVEKTSIOON ja KOMBINEERITUD.

Režiim	ML	GRILL	KOMBINEERITUD	KONVEKTSIOON
 (Aurutaja)	O	X	X	X

-  **ETTEVAATUST!**
- Ärge kunagi kasutage seda profiaurutajat muu toote või mudeliga. See võib põhjustada tulekahju või pöördumatuid kahjustusi tootele.
 - Ärge kasutage profiaurutajat, kui selles pole vett või toitu. Enne kasutamist valage profiaurutajasse vähemalt 500 ml vett. Kui vett on vähem kui 500 ml, ei pruugi toit täielikult valmida; ühtlasi võib see põhjustada tulekahju või pöördumatuid kahjustusi tootele.
 - Toiduvalmistamise järel profiaurutajast nõu eemaldamisel tuleb olla ettevaatlik, kuna see on väga kuum.
 - Paigaldage profiaurutaja kaas kindlasti nii, et see sobitub aurutus-/krõbestusalusele. Kui te ei paigalda aurutuskäant ja -alust vastavalt juhendile, siis nõus olevad munad või kastanid plahvatavad.

ahju kasutamine

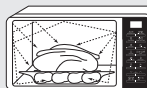
MIKROLAINEAHJU TÖÖPÕHIMÕTTED

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab toitu valmistada ja soojendada nii, et selle vorm ega värv ei muutu.


Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks;
- soojendamiseks;
- küpsetamiseks.

Toiduvalmistamise põhimõte on järgmine.



1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahju õõnsuses ja jaotuvad ühtlaselt, kuna 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 erineb sõltuvalt kasutatavast küpsetusnõust ja järgmistest toidu omadustest.
 - Kogus ja tihedus
 - Veesisaldus
 - Algne temperatuur (külmutatud või mitte)

-  Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:
- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani;
 - toidu ühtlane temperatuur.

AHJU KORRALIKU TÖÖ KONTROLLIMINE

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult. Kahtluste korral vt jaotist „Veatsing“ lk 40-41.

- ☑ Ahi tuleb ühendada sobivasse seinakontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui te ei kasuta maksimaalset võimsustaset (100 % – 900 W), kulub vee keemaminekuks kauem aega.

Avage ahju uks, tõmmates selle paremas servas asuvat käepidet. Asetage pöördalusele klaas veega. Sulgege uks.

 Start	Vajutage nuppu Start/+30s ja seadistage ajaks 4 või 5 minutit, vajutades nuppu Start/+30s vajaliku arvu kordi. Tulemus Ahi soojendab vett 4 või 5 minutit. Seejärel peaks vesi keema.
--	---


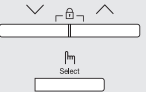
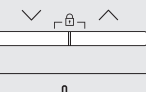

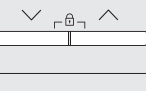

AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88“ ja seejärel „12:00“.

Määrake kellaeg. Kellaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

- mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- pärast voolukatkestust.

- ☑ Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.

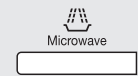

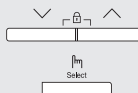


 Clock	1. Vajutage nuppu Clock (Kell) .
 Select	2. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida kellaaja kuvamise vorming (12 H või 24 H). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et valida kuvamise vorming.
 Select	3. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida tunnid.
 Select	4. Vajutage nuppu Select (Valimine) .
 Select	5. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida minutid.
 Select	6. Kui ekraanil kuvatakse õiget kellaega, vajutage kella käivitamiseks nuppu Select (Valimine) . Tulemus Kellaega kuvatakse ka siis, kui te parajasti mikrolaineahju ei kasuta.

KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

☑ Enne ahju juurest lahkumist kontrollige ALATI küpsetusseadeid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks. Ärge kunagi lülitage mikrolaineahju tühjaltsisse.

	<p>1. Vajutage nuppu Microwave (Mikrolaine). Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainerežiim)</p>
	<p>2. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse sobiv võimsustase. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none">Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
	<p>3. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Tulemus Kuvatakse toiduvalmistamise aeg.</p>
	<p>4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema. Küpsetamine algab ja kui see on lõppenud, toimub järgmine.</p> <ul style="list-style-type: none">Ahi piiksus neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksus ahi ühe korra minutis.

VÕIMSUSTASEMED JA AJAERINEVUSED

Võimsustase funktsioon võimaldab teil reguleerida energiakulu ja seega toidu valmistamiseks või soojendamiseks vajaminevat aega vastavalt selle tüübile ja kogusele. Saate valida kuue võimsustase vahel.

Võimsustase	Määr	Väljund
KÕRGE	100 %	900 W
KESKMISELT KÕRGE	67 %	600 W
KESKMINE	50 %	450 W
KESKMISELT MADAL	33 %	300 W
SULATAMINE	20 %	180 W
MADAL	11 %	100 W



Retseptides ja selles juhendis toodud küpsetusajad vastavad konkreetsele märgitud võimsustasele.

Kui valite...	Tuleb küpsetusaega...
Kõrgema võimsustase	Vähendada
Madalama võimsustase	Suurendada

KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

Saate küpsetusaega reguleerida, vajutades nuppu **Start/+30s.**

- Saate küpsetamise edenemist igal ajal kontrollida, avades lihtsalt ukse.
- Saate järelejäädud küpsetusaega suurendada.

	Toidu küpsetusaja reguleerimiseks küpsetamise ajal, vajutage nuppu Start/+30s üks kord iga lisatava 30 sekundi kohta.
	Küpsetusaja reguleerimiseks võite kasutada ka ÜLESNOOLE ja ALLANOOLE nuppe.

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE


Võite küpsetamise igal ajal peatada, et teha järgmist.

- Toitu kontrollida
- Toitu ümber keerata või segada
- Toitu seisma jätta

Küpsetamise peatamiseks...	Tehke järgmist...
Ajutsiselt	Ajutsiselt: avage uks või vajutage üks kord peatamise nuppu. Tulemus Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uuesti uks ja vajutage nuppu Start/+30s .
Löplikult	Löplikult: vajutage üks kord peatamise nuppu. Tulemus Küpsetamine katkeb. Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst) .

ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Vajutage nuppu Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst). (Kui ahi on ooterežiimis) Tulemus Ekraan lülitub välja. • Energiasäästurežiimist väljumiseks avage uks või vajutage nuppu Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst), seejärel kuvatakse ekraanil kellaaeg. Ahi on kasutamiseks valmis.
---	--

Automaatne energiasäästufunktsioon








Kui seade on kahe seadistustoimingu vahel või töötab ajutsiselt peatatud olekus ja te ei vali ühtegi funktsiooni, funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahjuuks on olnud avatud kauem kui viis minutit, kustub ahju tuli.

AUTOMAATSOOJENDUSE/-KÜPSETUSE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Kümme **Automaatsoojenduse/-Küpsetuse** funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea. Saate valida portsjoni suuruse, vajutades **Ülesnoole** või **Allanoole** nuppu.

 Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.

 Auto Reheat /Cook <input type="text"/>	1. Vajutage nuppu Auto Reheat/Cook (Automaatsoojendus/-Küpsetus) .
 <input type="text"/>	2. Vajutage Ülesnoole ja Allanoole nuppe, et valida küpsetuskategooria. (1: Automaatsoojendus; 2: Automaatküpsetus)
 Select <input type="text"/>	3. Vajutage nuppu Select (Valimine) .
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	4. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et valida toidu tüüp.
 <input type="text"/>	5. Valige portsjoni suurus, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe.
 Start <input type="text"/>	6. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud seadistusele. <ul style="list-style-type: none"> • Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

Allolevas tabelis on toodud automaatsoojenduse ja -küpssetuse kogused ning vastavad juhised.

 Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

1. Automaatsoojendus

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1-1 Valmistoidud (jahutatud)	300-350 g 400-450 g	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga). Laske 2-3 minutit seista.
1-2 Miniravioolid (jahutatud)	200-250 g 300-350 g	Asetage jahutatud valmis miniravioolid mikrolainekindla plastnõuga pöördaluse keskele. Augustage valmistoote kile või katke plastnõu mikrolaineahjukilega. Enne ja pärast ooteaega segage ettevaatlikult. See programm sobib nii ravioolidele kui ka kastmega nuudlitele. Laske 3 minutit seista.
1-3 Külmutatud pitsa	300-350 g 400-450 g	Asetage külmutatud pitsa madalale restile.
1-4 Külmutatud pitsasuupisted	100-150 g 250-300 g	Asetage külmutatud pitsasuupisted madalale restile.
1-5 Külmutatud lasanje	400-450 g 600-650 g	Pange külmutatud lasanje sobiva suurusega ahjukindlasse nõusse. Asetage nõu madalale restile. Laske 3-4 minutit seista.
1-6 Külmutatud kuklid	100-150 g (2 tk) 200-250 g (4 tk) 300-350 g (6 tk)	Soovitage ahju 5 minutit eelsoojendada temperatuurini 180 °C, kasutades konvektsioonifunktsiooni. Asetage 2-6 külmutatud kuklit (-18 °C) ringjalt madalale restile. See programm sobib väikestele külmutatud pagaritoodetele, nt kuklid, ciabatta-kuklid ja väikesed baguette'id. Laske 3-5 minutit seista.

2. Automaatküpsetus








Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
2-1 Brokoliõisikud/ Värsked köögiviljad	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Kaaluge köögiviljad pärast pesemist, puhastamist ja ühesuurusteks tükkideks lõikamist. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 200-250 g kohta, 45 ml (3 spl) vett 300-450 g kohta ja 60-75 ml (4 spl) vett 400-450 g kohta. Pärast küpssetamist segage. Suuremate koguste valmistamisel segage küpssetamise jooksul üks kord. Laske 1-2 minutit seista.
2-2 Kanatükid	300-400 g (1 tk) 500-600 g (2 tk) 700-800 g (3 tk)	Pintseldage kanatükid õliga ning maitsestage pipra, soola ja paprikaga. Asetage need nahk allpool ringjalt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista.
2-3 Grillkana	1100-1150 g 1200-1250 g	Pintseldage jahutatud kana õli ja maitseainetega. Asetage see rind allpool madala resti keskele. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Jätkamiseks vajutage käivituspuppu. Laske 5 minutit seista.
2-4 Muffinid	250-300 g	Valage tainas 6-8 paberist või silikoonist muffinivormi (igaüks 45 g) ja asetage need madalale restile. Käivitage programm (ahi eelsoojeneb). Pärast piiksu kõlamist sisestage rest koos toiduga.

TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Viisteist **Tervisliku toiduvalmistamise** funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea. Saate valida portsjoni suuruse, vajutades **Ülesnoole** või **Allanoole** nuppu.

 Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Vajutage nuppu Healthy cook (Tervislik toiduvalmistamine) .
 <input type="text"/>	2. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida küpsetuskategooria.
 Select <input type="text"/>	3. Seadistage küpsetuskategooria, vajutades nuppu Select (Valimine) .
 <input type="text"/>	4. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida toidu tüüp.
 Select <input type="text"/>	5. Seadistage toidu tüüp, vajutades nuppu Select (Valimine) .
 <input type="text"/>	6. Vajutage Ülesnoole või Allanoole nuppu, et valida portsjoni suurus. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist.
 Start <input type="text"/>	7. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud seadistusele. <ul style="list-style-type: none"> Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

Allolevas tabelis on toodud 15 eelprogrammeeritud küpsetusvaliku puhul kehtivad kogused ja vastavad juhised. Need hõlmavad teravilja/pastat, köögivilju ja linnuliha/kala.

 Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

1. Teravili/Pasta

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1-1 Pruun riis	150-200 g 200-250 g	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage toipeltkogus külma vett. Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5-10 minutit seista.
1-2 Kinoa	150-200 g 200-250 g	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage toipeltkogus külma vett. Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1-3 minutit seista.
1-3 Makaronid	100-150 g 200-250 g	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage neljakordne kogus keeva vett, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1-3 minutit seista.

2. Köögiviljad

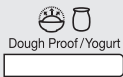



Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
2-1 Rohelised oad	200-250 g 300-350 g	Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlase kihina kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 200-250 g kohta ja 45 ml (3 spl) vett 300-450 g kohta. Asetage nõu pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
2-2 Spinat	100-150 g 200-250 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.
2-3 Kooritud kartulid	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Peske ja koorige kartulid, lõigake need pooleks ja pange kaanega klaasnõusse. Lisage 15-30 ml (1-2 spl) vett. Segage pärast küpsetamist. Suuremate koguste valmistamisel segage küpsetamise jooksul üks kord. Laske 3-5 minutit seista.
2-4 Kartuligratään	400-450 g 800-850 g	Pange värsketest kartulitest gratään kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu madalale restile. Laske 2-3 minutit seista.
2-5 Grillitud baklažaan	100-150 g 200-250 g	Loputage ja viilutage baklažaan. Pintseldage õli ja maitseainetega. Asetage viilud ühtlase kihina kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Jätkamiseks vajutage käivitusnuppu (ahi jätkab töötamist, kui te viilusid ümber ei keeraj). Laske 1-2 minutit seista.
2-6 Grillitud tomatid	400-450 g 600-650 g	Loputage ja puhastage tomatid. Lõigake need pooleks ja pange ahjukindlasse nõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu kõrgele restile. Laske 1-2 minutit seista.

3. Linnuliha/Kala

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
3-1 Kanafilied	300-350 g 400-450 g	Loputage kanafiliee ja asetage see keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
3-2 Kalkunifilee	300-350 g 400-450 g	Loputage kalkunifilee ja pange see sügavasse ahjukindlasse klaasnõusse. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
3-3 Grillitud kanafiliee	300-350 g 400-450 g	Loputage kanafiliee, marineerige see ja asetage kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista.
3-4 Grillitud kalafiliee	200-300 g 400-500 g	Asetage kalafiliee ühtlase kihina kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 1-2 minutit seista.
3-5 Grillitud lõhelõigud	200-250 g 300-350 g	Asetage kalalõigud ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista.
3-6 Grillitud kala	200-300 g 400-500 g	Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 3 minutit seista.

TAINAKERGITUS-/JOGURTI FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Viis **Tainakergitus-/Jogurti** funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valida ei pea. Pärast nupu **Dough Proof/Yogurt (Tainakergitus/Jogurt)** vajutamist saate valida tainakergitus-/jogurtikategooria, vajutades **Ülesnoole** või **Allanoole** nuppu. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

 <p>Dough Proof/Yogurt</p>	<p>1. Vajutage nuppu Dough Proof/Yogurt (Tainakergitus/Jogurt).</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Nr 1 on tainakergitus ja nr 2 on kodus valmistatud jogurt. Valige küpsetusrežiimi number, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et valida toidu tüüp.</p>
	<p>3. Valige toit, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p>
 <p>Start</p>	<p>4. Vajutage nuppu Start/+30s.</p>

 Jogurti valmistamise ajal pöördalus ei tööta.

Allolevas tabelis on toodud automaatprogrammide kasutusjuhised pärmitaina kergitamise või kodus valmistatud jogurti jaoks.

1. Tainakergitus

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1-1 Pitsatainas	300-500 g	Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga.
1-2 Koogitainas	500-800 g	Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga.
1-3 Leivatainas	600-900 g	Pange tainas sobiva suurusega nõusse ja asetage madalale restile. Katke alumiiniumfooliumiga.

2. Kodus valmistatud jogurt






Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
2-1 Väikesed nõud	500 g	Jaotage 150 g naturaalselt jogurtit võrdseks 5 keraamilisse tassi või väikesesse klaaspurki (igaüks 30 g). Lisage igasse nõusse 100 ml piima. Kasutage kõrgkuumutatud piima (toatemperatuuril; rasvasisaldusega 3,5 %). Katke igaüks toidukilega ja asetage ringjalt pöördalusele. Pärast lõpetamist hoidke 6 tundi külmikus. Esimesel korral soovitame kasutada kuiva jogurtijuretit.
2-2 Suur nõu	500 g	Segage 150 naturaalselt jogurtit 500 ml kõrgkuumutatud piimaga (toatemperatuuril; rasvasisaldusega 3,5 %). Valage ühtlase kihina suurde klaasnõusse. Katke toidukilega ja asetage pöördalusele. Pärast lõpetamist hoidke 6 tundi külmikus. Esimesel korral soovitame kasutada kuiva jogurtijuretit.

KIIRSULATUSFUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Viis **Kiirsulatus** funktsiooni võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, leiba, kooke ja puuvilju. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

 Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage kümutatud toit keraamilise nõuga pöördaluse keskele. Sulgege uks.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Vajutage nuppu Power Defrost (Kiirsulatus) .
 <input type="text"/>	2. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine) , et valida toidu tüüp.
 <input type="text"/>	3. Valige portsjoni suurus, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.
 Start <input type="text"/>	4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus <ul style="list-style-type: none"> • Sulatamine algab • Ahi piiksus sulatamise ajal, et tuletada teile meelde, et toit tuleb ümber keerata (v.a puuviljad)
 Start <input type="text"/>	5. Kui ahi piiksus ja peatab töötamise, tuleb toit ümber keerata (nt liha, linnuliha, kala). Seejärel vajutage sulatamise lõpuleviimiseks uuesti nuppu Start/+30s. Tulemus Kui küpsetamine on lõppenud, piiksus ahi neli korda ja vilgub teade „End“ (Lõpp). Seejärel piiksus ahi ühe korra minutis.

Allolevas tabelis on toodud erinevad **Kiirsulatus** programmid, kogused ja vastavad juhised. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid.

Liha, linnuliha ja kala tuleb asetada klaas- või keraamilisele taldrikule, leib ja kook majapidamispaperile.







Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Juhised
1 Liha	200-1500 g	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksus, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20-90 minutit seista.
2 Linnuliha	200-1500 g	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksus, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükide jaoks. Laske 20-90 minutit seista.
3 Kala	200-1500 g	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksus, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafileede jaoks. Laske 20-80 minutit seista.
4 Leib/Kook	125-1000 g	Asetage leib horisontaalselt majapidamispaperile ning keerake ümber, kui ahi piiksus. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksus. (Ahi töötab edasi ja peatab töö, kui ukse avate.) See programm sobib igasuguse leiva (nii vilulatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringilt. See programm sobib igasuguste pärmitaainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataigna, puuvilja- ja kreemikookide ega šokolaadikattega kookide sulatamiseks. Laske 10-60 minutit seista.
5 Puuviljad	100-600 g	Laotage puuviljad ühtlase kihina tasasele klaastaldrikule. See programm sobib kõikidele puuviljadele. Laske 5-20 minutit seista.

KONVEKTSIOON

Konvektsioonirežiim võimaldab teil valmistada toitu samamoodi nagu tavalises ahjus. Mikrolainerežiimi ei kasutata. Saate seadistada temperatuuri vastavalt vajadusele vahemikus 40 °C kuni 200 °C. Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.

- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel alati pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.
- Paremate küpsetus- ja pruunistustulemuste saavutamiseks kasutage madalat resti.






Kontrollige, kas kütteelement on horisontaalasendis. Avage uks ja asetage nõu madalale restile pöörduval küljel.

 Convection <input type="text"/>	1. Vajutage nuppu <u>Convection (Konvektsioon).</u> Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (konvektsioonirežiim) 180 °C (temperatuur)
 <input type="text"/>	2. Valige temperatuur, vajutades <u>Ülesnoole</u> või <u>Allanoole</u> nuppu. (Temperatuur: 40-200 °C, 10 °C vahemik) <ul style="list-style-type: none">• Kui te temperatuuri 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
 Select <input type="text"/>	3. Vajutage nuppu <u>Select (Valimine).</u>
 <input type="text"/>	4. Valige küpsetusaeg, vajutades <u>Ülesnoole</u> või <u>Allanoole</u> nuppu. (Kui te ei soovi ahju eelsoojendada, jätke see samm vahele)
 Start <input type="text"/>	5. Vajutage nuppu <u>Start/+30s.</u> Tulemus Küpsetamine algab. <ul style="list-style-type: none">• Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

GRILLIMINE

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel alati pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.
- Paremate küpsetus- ja grillimistulemuste saavutamiseks kasutage kõrget resti.


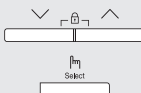

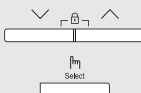


 <input type="text"/>	1. Avage uks ja asetage toit restile.
 Grill <input type="text"/>	2. Vajutage nuppu <u>Grill (Grillimine).</u> Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (grillirežiim) <ul style="list-style-type: none">• Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.
 <input type="text"/>	3. Valige grillimisaeg, vajutades <u>Ülesnoole</u> või <u>Allanoole</u> nuppu. <ul style="list-style-type: none">• Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.
 Start <input type="text"/>	4. Vajutage nuppu <u>Start/+30s.</u> Tulemus Grillimine algab. <ul style="list-style-type: none">• Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

MIKROLAINETE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineüpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

-  Kasutage ALATI nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaas- või keraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
-  Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks. Paremate küpsetus- ja grillimistulemuste saavutamiseks kasutage kõrget resti.

Avage uks. Asetage toit sellele restile, mis sobib valmistatava toidu jaoks kõige paremini. Asetage rest pöördulusele. Sulgege uks.



 <p>Combi</p> <input type="text"/>	<p>1. Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud).</p> <p>Tulemus Kuvatakse järgmised tähised: Cb - 1 (mikrolained + grill)</p>
 <p>Select</p> <input type="text"/>	<p>2. Valige kuval Cb - 1, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, seejärel vajutage nuppu Select (Valimine).</p> <p>Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainete ja grilli kombineeritud režiim) 600 W (väljundvõimsus)</p>
 <p>Select</p> <input type="text"/>	<p>3. Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus (600, 450, 300 W). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilli puhul temperatuuri valida ei saa. • Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
 <p>Select</p> <input type="text"/>	<p>4. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.
 <p>Start</p> <input type="text"/>	<p>5. Vajutage nuppu Start/+30s.</p> <p>Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kombineeritud küpsetamine algab. • Kui küpsetamine on lõppenud, piiksuh ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksuh ahi ühe korra minutis.

MIKROLAINETE JA KONVEKTSIOONKÜPSETUSE KOMBINEERIMINE


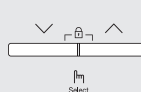

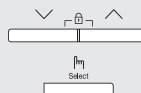
Kombineeritud küpsetamise korral kasutatakse nii mikrolaineenergia kui ka konvektsioonkuumust. Eelsoojendamine ei ole vajalik, sest mikrolaineenergia on kohe saadaval.

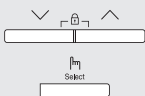
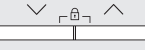

Kombineeritud režiimiga saab valmistada paljusid toitusid, eelkõige:

- liha- ja linnuliha praade;
- pirukaid ja kooke;
- muna- ja juusturoogasid.


-  Kasutage ALATI nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaas- või keraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
-  Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks. Paremate küpsetus- ja pruunistustulemuste saavutamiseks kasutage madalat resti.

Avage uks. Asetage toit pöördulusele või madalale restile ja see omakorda pöördulusele. Sulgege uks. Kütteelement peab olema horisontaalasendis.

 <p>Combi</p> <input type="text"/>	<p>1. Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud).</p> <p>Tulemus Kuvatakse järgmised tähised: Cb - 1 (mikrolained + grill)</p>
 <p>Select</p> <input type="text"/>	<p>2. Valige kuval Cb - 2, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, seejärel vajutage nuppu Select (Valimine).</p> <p>Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineeritud režiim) 600 W (väljundvõimsus)</p>
 <p>Select</p> <input type="text"/>	<p>3. Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus (600, 450, 300, 180, 100 W). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. (Vaikimisi: 180 °C)

	<p>4. Valige sobiv temperatuur, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. (Temperatuur: 200-40 °C.) Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et temperatuur seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui te temperatuuri 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
	<p>5. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.
	<p>6. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> Kombineeritud küpsetamine algab. Ahi soojendatakse vajaliku temperatuurini ning seejärel jätkub küpsetusaja lõpuni mikrolainefunktsiooniga küpsetamine. Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

TARVIKUTE VALIMINE




	<p>Tavaliseks konvektsioonküpsetuseks on vaja ahjunõusid. Kasutada tuleks ainult selliseid ahjunõusid, mida kasutate tavaahju puhul.</p> <p>Mikrolaineahjukindlad nõud ei sobi tavaliselt konvektsioonküpsetuseks; ärge kasutage plastkarpe ega -nõusid, pabervorme, majapidamispaperit jne.</p>
--	--

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetusrežiimi (mikrolained ja grill või konvektsioonküpsetus), asutage ainult selliseid nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad.

-  Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate küpsetusnõudega seotud juhistest lk 30-31.


LAPSELUKUFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Teie mikrolaineahjul on olemas spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, et lapsed või kogenematumad inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.

	<p>1. Vajutage samaaegselt Ülesnoole ja Allanoole nuppe. (Hoidke all 3 sekundit.) Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa). Ekraanil kuvatakse „L”. 
	<p>2. Lukustuse tühistamiseks vajutage samaaegselt Ülesnoole ja Allanoole nuppe. (Hoidke all 3 sekundit.) Tulemus Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.</p>

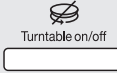

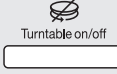
PÖÖRDALUSE SISSE-/VÄLJALÜLITAMISE FUNKTSIOONI KASUTAMINE


Nupp **Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja)** võimaldab teil kasutada tervet ahju täitvaid suuri nõusid, peatades pöördaluse pöörlemise (ainult käsitsi küpsetusrežiim).

-  Sellisel juhul on tulemused kehvemad, kuna küpsetamine ei ole nii ühtlane. Soovitame teil poole küpsetusaja möödudes nõud käsitsi pöörata.



Ärge kunagi kasutage pöördalust, kui ahjus pole toitu.
HOIATUS! Põhjus: see võib põhjustada tulekahju või seadet kahjustada.

	<p>1. Vajutage nuppu Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja). Tulemus Pöördalus ei pöörle. Kuvatakse järgmised tähised:</p> 
	<p>2. Kui soovite pöördaluse pöörlemise uuesti sisse lülitada, vajutage taas nuppu Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja). Tulemus Pöördalus pöörleb.</p>

-  Nupp **Turntable on/off (Pöördaluse sisse/välja)** on saadaval ainult käsitsi küpsetusrežiimi puhul.

KÄSITSI KRÕBESTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE (KASUTAMISEKS AINULT MUDELITE MC28H5015C* JA MC28H5015Z* PUHUL)

Tavaliselt muutuvad kondiitritooted ja pitsa mikrolaineahjus küpsetamisel või grill-/konvektsioonahju grillimis- või mikrolainerežiimi kasutamisel nätsketeks. Samsungi krõbestusalus aitab teil valmistada krõbedat toitu.

Krõbestusalust saab kasutada peekoni, munade, vorstikeste jms valmistamiseks.



	<ol style="list-style-type: none"> Eelsoojendage krõbestusalus, nagu ülevalpool kirjeldatud. Kui küpsetate peekonit ja mune, pintseldage alust eelnevalt õliga, et toit saaks meeldiva kuldse välimuse. Asetage toit krõbestusalusele. Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele). Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud). Valige kombineeritud režiim, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine). Cb - 1 (mikrolained + grill) Cb - 2 (mikrolained + konvektsioon)
	<ol style="list-style-type: none"> Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada. <ul style="list-style-type: none"> Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
	<ol style="list-style-type: none"> Kui kasutate režiimi mikrolained + konvektsioon, valige sobiv temperatuur, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et temperatuur seadistada. <ul style="list-style-type: none"> Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. (Vaikimisi: 180 °C)

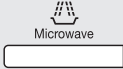
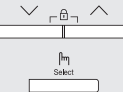


	<ol style="list-style-type: none"> Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe, kuni kuvatakse sobiv küpsetusaeg.
	<ol style="list-style-type: none"> Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Küpsetamine algab. <ul style="list-style-type: none"> Kui küpsetamine on lõppenud, piiksuh ahil neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksuh ahil ühe korra minutis.

- ☑ Enne krõbestusaluse kasutamist eelsoojendage seda, valides kombineeritud režiimi 3-5 minutiks:
 - Konvektsiooni (200 °C) ja mikrolainete kombinatsioon (võimsustase 600 W);
 - Grilli ja mikrolainete kombinatsioon (võimsustase 600 W).
- ☑ Kasutage alati pajakindaid, kuna krõbestusalus läheb väga kuumaks.
- ☑ Pidage meeles, et krõbestusalusel on teflonpind, mis ei ole kraapimiskindel. Ärge kasutage krõbestusalusel nuga või muid teravaid esemeid.
- ☑ Krõbestusaluse kriimustuste vältimiseks kasutage plastist tarvikuid või eemaldage toit aluselt enne lahtilõikamist.
- ☑ Ärge asetage krõbestusalusele mitte-kuumakindlaid nõusid, nt plastkausse.
- ☑ Ärge kunagi asetage krõbestusalust ahju ilma pöördaluseeta.
- ☑ **Krõbestusaluse puhastamine**
Puhastage krõbestusalust sooja vee ja puhastusvahendiga ning loputage puhta veega.
- ☑ Ärge kasutage küürimisharja või kõva svammi, sest need kahjustavad aluse pealispinda.
- ☑ **Pidage meeles**
Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

AURUTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE (KASUTAMISEKS AINULT MUDELITE MC28H5015F* JA MC28H5015Z* PUHUL)

Aurutusfunktsiooni puhul kasutage plastist aurutajat.

Kõigepealt asetage plastist aurutaja pöördaluse keskele ja sulgege uks.

 <p>Microwave</p>	<p>1. Vajutage nuppu Microwave (Mikrolaine).</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Vajutage Ülesnoole ja Allanoole nuppe, kuni kuvatakse sobiv võimsustase. Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
	<p>3. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole ja Allanoole nuppe.</p>
 <p>Start</p>	<p>4. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus Küpsetamine algab.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui küpsetamine on lõppenud, piiksab ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksab ahi ühe korra minutis.

 Aurutamise näpunäide

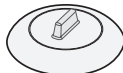
Aurutaja osad



Kauss

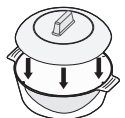


Sisemine alusplaat

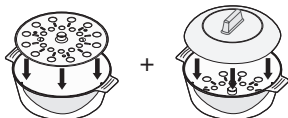


Kaas

Aurutaja kasutamine



Kauss + Kaas



Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas

KÄSITSAURUTUSE SEADED

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Artišokid	300 g (1-2 tk)	900 W	5-6
Värske kõögivilj	300 g	900 W	4-5
Külmutatud kõögivilj	300 g	600 W	7-8
Värske kalafilee	300 g	1. samm: 900 W	1-2
		2. samm: 450 W	5-6
Kanafilee	300 g	1. samm: 900 W	1-2
		2. samm: 600 W	7-8
Kanafilee	300 g	1. samm: 900 W 2. samm: 600 W	1-2 7-8



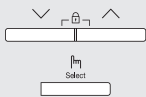

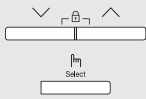
(jätkub)

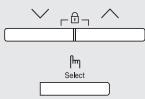


Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Riis	250 g	900 W	15-18
	Juhised Asetage eeltöödeldud riis kaussi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit seista. Laske 5-10 minutit seista.		
Koorega küpsetatud kartulid	500 g	900 W	7-8
	Juhised Kaaluge ja loputage kartulid ning asetage kaussi. Lisage 3 spl vett. Katke kaanega. Laske 2-3 minutit seista.		
Hautis (jahutatud)	400 g	600 W	5-6
	Juhised Asetage hautis kaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist. Laske 1-2 minutit seista.		
Moositäidisega külmutatud pämpirukas	150 g	600 W	1-2
	Juhised Niisutage täidisega piruka pinda külma veega. Asetage 1-2 pirukat teineteise kõrvale korvi. Asetage korv kaussi. Katke kaanega. Laske 2-3 minutit seista.		
Puuviljakompost	250 g	900 W	3-4
	Juhised Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pimid, ploomid, aprikoosid, mangod, ananass) pärast koorimist, pesemist ja ühtlase suurusega tükkideks/kuubikuteks lõikamist. Asetage kaussi. Lisage 1-2 spl vett ja 1-2 spl suhkrut. Katke kaanega. Laske 2-3 minutit seista.		

VARDAS KÜPSETAMINE (KASUTAMISEKS AINULT MUDELI MC28H5015Z* PUHUL)

Küpsetusvarras on kasulik grillimisel, kuna liha ei ole vaja ümber keerata. Seda saab kasutada mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineeritud režiimiga.

- ☑ Veenduge, et liha mass on vardas ühtlaselt jaotatud ja varras pöörleb ühtlaselt. Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel alati pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.

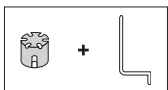
	<p>1. Lükake küpsetusvarras liha keskele.</p> <p>Näide. Lükake varras kana selgroo ja rinnaku vahele. Asetage varras klaasnõusse püsti ning klaasnõu omakorda pöördalusele. Liha tõhusamaks pruunistamiseks pintselage seda võrtsõliga.</p>
	<p>2. Vajutage nuppu Combi (Kombineeritud).</p> <p>Tulemus Kuvatakse järgmised tähised: Cb - 1 (mikrolained + grill)</p>
	<p>3. Valige kuval Cb - 2, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, seejärel vajutage nuppu Select (Valimine).</p> <p>Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:  (mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineeritud režiim) 600 W (väljundvõimsus)</p>
	<p>4. Valige sobiv võimsustase, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu, kuni kuvatakse vastav väljundvõimsus (600, 450, 300, 180, 100 W). Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et võimsustase seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde. (Vaikimis: 180 °C)

	<p>5. Valige sobiv temperatuur, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu. (Temperatuur: 200-40 °C.) Seejärel vajutage nuppu Select (Valimine), et temperatuur seadistada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kui te temperatuuri 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.
	<p>6. Valige küpsetusaeg, vajutades Ülesnoole või Allanoole nuppu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.
	<p>7. Vajutage nuppu Start/+30s. Tulemus</p> <ul style="list-style-type: none"> Kombineeritud küpsetamine algab. Ahi soojendatakse vajaliku temperatuurini ning seejärel jätkub küpsetusaja lõpuni mikrolainefunktsiooniga küpsetamine. Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis. Kui liha on täielikult küpsenud, eemaldage ettevaatlikult varras, kasutades oma käte kaitsmiseks pajakindaid.

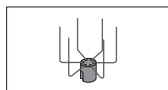
VERTIKAALSE MITMIKVARDA KASUTAMINE

MITMIKVARRAS KEBABI VALMISTAMISEKS

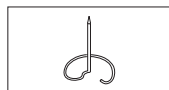
Kuue kebabivardaga mitmikvarda abil saate hõlpsasti grillida liha, linnuliha, kala, köögivilju (nt sibulat, paprikat või suvikõrvitsat) ja puuvilju, mis on tükkideks lõigatud. Saate valmistada eespool nimetatud toiduaineid kebabivarraste abil, kasutades konvektsiooni- või kombineeritud režiimi.



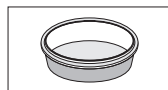
Kebabijalam,
praevarras



Mitmikvarras




Küpsetusvarras



Klaasnõu


KEBABIVARRASTEGA MITMIKVARDA KASUTAMINE

- Mitmikvardaga kebabi valmistamiseks kasutage 6 varrast.
- Pange kõikidele varrastele võrdne kogus toitu.
- Asetage küpsetusvarras klaasnõusse, seejärel asetage sellesse mitmikvarras.
- Asetage klaasnõu koos mitmikvardaga pöördaluse keskele.

 Enne grillimise alustamist veenduge, et grillimise kütteelement oleks õiges asendis ahju tagaseinas, mitte üleval.

MITMIKVARDA EEMALDAMINE AHJUST PÄRAST GRILLIMIST

- Kasutage pajakindaid, et võtta klaasnõu koos mitmikvardaga ahjust välja, kuna see on väga kuum.
- Eemaldage mitmikvarras varda alusest samuti pajakinnastega.
- Eemaldage ettevaatlikult vardad ja kasutage toidutükkide varrastelt eemaldamiseks kahvlit.


 Mitmikvarras ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Seetõttu peske seda käsitsi sooja vee ja nõudepesuvedelikuga. Pärast kasutamist eemaldage vertikaalne mitmikvarras ahjust.

LÕHNAEEMALDUSE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Kasutage seda funktsiooni pärast tugeva lõhnaga toitude küpsetamist või juhul, kui ahju on tekkinud palju suitsu. Kõigepealt puhastage ahju sisemus.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Vajutage nuppu Deodorisation (Lõhnaeemaldus) , et see käivituks automaatselt pärast seda, kui olete puhastamise lõpetanud.
--	---

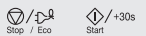
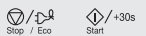
 Lõhnaeemalduse ajaks on määratud 5 minutit.

 Saate **Lõhnaeemalduse** aega ka reguleerida, vajutades nuppu **Start/+30s**.

 Maksimaalne lõhnaeemaldusaeg on 15 minutit.

HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

 Stop / Eco Start / +30s <input type="text"/>	1. Vajutage samaaegselt nuppe Start/+30s ja Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst) . (Hoidke all 1 sekund.) Tulemus Ahi ei piiksu, et tähistada funktsiooni lõppu.
 Stop / Eco Start / +30s <input type="text"/>	2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage taas samaaegselt nuppe Start/+30s ja Stop/Eco (Peatamine/Energiasääst) . (Hoidke all 1 sekund.) Tulemus Ahi töötab tavapäraselt.

küpsetusnõudega seotud juhised

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

Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub palju 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	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓ ✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minutit.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüestripakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreenopsisid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigselt kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metalläär	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või möraneda.
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Metall		
<ul style="list-style-type: none"> Nõud Külmikukottide sulgurid 	<p>✗</p> <p>✗</p>	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
Paber		
<ul style="list-style-type: none"> Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber Ümbertöödeldud paber 	<p>✓</p> <p>✗</p>	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks. Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
<ul style="list-style-type: none"> Hoiunõud Toidukile Külmikukotid 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p>	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti. Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)! 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 ✓✗ : Kasutage ettevaatlikult ✗ : Ei ole ohutu

küpsetamisjuhised

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbib toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste 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. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane 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 minimaalse ajaga – 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	Võimsus	Aeg (min)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Herned	300 g	600 W	7-8
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Rohelised oad	300 g	600 W	7½-8½
	Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	7-8
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (hiinapärane)	300 g	600 W	7½-8½
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		

Küpsetusjuhised värsket köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 30-45 ml külma vett (2-3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust 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. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Näpunäide! Lõigake köögiviljad ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Brokoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Rooskapsas	250 g	900 W	6-6½
	Juhised Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Porgandid	250 g	900 W	4½-5
	Juhised Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Lillkapsas	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Juhised Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Suvikõrvits	250 g	900 W	4-4½
	Juhised Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Baklažaan	250 g	900 W	3½-4
	Juhised Lõigake baklažaan väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahla. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Porrulauk	250 g	900 W	4-4½
	Juhised Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Seened	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Juhised Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärga lisage vett. Piserdage sidrunimahla. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Sibulad	250 g	900 W	5-5½
	Juhised Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.		
Kartulid	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Juhised Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Nuikapsas	250 g	900 W	5½-6
	Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		

Küpsetusjuhised riisi ja pasta valmistamiseks

- Riis**
 Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega.
 Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
- Pasta**
 Märkus. Küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imunud. Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta.
 Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage hoolikalt.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Valge riis (keedetud)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Juhised Lisage topletkogus külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Pruun riis (keedetud)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Juhised Lisage topletkogus külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Riisisegu (riis + vesiriis)	250 g	900 W	16-17
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Viljasegu (riis + teravili)	250 g	900 W	17-18
	Juhised Lisage 400 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Juhised Lisage 1000 ml kuuma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		

SOOJENDAMINE

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

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toiduainete, nt suurte lihatükide, soojendamist – need võivad enne keskosa soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivada. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 900 W, kuid mõnede soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust – 600 W, 450 W või isegi 300 W.

Täpsemad andmed leiata 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 lihapiirukad).

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

Eristat 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 ülekuumutamise (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 on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida. 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. Eristat 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! Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30-40 °C.

IMIKU PIIM

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. Soovitatav serveerimistemperatuur: u 37 °C.

MÄRKUS

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

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhisenä järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Jogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tassi)		2-2½
	450 ml (3 tassi)		3-3½
	600 ml (4 tassi)		3½-4
	Juhised Kallake tassidesse ja soojendage ilma kaaneta. 1 tass keskele, 2 tassi vastakuti ja 3 tassi ringjalt. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Enne serveerimist laske 1-2 minutit seista.		
Supp (jahutatud)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule või kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veel kord. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½
	Juhised Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage aeg-ajalt soojendamise ajal ning veel kord enne seisma jätmist ja serveerimist. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	3½-4½
	Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Enne serveerimist segage. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Täidetud pastatooted kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4-5
	Juhised Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Valmistoit (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Juhised Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.			
Serveerimisvalmis juustufondüü (jahutatud)	400 g	600 W	6-7
	Juhised Pange serveerimisvalmis juustufondüü sobiva suurusega kuumakindlasse kaanega klaasnõusse. Segage aeg-ajalt nii soojendamise ajal kui ka pärast seda. Enne serveerimist segage hoolikalt. Enne serveerimist laske 1-2 minutit seista.		

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg
Imikutoit (kõögiviljad + liha)	190 g	600 W	30 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Imikule mõeldud puder (teravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s
	Juhised Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Imikule mõeldud piim	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		1 min kuni 1 min 10 s
Juhised Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.			

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 sulatamise ajal katta väikeste alumiiniumfooliumi ribadega.

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.

Näpunäide! Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes -18...-20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisenäpunäide tabelit.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)
Liha			
	Hakkliha	250 g 500 g	180 W 180 W
Sealihälõigud			
		250 g	180 W
Juhised			
Asetage liha pöördalusele. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber, kui pool sulatusaega on möödunud! Enne serveerimist laske 15-30 minutit seista.			

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	Aeg (min)	
Linnuliha				
	Kanatükid	500 g (2 tk)	180 W	14-15
Terve kana				
		1200 g	180 W	32-34
Juhised				
Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber, kui pool sulatusaega on möödunud! Enne serveerimist laske 15-60 minutit seista.				
Kala				
	Kalafilee	200 g	180 W	6-7
Terve kala				
		400 g	180 W	11-13
Juhised				
Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke filee puhul kitsad otsad ja terve kala puhul saba alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber, kui pool sulatusaega on möödunud! Enne serveerimist laske 10-25 minutit seista.				
Puuviljad				
	Marjad	300 g	180 W	6-7
Juhised				
Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Enne serveerimist laske 5-10 minutit seista.				
Sai				
	Kuklid	2 tk 4 tk	180 W	1-1½ 2½-3
	Röstsai/Võileib	250 g	180 W	4-4½
Juhised				
Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Enne serveerimist laske 5-20 minutit seista.				

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli eelkuumutamisel 3-5 minutit pruunistub toit kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks

Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud

Karbonsaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

Tähtis!

Pidage meeles, et ainult grillirežiimi kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti.

MIKROLAINED + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojust mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi:
600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbibistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolainete ja grilli kombineerimisel sobivad toidud

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb keerata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis!

Kombineeritud režiimi (Mikrolained + Grill) kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti. Vt juhiseid järgnevas tabelis.

Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber keerata.

Grillimise juhised värsketele toitudele

Eelsoojendage grilli grillifunktsiooniga 2-3 minutit. Grillimisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu. Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Värskel toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
Röstsai viilud	4 tk (igaüks 25 g)	Ainult grill	3-4	2-3
	Juhised Asetage röstsai viilud kõrgele restile üksteise kõrvale.			
Grillitud tomatid	400 g (2 tk)	300 W + Grill	5-6	-
	Juhised Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt tasasesse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista.			
Tomati ja juustu kattega röstsai	4 tk (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Juhised Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista.			
Hawaii röstsai (sink, ananass, juustuviilud)	4 tk (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Juhised Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista.			
Ahjukartulid	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Juhised Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt kõrgele restile, lõigatud pool grilli suunas.			
Kartuli-/Kõõgiviljagrataän (jahutatud)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Juhised Pange värskel grataän väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu kõrgele restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista.			

(jätkub)

Värske toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
Ahjuõunad	2 õuna (u 400 g)	300 W + Grill	7-8	–
	Juhised Puhastage õunad ning täitke need rosinatega ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad lamedasse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu madalale restile.			
Kanatükid	500 g (2 tk)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Juhised Pintseldage kanatükid õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2-3 minutit seista.			
Grillkana	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Juhised Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage kana madalale restile. Laske pärast grillimist 5 minutit seista.			
Grillitud kala	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Juhised Pintseldage kala nahk õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kaks kala kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2-3 minutit seista.			

KONVEKTSIOON

Konvektsioonküpsetus on traditsiooniline ja tuntud toidu küpsetamise meetod tavalise kuumaõhuahju puhul.

Kütteelement ja ventilator asuvad tagaseinas, nii et kuum õhk ringleb. Seda režiimi toetab ülemine kütteelement.

Konvektsioonküpsetuseks sobivad nõud

Kasutada võib kõiki tavalisi ahjukindlad nõusid, küpsetusvorme ja -plaate, mida tavaliselt konvektsioonahju puhul kasutatakse.

Konvektsioonküpsetuseks sobivad toidud

Selle režiimiga saab valmistada kõiki biskviite, küpsiseid, kukleid ja kooke, samuti rikkalikke puuviljakooke, keedutaignaküpsetisi ja sufleesid.

MIKROLAINED + KONVEKTSIOON

Selle režiimi puhul kombineeritakse mikrolaineenergia kuuma õhuga ning seega väheneb küpsetusaeg ning toidu pealispind muutub pruuniks ja krõbedaks.

Konvektsioonküpsetus on traditsiooniline ja tuntud toidu küpsetamise meetod kuumaõhuahju puhul, kus kuum õhk ringleb tänu tagaseinas asuval ventilatorile.

Mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombinatsiooni kasutamisel sobivad nõud

Nõud peaksid olema sellised, mida mikrolained suudavad läbistada. Need peaksid olema ahjukindlad (nt klaas, keraamika või portselan ilma metalläärteta); sarnased mikrolainete ja grilli kombineeritud režiimi jaotises kirjeldatule.

Mikrolainete ja konvektsioonküpsetuse kombineerimisel sobivad toidud

Valmistada saab mis tahes liha- ja linnuliha-toite, samuti vormiroogasid, gratääne, grillitud köögivilju, keekse, kergeid puuviljakooke, pirukaid, pudinguid, küpsiseid, leibasid ja saiasid.

Konvektsooni kasutamise juhised värskes ja külmutatud toidu puhul

Kasutage konvektsooni automaatse eelsoojenduse funktsiooni, et saavutada sobiv temperatuur. Konvektsooni kasutamisel kasutage juhiste järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu. Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Värsk toid	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
PITSA Külmutatud pitsa (valmisküpsetatud)	300 g	1. samm: 300 W + 200 °C 2. samm: Grill	11-12	2-3
Juhised Asetage pitsa madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista.				
PASTA Külmutatud lasanje	400 g	1. samm: 450 W + 200 °C 2. samm: Konvektsoon, 200 °C	15-16	5-6
Juhised Pange sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse või jätke originaalpakendisse (veenduge, et see sobib mikrolaineahjus ja ahjus kuumutamiseks). Asetage külmutatud pastagrataän madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista.				
LIHA Rostbiif/ Lambapraad (keskmise)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Juhised Pintseldage looma-/lambaliha õliga ning maitsestage pipra, soola ja paprikaga. Asetage see madalale restile, kõigepealt pekiga külg allpool. Pärast küpsetamist katke alumiiniumfooliumiga ja laske 10-15 minutit seista.				
Grillkana	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Juhised Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage kana madalale restile, kõigepealt rind allpool ja seejärel rind ülevalpool. Laske 5 minutit seista.				

Värsk toid	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
SAI Värsked kuklid	6 tk (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Juhised Asetage kuklid ringjalt madalale restile. Laske 2-3 minutit seista.				
Küüslaugusai (jahutatud, eelküpsetatud)	200 g (1 tk)	180 W + 200 °C	8-10	-
Juhised Asetage jahutatud baguette küpsetuspaberil madalale restile. Pärast küpsetamist laske 2-3 minutit seista.				
KOOK Marmorkook (värsk tainas)	500 g	Ainult 180 °C	38-43	-
Juhised Pange värsk tainas väikesesse nelinurksesse musta metallist küpsetusvormi (pikkusega 25 cm). Asetage kook madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5-10 minutit seista.				
Väikesed koogid (värsk tainas)	10 x 28 g	Ainult 160 °C	26-28	-
Juhised Täitke pabervormid ühtlaselt värsk tainaga ja asetage küpsetusplaadiga madalale restile. Pärast küpsetamist laske 5 minutit seista.				
Küpsised (värsk tainas)	200-250 g	Ainult 200 °C	15-20	-
Juhised Asetage jahutatud sarvesaiad küpsetuspaberil madalale restile.				
Külmutatud kook	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Juhised Asetage külmutatud kook madalale restile. Pärast sulatamist ja soojendamist laske 15-20 minutit seista.				

NÄPUNÄITED JA NIPID

VÕI SULATAMINE

Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 900 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE

Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 minutit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

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) veeiks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Pärast sulatamist segage.

GLASUURI/KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkruga ja 250 ml külma veega. Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½-4½ minutit 900 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE

Pange 600 g puuvilja (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutit 900 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske 5 minutit seista.

PUDINGI VALMISTAMINE

Segage pudingipulber suhkruga ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½-7½ minutit 900 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Pruunistage 3½-4½ minutit 600 W juures, segage korduvalt. Laske ahjus 2-3 minutit seista. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

veaotsing ja veakoodid

VEAOTSING

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensatsioonivett.
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest või ventilatsiooniavadest tuleb auru.

Ahi ei käivitu nupu Start/+30s vajutamisel.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu Start/+30s on vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse välja lülitunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valitud on sobiv võimsustase?

Tuli ei põle.

- Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud klienditeeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku lambipirni vahetamine.

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisorist, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Ahju mikroprotsessori töös esineb häireid, kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvi või muu metallist söögiriista?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda suitsu ja halba lõhna.

- See on ajutine nähtus, mis on tingitud uute osade soojenemisest. Suits ja lõhn kaovad täielikult pärast ahju 10-minutilist töötamist.
Lõhna kiiremini eemaldamiseks pange mikrolaineahju sidruniviil või sidrunimahla ja käivitage ahi.
- ✍️ Kui ülaltoodud juhised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.
Pange käepärast järgmine teave.
 - Mudeli- ja seerianumber, mis on tavaliselt trükitud ahju tagaküljele.
 - Teie garantii üksikasjad.
 - Probleemi selge kirjeldus.Seejärel võtke ühendust kohaliku edasimüüja või SAMSUNGI müügijärgse teenindusega.

VEAKOOD

Teate „SE“ tähendus

- Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Lülitage mikrolaineahi välja ning proovige uuesti seadistada. Kui teade ilmub uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

Teate „E-24“ tähendus

- Enne kui mikrolaineahi kuumeneb üle, kuvatakse ekraanil teade „E-24“. Kui kuvatakse teade „E-24“, vajutage nuppu Peatamine/Energiasääst, et seade lähtestada. Kui ahi on jahtunud, proovige see tööle panna. Kui teade „E-24“ kuvatakse uuesti, võtke ühendust oma kohaliku Samsungi klienditeeninduskeskusega.

- ✍️ Kui kuvatakse mõni kood, mida ei ole eespool kirjeldatud, või kui pakutud lahendus probleemi ei kõrvalda, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Mudel	MC28H5015**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz vahelduvvool
Energiatarbimine	
Maksimaalne võimsus	2900 W
Mikrolaine	1400 W
Grill (kütteelement)	1500 W
Konveksioon (kütteelement)	Max 2100 W
Väljundvõimsus	100 W / 900 W – 6 taset (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x S x K)	
Väline	517 x 474,8 x 310 mm
Ahju õõnsus	358 x 327 x 235,5 mm
Maht	28 liitrit
Mass	
Neto	u 17,5 kg

MEELESPEA

MEELESPEA



MEELESPEA

MEELESPEA





KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support



MC28H5015**

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo nurodymai ir valgio gaminimo vadovas

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Šis vadovas pagamintas iš 100 % perdirbto popieriaus.

Įsivaizduokite galimybes

Dėkojame, kad įsigijote šį „Samsung“ gaminį.

SAMSUNG

Saugos informacija	2
Trumpasis vadovas	11
Krosnelės funkcijos	12
Krosnelė	12
Valdymo skydelis	13
Priedai	13
Krosnelės naudojimas	14
Mikrobangų krosnelės veikimo principas	14
Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia	15
Laiko nustatymas	15
Gaminimas/Šildymas	16
Galios lygiai ir trukmės pasirinkimas	16
Gaminimo trukmės reguliavimas	16
Valgio gaminimo sustabdymas	17
Energijos taupymo režimo nustatymas	17
Automatinio šildymo/gaminimo funkcijų naudojimas	17
Sveiko maisto ruošimo funkcijos naudojimas	19
Kaip naudoti tešlos kilimo/jogurto funkciją.....	21
Greitojo atšildymo funkcijos naudojimas.....	22
Konvekcija	23
Kepimas ant grotelių	23
Mikrobangų ir kepsninės derinimas	24
Mikrobangų ir konvekcijos derinimas	24
Priedų pasirinkimas	25
Užrakto nuo vaikų funkcijos naudojimas.....	25
Kaip naudoti sukamosios lėkštės įjungimo/išjungimo funkciją.....	25
Kaip naudotis skrudinimo funkcija rankiniu būdu (tik MC28H5015C*, MC28H5015Z* modeliams)	26
Kaip naudotis gaminimo garuose funkcija (tik MC28H5015F*, MC28H5015Z* modeliams).....	27
Rankinio gaminimo garuose nuostatos	27
Kepimas ant iešmo (tik MC28H5015Z* modeliui)	28
Vertikalojo keliašakio iešmo naudojimas	29
Kaip naudoti kvapų šalinimo funkciją.....	30
Garso signalo išjungimas	30
Virtuvės reikmenų vadovas	30
Valgio gaminimo vadovas	31
Gedimų nustatymas ir klaidų kodai	40
Triukščių diagnostika ir šalinimas	40
Klaidos kodas.....	41
Techninė specifikacija	41

ŠIOS NURODYMŲ KNYGELĖS NAUDOJIMAS

Ką tik įsigijote SAMSUNG mikrobangų krosnelę. Naudotojo nurodymuose yra vertingos informacijos apie valgio gaminimą mikrobangų krosnelėje:

- saugos priemonės;
- tinkami priedai ir virtuvės reikmenys;
- naudingi gaminimo patarimai;
- valgio gaminimo patarimai.

SIMBOLIŲ IR PIKTOGRAMŲ PAAIŠKINIMAS



ĮSPĖJIMAS

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.



ATSARGIAI

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.



Įspėjimas. Gaisro pavojus



Įspėjimas. Karštas paviršius



Įspėjimas. Elektra



Įspėjimas. Sprogi medžiaga



NEBANDYKITE.



NELIESKITE.



NEARDYKITE.



Tiksliai vadovaukitės nurodymais.



Ištraukite maitinimo laido kištuką iš sienos lizdo.



Patikrinkite, ar prietaisas įžemintas, kad apsaugotumėte nuo elektros smūgio.



Pagalbos kreipkitės į techninės priežiūros centrą.



Pastaba



Svarbu

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŖIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

Visada grieŖtai laikykitĖs Ŗių saugos priemonių.

Prieš naudodami krosnelę įsitikinkite, kad laikomasi pateiktų nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS (tik mikrobangų krosnei)

☒ ĮSPĖJIMAS. Jei durelĖs arba durelių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.

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

☑ Ŗis prietaisas skirtas naudoti tik namuose.

★ ĮSPĖJIMAS. Vaikams leiskite naudotis krosnele be prieŖiūros tik davę atitinkamus nurodymus, kad jie galĖtų naudotis krosnele saugiai ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus.

★ ĮSPĖJIMAS. Ŗiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinĖs, jutimų arba protinĖs galimybĖs menkesnĖs arba kuriems trūksta patirties ir Ŗinių, jeigu jie yra prieŖiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi Ŗaisti su prietaisu. Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelĖs prieŖiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prieŖiūrimi suaugusiųjų.

★ Naudokite tik virtuvĖs įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelĖse.

★ Kai maistą Ŗildote plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebĖkite krosnelę, nes yra uŖsidegimo pavojus.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.
<input checked="" type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis.
<input checked="" type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.
<input type="checkbox"/>	Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.
<input checked="" type="checkbox"/>	Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir turi būti šalinami maisto likučiai.

<input type="checkbox"/>	Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploataavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.
<input type="checkbox"/>	Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su šiuo prietaisu.
<input checked="" type="checkbox"/>	Jeigu maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotasis atstovas ar atitinkamai kvalifikuotas asmuo.
<input type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariuose induose, nes gali sprogti.

<input type="checkbox"/>	Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.
<input checked="" type="checkbox"/>	Krosnelė turėtų būti tinkamai pasukta ir pastatyta reikiamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.
<input checked="" type="checkbox"/>	Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėkite į ją indą su vandeniu ir įjunkite 10 minučių – tik tada galite naudoti krosnelę.
<input checked="" type="checkbox"/>	Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.
<input type="checkbox"/>	Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant spintelės, ji neturi būti dedama į spintą.

⚠ ĮSPĖJIMAS (tik krosnelei) – pasirinktinai

<input checked="" type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Prietaisui veikiant kombinuotuoju režimu, dėl aukštos temperatūros vaikai krosnelę turėtų naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių kaitinamųjų elementų.
<input type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.
<input type="checkbox"/>	Negalima valyti garais.
<input type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lempuotę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.
<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti.
<input type="checkbox"/>	Veikiant krosnelei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.
<input type="checkbox"/>	Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

★	Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų.
☒	Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.
☒	Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

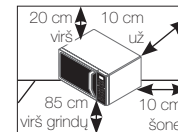
Šis gaminy yra 2 grupės, B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (arba) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.

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.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS ĮRENGIMAS

Pastatykite krosnelę ant lygaus paviršiaus 85 cm aukštyje virš grindų. Paviršius turi būti pakankamai tvirtas, kad išlaikytų krosnelės svorį.

1. Statydami krosnelę patikrinkite, ar vėdinimas yra tinkamas, – už jos ir šonuose palikite ne mažesnį kaip 10 cm tarpą ir 20 cm tarpą virš krosnelės.



2. Iš krosnelės išimkite visas pakavimo medžiagas.
3. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąją lėkštę. Patikrinkite, ar sukamoji lėkštė sukasi laisvai. (tik modeliams su sukamąja lėkšte)
4. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

- ☑ Jei maitinimo laidas sugadintas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotasis atstovas ar atitinkamai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavoju. Saugos sumetimais laidąjunkite į atitinkamą kintamosios srovės įžemintą lizdą.
- ☑ Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie orkaitės ar radiatoriaus. Turi būti atsižvelgiama į krosnelės maitinimo tiekimo specifikacijas, o naudojamas ilginamasis laidas turi būti tokio paties standarto kaip pateikiamas su krosnele. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS VALYMAS

Kad nesikauptų riebalai ir maisto dalelės, turėtų būti reguliariai valomos šios jūsų mikrobangų krosnelės dalys:

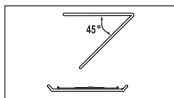
- vidiniai ir išoriniai paviršiai;
 - durelės ir durelių sandarikliai;
 - sukamoji lėkštė ir sukamieji žiedai (tik modeliams su sukamąja lėkšte).
- ☑ **VISADA** užtikrinkite, kad durelių sandarikliai būtų švarūs ir durelės tinkamai užsidarytų.

- ☑ Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploataavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

1. Nuvalykite išorinius paviršius švelnia šluoste ir šiltu muilinu vandeniu. Paskalaukite ir nusauskite.
 2. Nuo vidinių krosnelės paviršių muilina šluoste nuvalykite visą užtiškusį skystį arba dėmes. Paskalaukite ir nusauskite.
 3. Norėdami nuvalyti sukietėjusias maisto daleles ir pašalinti kvapus, į krosnelę pastatykite praskiestų citrinų sulčių puodelį ir dešimt minučių pakaitinkite naudodami didžiausią galią.
 4. Kai būtina, indaplovėje išplaukite lėkštę.
- ☑ **NEPILKITE** į angas vandens. **NIEKADA** nenaudokite abrazyvinių gaminių arba cheminių tirpiklių. Būkite labai atidūs valydami durelių sandariklius, kad dalelės:
- nesikauptų;
 - nekliudytų tinkamai uždaryti dureles.

- ✎ **Išvalykite** mikrobangų krosnelės vidų po kiekvieno naudojimo švelniu valymo priemonės tirpalu, tačiau prieš valydami leiskite mikrobangų krosnei atvėsti, kad nesusižeistumėte.

Valant krosnelės vidaus viršutinę dalį, patogų pasukti kaitintuvą žemyn 45° kampu ir išvalyti. (tik modeliams su sukamuoju kaitintuvu)



MIKROBANGŲ KROSNELĖS LAIKYMAS IR TAISYMAS

Laikant ir remontuojant mikrobangų krosnelę turėtų būti taikomos paprastos atsargumo priemonės.

Krosnelė neturi būti naudojama, jei sugadintos durelės arba jų sandarikliai:

- sulūžę vyriai;
- sugadinti sandarikliai;
- deformuotas arba sulankstytas krosnelės korpusas.

Taisyti turėtų tik kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

- ✎ **NEKADA** nuo krosnelės nenuimkite išorinio korpuso. Jei krosnelė sugedusi ir ją reikia taisyti arba abejojate dėl jos būklės:

- ištraukite laido kištuką iš sienos lizdo;
- kreipkitės į artimiausią garantinės priežiūros centrą.

- ✎ Jei krosnelės laikinai nenaudosite, laikyti pasirinkite sausą nedulkėtą vietą.

Priežastis: dulks ir drėgmė gali neigiamai paveikti krosnelės dalis.

- ✎ Ši mikrobangų krosnelė neskirta komerciniam naudojimui.
- ✎ Lemputės negalima keisti patiems saugumo sumetimais. Kreipkitės į artimiausią „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą, kad kvalifikuotas specialistas pakeistų lemputę.

⚠️ ĮSPĖJIMAS		🔥	⚡	🚰	🌫️
✎	Prietaisą gali keisti arba taisyti tik kvalifikuoti darbuotojai.	✓	✓	✓	✓
✎	Skysčių ir kito maisto nešildykite sandariuose mikrobangų krosnelėms skirtuose induose.	✓	✓	✓	✓
✎	Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.	✓	✓	✓	✓
✎	Nejrenginėkite šio prietaiso prie šildytuvų, degių medžiagų, drėgnoje, riebaluotoje arba dulkelioje vietoje, tiesioginių saulės spindulių ir vandens pasiekiamoje vietoje arba ten, kur galimas dujų nuotėkis; būtinas lygus paviršius.	✓	✓	✓	✓
⚡	Šis prietaisas turi būti tinkamai įžemintas pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Nuo maitinimo kištuko ir jo kontaktų sausa šluoste reguliariai nuvalykite visus nešvarumus, pvz., dulkes arba vandenį.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Įvykus dujų (pvz., propano, suskystintųjų naftos dujų ir kt.) nuotėkiui, nedelsdami išvėdinkite patalpą neliesdami maitinimo kištuko.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nelieskite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nemėginkite išjungti prietaiso ištraukdami maitinimo kištuką, kai įrenginys veikia.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nekiškite pirštų arba daiktų. Jei į prietaisą patektų, pvz., vandens, ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Saugokite prietaisą nuo didelio slėgio arba smūgių.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nestatykite krosnelės virš dūžtančių objektų, pvz., kriauklės arba stiklo dirbinių.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Prietaisui valyti nenaudokite benzono, skiediklio, alkoholio, garų valiklio arba aukšto slėgio valiklio.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka nurodytas gaminių specifikacijose.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Tvirtai įkiškite maitinimo kištuką į sienos lizdą. Nenaudokite šakotuvo, ilginamojo laido arba elektros transformatoriaus.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Nekabinkite maitinimo laido ant metalinio objekto, nekiškite jo tarp daiktų arba už krosnelės.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Nenaudokite sugadinto maitinimo kištuko, maitinimo laido arba atsilaisvinusio sienos lizdo. Kai maitinimo kištukas arba maitinimo laidas sugadinami, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Nepilkite arba tiesiogiai nepurškite vandens į krosnelę.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų arba ant krosnelės durelių.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ant krosnelės paviršiaus nepurškite lakių medžiagų, pvz., insekticidų.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Būkite labai atsargūs šildydami patiekalus arba gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio, nes alkoholio garai gali pasiekti įkaitusias krosnelės dalis.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Žiūrėkite, kad atidarant ar uždarant dureles šalia nebūtų vaikų, nes jie gali atsitrenkti į dureles arba prisispauti jomis pirštus.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ĮSPĖJIMAS. Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant indą reikia saugotis; siekdami išvengti tokios situacijos, VISADA palaukite bent 20 sekundžių po to, kai krosnelė išjungžiama, kad temperatūra suvienodėtų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Jei apsiplikėte, laikykitės šių PIRMOSIOS PAGALBOS nurodymų: <ul style="list-style-type: none"> • nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių; • apriškite švariu sausu tvarščiu; • netepkite jokiais kremais, aliejais ar losjonais. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nedėkite dėklo ar padėklo į vandenį iškart po gaminimo, nes taip dėklą ar padėklą galima sugadinti arba jie gali lūžti.				✓
<input type="checkbox"/>	Nenaudokite mikrobangų krosnelės riebaluose keptiems gaminiams, nes aliejaus temperatūra negali būti kontroliuojama. Karštas skystis gali staiga išbėgti.	✓			✓

⚠️ ATSARGIAI		🔥	⚡	⚠️	🚫
★	Naudokite tik tokius virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse; NENAUDOKITE jokių metalinių indų, stalo indų su aukso arba sidabro apdaila, iešmų, šakučių ir kt. Pašalinkite popierinių arba plastikinių maišelių vielinius raištelius. Priežastis: galimas elektros lankas arba kibirkščiavimas, krosnelė gali būti sugadinta.	✓		✓	✓
☐	Nenaudokite mikrobangų krosnelės džiovinti popierių arba drabužių.	✓		✓	✓
★	Mažesniai maisto kiekiui šildyti naudokite trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.	✓		✓	✓
☐	Nemerkite maitinimo laido arba kištuko į vandenį, saugokite maitinimo laidą nuo karščio.	✓	✓		
☐	Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę; be to, nešildykite oro nepraleidžiančių arba vakuuminių butelių, indų, talpyklų, nelukštentų riešutų, pomidorų ir kt.			✓	✓
☐	Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Šios medžiagos gali užsidegti karštam orui išeinant iš krosnelės. Be to, krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.	✓		✓	
🚫	Išimkite indą iš krosnelės visada užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenudegtumėte.			✓	
★	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 nenudegtų išsiveržęs karštas oras arba garai.			✓	

☐	Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia. Mikrobangų krosnelė savaime išsijungs po 30 minučių saugos tikslais. Rekomenduojama krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.	✓			✓
★	Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus tarpus (žr. „Mikrobangų krosnelės įrengimas“).	✓		✓	
★	Būkite atsargūs, kai kitus elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie krosnelės.	✓	✓	✓	

ATSARGUMO PRIEMONĖS, PADEDANČIOS IŠVENGTI PERNELYG DIDELĖS MIKROBANGŲ ENERGIJOS (TIK MIKROBANGŲ KROSNELEI).

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- Jokiomis aplinkybėmis neturi būti mėginama naudotis krosnele neuždarius durelių, negalima gadinti saugos užraktų (durelių užraktų) arba mėginti ką nors įkišti į jų 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: pasinaudoję prietaisu, pirma nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.
- NENAUDOKITE sugedusios krosnelės, kol jos nepataisys kvalifikuotas gamintojo parengtas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas. Labai svarbu, kad tinkamai užsidarytų krosnelės durelės ir nebūtų sugadinta:
 - durelės (sulenkotos);
 - durelių vyriai (sulūžę arba atsilaisvinę);
 - durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.
- Krosnelę turėtų reguliuoti arba taisyti tik tinkamai gamintojo parengtas ir kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

„Samsung“ ima remonto mokesį už priedo pakeitimą arba išorės defekto pataisymą, jei žala prietaisui buvo padaryta ir (arba) priedas sugadintas ar prarastas dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

- (a) Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
- (b) Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, jungiamoji mova ar grotelės, arba jų trūksta.
- Naudokite šį prietaisą pagal paskirtį, kaip nurodyta šiame nurodymų vadove. Šio vadovo įspėjimai ir svarbūs saugos nurodymai neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo prietaisą 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 kyla klausimų arba neaiškumų, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos internete adresu www.samsung.com.
 - Ši mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistą. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių arba pagalvių, nes galite nudegti ir sukelti gaisrą. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant prietaisą.
 - Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.



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 pirkė, 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.

trumpasis vadovas


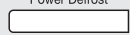



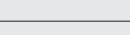


Noriu pagaminti valgį.

 Start <input type="text"/>	<p>1. Padėkite maistą į krosnelę. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.).</p> <p>Rezultatas: kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.</p>
-----------------------------------	--

Noriu gaminti dar 30 sekundžių.

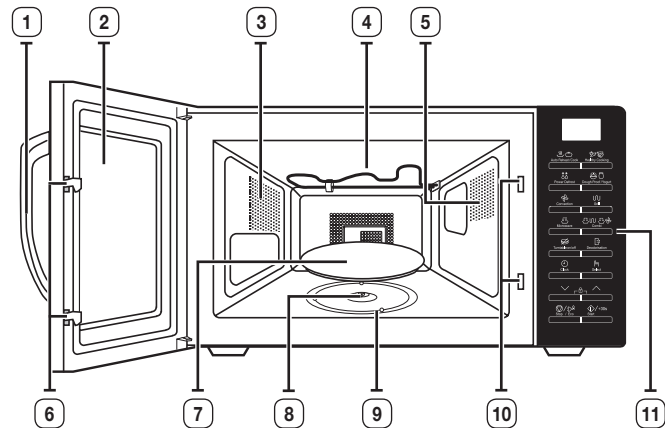
 Start <input type="text"/>	<p>Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) vieną kartą arba keletą kartų, atsižvelgdami į tai, kiek papildomų 30 sekundžių norite pridėti.</p>
 <input type="text"/>	<p>Paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn, galėsite nustatyti laiką taip, kaip norėsite.</p>

Noriu greitai atšildyti valgį.

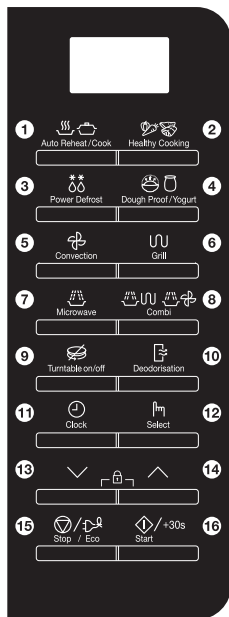
 Power Defrost 	1. Paspauskite mygtuką Power Defrost (Greitasis atšildymas).
  Select	2. Nustatykite gaminimo kategoriją, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn . Norimą kategoriją nustatysite paspaudę mygtuką Select (Pasirinkti).
 	3. Pasirinkite svorį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn .
 Start 	4. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas: prasidės atšildymas. <ul style="list-style-type: none">• Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.

krosnelės funkcijos

KROSNELĖ


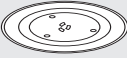
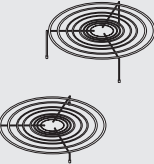




1. DURELIŲ RANKENA
2. DURELĖS
3. VĖDINIMO ANGOS
4. KAITINAMASIS ELEMENTAS
5. APŠVIETIMAS
6. DURELIŲ UŽRAKTAI
7. SUKAMOJI LĖKŠTĖ
8. JUNGIAMOJI MOVA
9. SUKAMASIS ŽIEDAS
10. SAUGOS BLOKAVIMO ANGOS
11. VALDYMO SKYDELIS

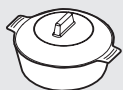


1. MYGTUKAS AUTOMATINIS ŠILDYMAS/ GAMINIMAS
2. MYGTUKAS SVEIKO MAISTO RUOŠIMAS
3. MYGTUKAS GREITASIS ATŠILDYMAS
4. MYGTUKAS TEŠLOS KILIMAS/ JOGURTAS
5. MYGTUKAS KONVEKCIJA
6. MYGTUKAS KEPSNINĖ
7. MYGTUKAS MIKROBANGŲ KROSNELĖ
8. MYGTUKAS KOMBINUOTASIS REŽIMAS
9. MYGTUKAS SUKAMOSIOS LĖKŠTĖS JUUNGIMAS/IŠJUNGIMAS
10. MYGTUKAS KVAPŲ ŠALINIMAS
11. MYGTUKAS LAIKRODŽIO NUSTATYMAS
12. MYGTUKAS PASIRINKTI
13. MYGTUKAS ŽEMYN
14. MYGTUKAS AUKŠTYN
15. MYGTUKAS SUSTABDYTI/EKON.
16. MYGTUKAS PALEISTI/+30 sek.

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

	<p>1. Sukamasis žiedas, dedamas krosnelės viduryje. Paskirtis: sukamasis žiedas laiko sukamąją lėkštę.</p>
	<p>2. Sukamoji lėkštė, dedama ant sukamojo žiedo ties viduriu, atitaikant pagal jungiamąją movą. Paskirtis: sukamoji lėkštė yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; jį galima lengvai išimti norint nuvalyti.</p>
	<p>3. Aukštasis ir žemasis padėklai, pastatomi ant sukamosios lėkštės. Paskirtis: metaliniai padėklai gali būti naudojami gaminant du valgius tuo pačiu metu. Mažas valgis gali būti padėtas ant sukamosios lėkštės, o antrasis valgis – ant padėklo. Metaliniai padėklai gali būti naudojami kepsninės, konvekcijos ir kombinuotuoju maisto gaminimo režimu.</p>
	<p>4. Skrudinimo lėkštė, pastatoma ant sukamosios lėkštės. (tik MC28H5015C*, MC28H5015Z* modeliams) Paskirtis: skrudinimo lėkštė naudojama geriau apskrudinti maistą, naudojant mikrobangų, kepsninės arba kombinuotuosius maisto gaminimo režimus. Ji padeda išlaikyti tešlos ir picos pagrindo trapumą.</p>
	<p>5. Kepimo iešmas, sukabinimo įtaisas šviežiai mėsa ir iešmelis, dedami į stiklinį dubenį. (tik MC28H5015Z* modeliui) Paskirtis: kepimo iešmas yra patogus kepančią vištieną, nes nereikia apversti mėsos. Gali būti naudojamas kepsninės arba kombinuotuoju maisto gaminimo režimu.</p>

(tęsinys)



6. Garų puodas. (tik MC28H5015F*, MC28H5015Z* modeliams)
Paskirtis: plastikinis garų puodas naudojamas pasirinkus galios garų funkciją.

NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamosios lėkštės.

NENAUDOKITE režimų KEPSNINĖ, KONVEKCIJA ir KOMBINUOTASIS su garų virykle.

Darbo režimas	MIKROBANGŲ KROSNELĖ	KEPSNINĖ	KOMBINUOTASIS	KONVEKCIJA
 (garų puodas)	O	X	X	X



ATSARGIAI

- Niekada nenaudokite šio profesionalaus garų puodo su kitu gaminiu ar kitu gaminio modeliu. Tai gali sukelti gaisrą ar nepataisomai sugadinti gaminį.
- Nenaudokite šio profesionalaus garų puodo be vandens ar maisto viduje. Prieš naudodami šį profesionalų garų puodą įpilkite mažiausiai 500 ml vandens. Jei vandens yra mažiau nei 500 ml, valgis gali būti nevisiškai pagamintas, o tai gali sukelti gaisrą ar nepataisomai sugadinti gaminį.
- Po valgio gaminimo indas iš profesionalaus garų puodo turi būti išimamas labai atsargiai, nes jis bus labai karštas.
- Įsitinkite, kad dangtelį ant profesionalaus garų puodo dedate taip, kad jis telpa į garų lėkštę / skrudinimo lėkštę. Nenaudojant garų dangtelio ir garų lėkštės, kaip nurodoma instrukcijoje, kiaušiniai arba kaštainiai gali sprogti.

krosnelės naudojimas

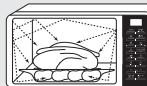
MIKROBANGŲ KROSNELĖS VEIKIMO PRINCIPAS

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

Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- atšildyti maisto produktus;
- pašildyti maisto produktus;
- 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 2,5 cm gylio. Tada valgis 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).

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

- tolygų valgio gaminimą iki pat jo vidurio;
- vienodą viso patiekalo temperatūrą.

TIKRINIMAS, AR KROSNELE TINKAMAI VEIKIA

Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų krosnelė veikia tinkamai. Jei kyla abejonų, skaitykite skyrių „Gedimų šalinimas“ 40-41 psl.

- Krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sienos maitinimo lizdą. Sukamoji lėkštė turi būti įdėta į krosnelę. Jeigu nustatyta ne didžiausia galima galia (100 proc. – 900 W), vanduo užverda per ilgesnį laiką.

Patraukę rankenėlę durelių dešinėje, atidarykite krosnelės dureles.

Ant sukamosios lėkštės pastatykite stiklinę su vandeniu. Uždarykite dureles.

 <input type="text"/>	Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) ir nustatykite laiką į 4 ar 5 minutes, paspausdami mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) tiek kartų, kiek reikia. Rezultatas: krosnelė šildo vandenį 4 arba 5 minutes. Per šį laiką vanduo turi užvirti.
---	--


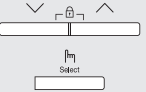




LAIKO NUSTATYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra įtaisytas laikrodis. Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „88:88“, o po to „12:00“.

Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 12 arba 24 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:


- pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę;
- po maitinimo trikties.



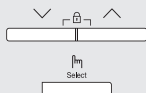


- Nepamirškite iš naujo nustatyti laikrodį, kai pereinama iš vasaros laiko į žiemos laiką ir atvirkščiai.

 <input type="text"/>	1. Paspauskite mygtuką Clock (Laiko nustatymas) .
 <input type="text"/>	2. Paspauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad nustatytumėte laiko rodymo formatą (12 val. arba 24 val.). Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) , kad pasirinktumėte nustatytą laiko rodymo formatą.
 <input type="text"/>	3. Paspauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad nustatytumėte valandą.
 <input type="text"/>	4. Paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) .
 <input type="text"/>	5. Paspauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad nustatytumėte minutes.
 <input type="text"/>	6. Kai rodomas teisingas laikas, dar kartą paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) , kad laikrodis būtų paleistas. Rezultatas: laikas rodomas ir kai nesinaudojate mikrobangų krosnele.

GAMINIMAS/ŠILDYMAS

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.

 Prieš palikdami krosnelę be priežiūros, VISADA patikrinkite gaminimo nuostatas. Atidarykite dureles. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles. Niekada neįjunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

 Microwave <input type="text"/>	1. Paspauskite mygtuką Microwave (Mikrobangų krosnelė). Rezultatas: Bus parodytas:  (mikrobangų krosnelės režimas)
 Select <input type="text"/>	2. Spauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kol matysite tinkamą galios lygį. Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) , kad pasirinktumėte galios lygį. <ul style="list-style-type: none">• Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.
 <input type="text"/>	3. Nustatykite gaminimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. Rezultatas: rodoma gaminimo trukmė.
 Start <input type="text"/>	4. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas: užsideda krosnelės lemputė ir pradeda sukintis sukamoji lėkštė. Pradės valgio gaminimas, o jam pasibaigus: <ul style="list-style-type: none">• krosnelė pypelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pypelės vieną kartą per minutę.

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 %	900 W
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	67 %	600 W
VIDUTINIS	50 %	450 W
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	33 %	300 W
ATŠILDYMAS	20 %	180 W
MAŽAS	11 %	100 W



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

Jeį pasirinksite...	Tada gaminimo trukmė turi būti...
Didesnį galios lygį	Trumpesnė
Žemesnį galios lygį	Ilgesnė

GAMINIMO TRUKMĖS REGULIAVIMAS

Galite reguliuoti gaminimo trukmę paspausdami mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30 sek.).**

- Valgio gaminimą galite stebėti bet kuriuo metu tiesiog atidarę dureles.
- Galite padidinti likusį gaminimo laiką.

 Start <input type="text"/>	Norėdami reguliuoti valgio gaminimo trukmę gaminimo metu, paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) tiek kartų, kiek norite pridėti po 30 sekundžių. <ul style="list-style-type: none">• Pvz.: norėdami pridėti tris minutes, paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) šešis kartus.
 <input type="text"/>	Norėdami reguliuoti valgio gaminimo trukmę, paspauskite mygtuką AUKŠTYN ir ŽEMYN pagal tai, kiek laiko norite pridėti.

VALGIO GAMINIMO SUSTABDYMAS


Gaminimą galite bet kada sustabdyti, kad galėtumėte:

- patikrinti valgį;
- apversti valgį arba pamaišyti;
- palikti jį krosnelėje.

Kad sustabdytumėte gaminimą...	Reikia...
Laikina	Laikina: atidarykite dureles arba vieną kartą paspausite mygtuką Sustabdyti. Rezultatas: gaminimas sustabdomas. Norėdami toliau gaminti valgį, uždarykite dureles ir paspausite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) .
Visiškai	Visiškai: vieną kartą paspausite mygtuką Sustabdyti. Rezultatas: gaminimas sustabdomas. Jei norite atšaukti gaminimo nuostatas, dar kartą paspausite mygtuką Stop/Eco (Sustabdyti/Ekon.) .

ENERGIJOS TAUPYMO REŽIMO NUSTATYMAS

Krosnelėje įdiegtas energijos taupymo režimas.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Paspausite mygtuką Stop/Eco (Sustabdyti/Ekon.) (budėjimo režimu). Rezultatas: ekranas išjungiamas. • Norėdami išjungti energijos taupymo režimą, atidarykite dureles arba paspausite mygtuką Stop/Eco (Sustabdyti/Ekon.); ekrane bus rodomas esamas laikas. Krosnelė parengta naudoti.
---	--

Automatinė energijos taupymo funkcija

Jei nepasirinkote jokios funkcijos, kai prietaiso nustatymai įpusėję arba kai jis veikia su laikinojo stabdymo nuostata, funkcija atšaukiama ir po 25 minučių rodomas laikrodis.

Krosnelės lemputė bus išjungta po 5 minučių su atidarytų durelių nuostata.








AUTOMATINIO ŠILDYMO/GAMINIMO FUNKCIJŲ NAUDOJIMAS

Automatinio šildymo/Gaminimo funkciją sudaro dešimt programų su iš anksto nustatyta gaminimo trukme. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio. Galite reguliuoti porcijos dydį, paspausdami mygtuką **Aukštyn** arba **Žemyn**.



Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite maistą sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.

 Auto Reheat / Cook <input type="text"/>	1. Paspausite mygtuką Auto Reheat/Cook (Automatinis šildymas/Gaminimas) .
 <input type="text"/>	2. Paspausite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad pasirinktumėte valgio gaminimo kategoriją (1 – Automatinis šildymas, 2 – Automatinis gaminimas).
 Select <input type="text"/>	3. Paspausite mygtuką Select (Pasirinkti) .
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	4. Pasirinkite šildo maisto rūšį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn . Skirtingos iš anksto suprogramuotos nuostatos aprašytos lentelėje, pateikiamoje kitame puslapyje. Tada paspausite mygtuką Select (Pasirinkti) , kad pasirinktumėte valgio rūšį.
 <input type="text"/>	5. Pasirinkite porcijos dydį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn .
 Start <input type="text"/>	6. Paspausite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) . Rezultatas: valgis bus pagamintas pagal pasirinktas užprogramuotas nuostatas. <ul style="list-style-type: none"> • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai automatiniam šildymui ir gaminimui.

 Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines!

1. Automatinis šildymas

Kodas/Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1-1 Pusgaminiai (atvėsinti)	300-350 g 400-450 g	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir gamyras: bulvės, ryžiai arba makaronai). Palaukite 2-3 minutes.
1-2 Mini ravioliai (atvėsinti)	200-250 g 300-350 g	Padėkite mikrobangų krosnelės atsparų plastikinį indą su paruoštais atvėsintais mini ravioliai sukamosios lėkštės viduryje. Pradurkite pusgaminio plėvelę arba uždenkite plastikinį indą mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš laukimo laiką ir po jo gerai išmaišykite. Ši programa tinka ravioliams ir makaronams padaže. Palaukite 3 minutes.
1-3 Šaldyta pica	300-350 g 400-450 g	Padėkite šaldytą picą ant žemojo padėklo.
1-4 Šaldyti picos užkandžiai	100-150 g 250-300 g	Padėkite šaldytos picos užkandžius ant žemojo padėklo.
1-5 Šaldytas lakštinių apkepų	400-450 g 600-650 g	Įdėkite šaldytą lakštinių apkepą į tinkamo dydžio atsparų mikrobangų krosnelės indą. Pastatykite indą ant žemojo padėklo. Palaukite 3-4 minutes.
1-6 Šaldytos bandelės	100-150 g (2 gab.) 200-250 g (4 gab.) 300-350 g (6 gab.)	Rekomenduojame kaitinti krosnelę iki 180 °C 5 minutes, naudojant konvekcijos funkciją. Padėkite nuo 2 iki 6 šaldytų bandelių (-18 °C) ratu ant žemojo padėklo. Ši programa tinka mažiems šaldytiems duonos gaminiams, tokiems kaip bandelės, čiabatos gabalėliai ir prancūziškieji batonai. Palaukite 3-5 minutes.

2. Automatinis gaminimas








Kodas/Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
2-1 Brokoliai/Šviežios daržovės	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Nuplovę pasverkite daržoves, nuvalykite ir supjaustykite į panašaus dydžio gabalėlius. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) vandens, gamindami 200-250 g, 45 ml (3 valgomuosius šaukštus) gamindami 300-450 g, ir 60-75 ml (4 valgomuosius šaukštus) gamindami 400-450 g. Po virimo pamaišykite. Gaminant didesnį kiekį, pamaišykite vieną kartą virimo metu. Palaukite 1-2 minutes.
2-2 Vištienos gabalėliai	300-400 g (1 gab.) 500-600 g (2 gab.) 700-800 g (3 gab.)	Patepkite vištienos gabaliukus aliejumi, pridėkite pipirų, druskos ir paprikos. Padėkite juos ratu ant aukštojo padėklo oda į apačią. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 2 minutes.
2-3 Vištienos kepsnys	1100-1150 g 1200-1250 g	Patepkite šaldytą vištinę aliejumi, pridėkite prieskonių. Padėkite krūtinėlę žemyn žemojo padėklo viduryje. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Norėdami tęsti gaminimą, spustelėkite paleidimo mygtuką. Palaukite 5 minutes.
2-4 Keksiai	250-300 g	Supilkite tešlą į 6-8 popierinius arba silikoninius dėkliukus keksiukams (kiekvienas po 45 g) ir pastatykite ant žemojo padėklo. Paleiskite programą (krosnelė šyla). Po pyptelėjimo įdėkite padėklą su valgiu.

SVEIKO MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Sveiko maisto ruošimo funkciją sudaro penkiolika programų su iš anksto nustatyta gaminimo trukme. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio. Galite reguliuoti porcijos dydį, paspausdami mygtuką **Aukštyn** arba **Žemyn**.

 Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite maistą sukamosios lėkšės viduryje. Uždarykite dureles.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Paspauskite mygtuką Healthy Cook (Sveiko maisto ruošimas) .
 <input type="text"/>	2. Paspauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad pasirinktumėte valgio gaminimo kategoriją.
 Select <input type="text"/>	3. Pasirinkite valgio gaminimo kategoriją paspausdami mygtuką Select (Pasirinkti) .
 <input type="text"/>	4. Paspauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad pasirinktumėte valgio gaminimo rūšį.
 Select <input type="text"/>	5. Pasirinkite valgio gaminimo rūšį paspausdami mygtuką Select (Pasirinkti) .
 <input type="text"/>	6. Paspauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn , kad pasirinktumėte porcijos dydį. Skirtingos iš anksto suprogramuotos nuostatos aprašytos lentelėje, pateikiamoje kitame puslapyje.
 Start <input type="text"/>	7. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) . Rezultatas: valgis bus pagamintas pagal pasirinktas užprogramuotas nuostatas. <ul style="list-style-type: none"> Gaminimui pasibaigus, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.

Šioje lentelėje pateikiami kiekiai ir atitinkami nurodymai dėl 15 užprogramuotų valgių gaminimo pasirinkčių. Tai yra taikytina valgiams iš grūdų / makaronų, daržovių ir paukštienos / žuvies.

 Maistą iš krosnelės imkite mūvėdami virtuvines pirštines!

1. Grūdai/Makaronai

Kodas/Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1-1 Rudieji ryžiai	150-200 g 200-250 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelės skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą šalto vandens kiekį. Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 5-10 minutes.
1-2 Bolivinė balanda	150-200 g 200-250 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelės skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą šalto vandens kiekį. Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių. Palaukite 1-3 minutes.
1-3 Makaronai	100-150 g 200-250 g	Naudokite didelį stiklinį krosnelės skirtą indą su dangčiu. Įpilkite 4 kartus didesnį verdančio vandens kiekį, įberkite žiupsnelį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite, o po to nupilkite vandenį. Palaukite 1-3 minutes.

2. Daržovės


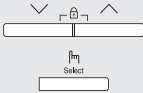


Kodas/Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
2-1 Žaliosios pupelės	200-250 g 300-350 g	Nuplaukite ir nuvalykite žaliąsias pupeles. Tolygiai sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) vandens, kai ruošiama 200-250 g, įpilkite 45 ml (3 valgomuosius šaukštus), kai ruošiama 300-450 g. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždenge. Baigus gaminti, pamaišykite. Palaukite 1-2 minutes.
2-2 Špinatai	100-150 g 200-250 g	Nuplaukite ir nuvalykite špinatus. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Vandens nepilkite. Pastatykite indą sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite uždenge. Baigus gaminti, pamaišykite. Palaukite 1-2 minutes.
2-3 Nuskustos bulvės	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Nuplaukite ir nulupkite bulves, perpjaukite per pusę ir sudėkite į stiklinį indą su dangčiu. Įpilkite 15-30 ml (1-2 valgomuosius šaukštus) vandens. Baigus gaminti, pamaišykite. Gaminant didesnį kiekį, pamaišykite vieną kartą virimo metu. Palaukite 3-5 minutes.
2-4 Bulvių apkepas	400-450 g 800-850 g	Sudėkite šviežių bulvių apkepą į stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą ant žemojo padėklo. Palaukite 2-3 minutes.
2-5 Kepti baklažanai	100-150 g 200-250 g	Nuplaukite ir supjaustykite baklažanus. Patepkite aliejumi, pridėkite prieskonių. Sudėkite griežinėlius tolygiai ant aukštojo padėklo. Apverskite išgirdę pyptelėjimą. Paspauskite pradžios mygtuką, kad būtų gaminama toliau (jei neapversite, krosnelė veiks toliau). Palaukite 1-2 minutes.
2-6 Kepti pomidorai	400-450 g 600-650 g	Nuplaukite ir nuvalykite pomidorus. Perpjaukite juos per pusę ir sudėkite į krosnelėms skirtą indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant aukštojo padėklo. Palaukite 1-2 minutes.

3. Paukštiena ir žuvis

Kodas/Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
3-1 Vištos krūtinėlė	300-350 g 400-450 g	Nuplaukite vištos krūtinėlę ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
3-2 Kalakuto krūtinėlė	300-350 g 400-450 g	Nuplaukite kalakuto krūtinėlę ir sudėkite į gilų stiklinį krosnelėms skirtą indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamosios lėkštės. Palaukite 2 minutes.
3-3 Keptos vištos krūtinėlės	300-350 g 400-450 g	Nuplaukite vištos krūtinėles, užmarinuokite ir sudėkite ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 2 minutes.
3-4 Keptos žuvis filė	200-300 g 400-500 g	Sudėkite žuvis filę tolygiai ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 1-2 minutes.
3-5 Kepti laišos kepsniai	200-250 g 300-350 g	Sudėkite žuvis kepsnius tolygiai ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 2 minutes.
3-6 Žuvis kepsnys	200-300 g 400-500 g	Patepkite nepjaustytos žuvis odą (upėtakio ar dorados) aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite žuvis vieną prie kitos, dėdami vienos žuvis galvą prie kitos žuvis uodegos, ant aukštojo padėklo. Išgirdę pyptelėjimą, apverskite. Palaukite 3 minutes.

KAIP NAUDOTI TEŠLOS KILIMO/JOGURTO FUNKCIJĄ

Tešlos kilimo/Jogurto funkciją sudaro penkios programos su iš anksto nustatyta gaminimo trukme. Jums nereikia nustatyti gaminimo trukmės arba galios lygio. Paspaudę mygtuką **Dough Proof/Yogurt (Tešlos kilimas/Jogurtas)**, galite koreguoti tešlos kilimo / jogurto kategoriją, spausdami mygtuką **Aukštyn arba Žemyn**. Pirmiausia maistą padėkite sukamosios lėkštės viduryje ir uždarykite dureles.

 <p>Dough Proof/Yogurt</p>	<p>1. Paspauskite mygtuką Dough Proof/Yogurt (Tešlos kilimas/Jogurtas).</p>
	<p>2. Pasirinkite šildomo maisto rūšį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. Nr. 1 yra tešlos kilimas, o Nr. 2 yra naminis jogurtas. Jūs turite pasirinkti numerį, kurią funkciją norite naudoti valgiui ruošti, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. Skirtingos iš anksto suprogramuotos nuostatos aprašytos lentelėje, pateikiamoje kitame puslapyje. Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti), kad pasirinktumėte valgio rūšį.</p>
	<p>3. Pasirinkite valgį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn.</p>
 <p>Start</p>	<p>4. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.).</p>

 Jogurto gaminimo metu sukamoji lėkštė neveikia.

Toliau pateikiamoje lentelėje parodyta, kaip naudoti automatines programas mielinei tešlai kildinti ar naminiam jogurtui pagaminti.

1. Tešlos kildinimas

Kodas/ Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1-1 Tešla picai	300-500 g	Sudėkite tešlą į tinkamo dydžio dubenį ir pastatykite ant žemojo padėklo. Uždenkite aliuminio folija.
1-2 Tešla pyragui	500-800 g	Sudėkite tešlą į tinkamo dydžio dubenį ir pastatykite ant žemojo padėklo. Uždenkite aliuminio folija.
1-3 Tešla duonai	600-900 g	Sudėkite tešlą į tinkamo dydžio dubenį ir pastatykite ant žemojo padėklo. Uždenkite aliuminio folija.

2. Naminis jogurtas

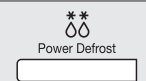
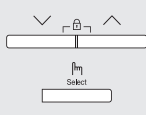
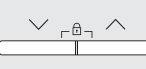

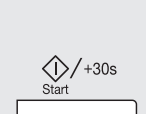
Kodas/ Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
2-1 Maži puodeliai	500 g	Išpilstykite tolygiai 150 g natūralaus jogurto į 5 keraminius puodelius ar mažas stiklines (po 30 g). Įpilkite 100 ml pieno į kiekvieną puodelį. Naudokite šviežią pieną (kambario temperatūros, 3,5 proc. riebumo). Uždenkite kiekvieną puodelį maistine plėvele ir sustatykite ratu ant sukamosios lėkštės. Užbaigus laikykite 6 val. šaldytuve. Pirmą kartą rekomenduojame naudoti džiovintų jogurto bakterijų fermentą.
2-2 Didelis dubuo	500 g	Sumaišykite 150 g natūralaus jogurto ir 500 ml šviežio pieno (kambario temperatūros, 3,5 proc. riebumo). Supilstykite tolygiai į didelį stiklinį dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir pastatykite ant sukamosios lėkštės. Užbaigus laikykite 6 val. šaldytuve. Pirmą kartą rekomenduojame naudoti džiovintų jogurto bakterijų fermentą.

GREITOJO ATŠILDYMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Penkios **Greitojo atšildymo** funkcijos leidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvį ir duoną, pyragą ar vaisius. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai. Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

 Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

Atidarykite dureles. Padėkite keraminį indą su šaldytu maistu sukamosios lėkštės viduryje. Uždarykite dureles.

 <p>Power Defrost</p>	<p>1. Paspauskite mygtuką Power Defrost (Greitasis atšildymas).</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Pasirinkite gaminamo maisto rūšį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. Skirtingos iš anksto suprogramuotos nuostatos aprašytos lentelėje, pateikiamoje kitame puslapyje. Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti), kad pasirinktumėte valgio rūšį.</p>
	<p>3. Pasirinkite porcijos dydį, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn.</p>
 <p>+30s Start</p>	<p>4. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pradedamas atšildymas. • Krosnelė pypteli primindama, kad laikas apversti maistą (išskyrus vaisius).
 <p>+30s Start</p>	<p>5. Jei krosnelė pypteli ir neveikia, būtina apversti maistą (pvz., mėsą, paukštieną, žuvį). Dar kartą paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) ir baikite atšildymą. Rezultatas: kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.</p>

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios **Greitojo atšildymo** programos, kiekiai ir atitinkamos rekomendacijos. Prieš atšildydami nuimkite bet kokias pakavimo medžiagas. Sudėkite mėsą, paukštieną ir žuvį ant plokščios stiklinės arba keraminės lėkštės, duoną ir pyragą padėkite ant virtuvinio popierinio rankšluosčio.

Kodas/ Mmaistas	Porcijos dydis	Nurodymai
1 Mėsa	200-1500 g	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žiėgtainiams ir mėsos faršui. Palaukite 20-90 minučių.
2 Paukštiena	200-1500 g	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustytai vištai ir vištienos porcijoms. Palaukite 20-90 minučių.
3 Žuvis	200-1500 g	Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė. Palaukite 20-80 minučių.
4 Duona/ Pyragas	125-1000 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. (Krosnelė veikia toliau ir sustabdoma, kai atidarote dureles.) Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat – bandelėms ir prancūziškiems batonams. Bandedes išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mieliniam pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiams pyragaičiams, vaisių ir grietinės pyragams, taip pat – pyragams su šokolado pabarstukais. Palaukite 10-60 minučių.
5 Vaisiai	100-600 g	Išdėliokite vaisius tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Ši programa tinka visų rūšių vaisiams. Palaukite 5-20 minučių.







KONVEKCIJA

Konvekcijos režimas leidžia gaminti maistą taip pat kaip ir tradicinėje orkaitėje.

Mikrobangų krosnelės režimas yra nenaudojamas. Pagal poreikį galite nustatyti temperatūrą nuo 40 iki 200 °C. Ilgiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.

- Liesdami krosnelėje esančius indus, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant žemojo padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir paskrudintas.






Patikrinkite, ar kaitinamasis elementas yra horizontalus. Atidarykite dureles ir padėkite indą ant žemojo padėklo. Pastatykite jį ant sukamosios lėkštės.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Paspauskite mygtuką Convection (Konvekcija). Rezultatas: rodomi šie rodiniai:  (konvekcijos režimas) 180 °C (temperatūra)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Pasirinkite temperatūrą, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. (temperatūra: 40-200 °C, 10 °C intervalas) • Jei nenustatysite temperatūros per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.</p>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti).</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Nustatykite gaminimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. (Jei norite iš anksto pakaitinti krosnelę, praleiskite šį žingsnį.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas: pradedama gaminti maistą. • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.</p>

KEPIMAS ANT GROTELIŲ



Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų.

- Liesdami krosnelėje esančius indus, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.
- Ant aukštojo padėklo esantis valgis gali būti geriau paruoštas ir apkeptas.


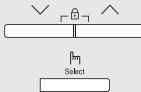

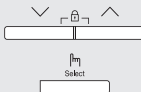
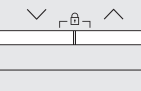

 <input type="text"/>	<p>1. Atidarykite dureles ir padėkite maistą ant padėklo.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Paspauskite mygtuką Grill (Kepsninė). Rezultatas: rodomi šie rodiniai:  (kepsninės režimas) • Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Nustatykite kepimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. • Didžiausia kepimo laiko trukmė yra 60 minučių.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas: prasidės kepimas. • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.</p>

MIKROBANGŲ IR KEPSNINĖS DERINIMAS

Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

-  VISADA naudokite mikrobangų krosnelę tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stikliniai arba keraminiai indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai praskisverbti į maistą.
-  VISADA mūvėkite virtuvines pirštines liesdami krosnelėje esančius indus, nes jie gali labai įkaisti. Gaminimo ir kepimo rezultatas gali būti dar geresnis, jei naudosite aukštąjį padėklą.

Atidarykite dureles. Padėkite maistą ant padėklo, kuris geriausiai tinka gaminamo maisto rūšiai. Pastatykite padėklą ant sukamosios lėkštės. Uždarykite dureles.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Paspauskite mygtuką Combi (Kombinuotasis). Rezultatas: rodomi šie rodiniai: Cb - 1 (mikrobangų krosnelė ir kepsninė)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Kad ekrane būtų rodoma Cb - 1, spauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn, tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti). Rezultatas: rodomi šie rodiniai:  (kombinuotasis mikrobangų ir kepsninės režimas) 600 W (išvesties galia)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Pasirinkite reikiamą galios lygį, spausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn, kol bus rodoma atitinkama išvesties galia (600, 450, 300 W). Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) ir ši galia bus nustatyta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kepsninės temperatūros nustatyti negalima. • Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.
 Select <input type="text"/>	<p>4. Nustatykite gaminimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ilgiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.
 Start <input type="text"/>	<p>5. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pradedamas kombinuotasis valgio gaminimas. • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.


MIKROBANGŲ IR KONVEKCIJOS DERINIMAS


Kombinuotasis valgio gaminimas naudoja ir mikrobangų energiją, ir konvekcinę šilumą.

Išankstinis įkaitinimas nėra reikalingas, nes iš karto gaunama mikrobangų energija.


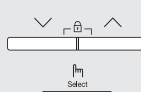

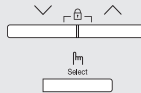
Kombinuotuoju režimu galima pagaminti skirtingus valgius, pvz.:

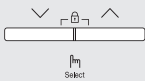


- keptą mėsą ir paukštieną;
- pyragus ir pyragaičius;
- kiaušinių ir sūrio patiekalus.

 VISADA naudokite mikrobangų krosnelę tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stikliniai arba keraminiai indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai praskisverbti į maistą.


 VISADA mūvėkite virtuvines pirštines liesdami krosnelėje esančius indus, nes jie gali labai įkaisti. Gaminimo ir skrudinimo rezultatas gali būti dar geresnis, jei naudosite žemąjį padėklą.

Atidarykite dureles. Padėkite maistą ant sukamosios lėkštės arba ant žemojo padėklo, kurį padėkite ant sukamosios lėkštės. Uždarykite dureles. Kaitinamasis elementas turi būti horizontalus.

 Combi <input type="text"/>	<p>1. Paspauskite mygtuką Combi (Kombinuotasis). Rezultatas: rodomi tokie rodmenys: Cb - 1 (mikrobangų krosnelė ir kepsninė)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Kad ekrane būtų rodoma Cb - 2, spauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn, tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti). Rezultatas: rodomi šie rodiniai:  (kombinuotasis mikrobangų ir konvekcijos režimas) 600 W (išvesties galia)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Pasirinkite reikiamą galios lygį, spausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn, kol bus rodoma atitinkama išvesties galia (600, 450, 300, 180, 100 W). Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) ir ši galia bus nustatyta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą. (numatytoji parinktis: 180 °C)

	<p>4. Pasirinkite tinkamą temperatūrą, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn (temperatūra: 200-40 °C). Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti). Pasirinkta temperatūra bus nustatyta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jei nenustatysite temperatūros per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.
	<p>5. Nustatykite gaminimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ilgiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.
	<p>6. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.).</p> <p>Rezultatas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pradedamas kombinuotasis valgio gaminimas. • Krosnelė įkaitinama iki reikiamos temperatūros ir tada gaminimas mikrobangomis tęsiasi tol, kol baigsis gaminimo laikas. • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.

PRIEDŲ PASIRINKIMAS




	<p>Tradiciniam konvekciniam gaminimui būtini virtuvės reikmenys. Tačiau reikia naudoti tik tuos indus, kuriuos naudotumėte įprastoje orkaitėje.</p> <p>Mikrobangų krosnei tinkami indai netinka konvekciniam valgio gaminimui; nenaudokite plastikinių talpyklų, indų, popierinių puodelių, rankšluosčių ir t. t.</p>
--	---

Jei norite pasirinkti kombinuotąjį gaminimo režimą (mikrobangas ir kepsninę arba konvekciją), naudokite tik tokius indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kurie yra atsparūs karščiui.

- ☑ Daugiau informacijos apie tinkamus virtuvės reikmenis žr. 30-31 puslapyje esančiame virtuvės reikmenų vadove.

UŽRAKTO NUO VAIKŲ FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

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

	<p>1. Vienu metu paspauskite mygtuką Aukštyn ir Žemyn (palaikykite tris sekundes).</p> <p>Rezultatas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • krosnelė užrakinama (negalima pasirinkti jokių funkcijų); • ekrane rodoma „L“. 
	<p>2. Norėdami atrakinti krosnelę, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtukus Aukštyn ir Žemyn (palaikykite tris sekundes).</p> <p>Rezultatas: krosnelę galima naudoti įprastai.</p>

KAIP NAUDOTI SUKAMOSIOS LĖKŠTĖS ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO FUNKCIJĄ

Mygtukas **Turtable on/off (Sukamosios lėkštės įjungimas/išjungimas)** leidžia naudoti didelius indus, kurie užpildo visą krosnelę, sustabdant sukamosios lėkštės sukimą (tik rankinio gaminimo režimu).

- ☑ Tokiu atveju rezultatas nebus toks pat geras, nes gaminimas nebus vienodas. Patariame pasukti indą rankomis, įpusėjus gaminimo procesui.

⚠ **ISPEJIMAS** Niekada nenaudokite sukamosios lėkštės be maisto krosnelėje.

Priežastis: tai gali sukelti gaisrą ar sugadinti prietaisą.


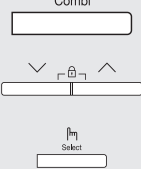
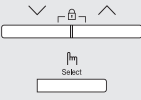
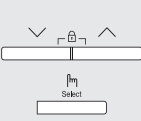
	<p>1. Paspauskite mygtuką Turtable on/off (Sukamosios lėkštės įjungimas/išjungimas).</p> <p>Rezultatas: Sukamoji lėkštė nesisuks. Ekrane matysite:</p> 
	<p>2. Norėdami, kad sukamoji lėkštė vėl suktysi, dar kartą paspauskite mygtuką Turtable on/off (Sukamosios lėkštės įjungimas/išjungimas).</p> <p>Rezultatas: Sukamoji lėkštė suksis.</p>



- ☑ Mygtukas **Turtable on/off (Sukamosios lėkštės įjungimas/išjungimas)** veikia tik rankinio gaminimo režimu.

KAIP NAUDOTIS SKRUDINIMO FUNKCIJA RANKINIŲ BŪDU (TIK MC28H5015C*, MC28H5015Z* MODELIAMS)

Paprastai, kai ruošiate maistą mikrobangų krosnelėje, naudojant kepsninės ar mikrobangų režimą kepimo / konvekcinišose orkaitėse, maistas, pavyzdžiui, pyragaičiai ir picos, būna įmirkęs nuo apačios. Naudojant „Samsung“ skrudinimo lėkštę, jūsų maistas bus traškus. Be to, skrudinimo lėkštę galima naudoti kumpiui, kiaušiniams, dešros ir kt.




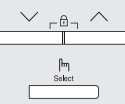


 Combi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iš anksto įkaitinkite skrudinimo lėkštę, kaip aprašyta anksčiau. 2. Ištepkite lėkštę aliejumi, jei, pvz., šildote kumpį ir kiaušinius, kad maistas gražiai paruduotų. 3. Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę. 4. Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamosios lėkštės). 5. Paspauskite mygtuką Combi (Kombinuotasis). Pasirinkite kombinuotąjį režimą, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. Po to paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti). Cb - 1 (mikrobangų krosnelė ir kepsninė) Cb - 2 (mikrobangų krosnelė ir konvekcija)
	<ol style="list-style-type: none"> 6. Pasirinkite reikiamą galios lygį, spausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn, kol matysite tinkamą išvesties galią. Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) ir ši galia bus nustatyta. <ul style="list-style-type: none"> • Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.
	<ol style="list-style-type: none"> 7. Jei naudosis mikrobangų krosnelės ir konvekcijos režimu, pasirinkite tinkamą temperatūrą, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn. Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti). Pasirinkta temperatūra bus nustatyta. <ul style="list-style-type: none"> • Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą. (numatytoji parinktis: 180 °C)

	<ol style="list-style-type: none"> 8. Pasirinkite gaminimo trukmę, spausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn, kol bus parodyta tinkama gaminimo trukmė.
	<ol style="list-style-type: none"> 9. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas: pradedama gaminti maistą. <ul style="list-style-type: none"> • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir keturis kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.

- ☑ Prieš naudodami skrudinimo lėkštę, įkaitinkite ją pasirinkdami kombinuotąjį režimą nuo 3 iki 5 minučių:
 - Konvekcijos (200 °C) ir mikrobangų kombinacija (600 W galios lygis).
 - Kepsninės ir mikrobangų kombinacija (600 W galios lygis).
- ☑ Visada mūvėkite šilumai atsparias pirštines, nes skrudinimo lėkštę gali būti labai karšta.
- ☑ Atkreipkite dėmesį, kad skrudinimo lėkštę yra padengta teflono sluoksniu, kuris nėra atsparus įbrėžimams. Lėkštėje esančiam maistui pjauti nenaudokite jokių aštrių daiktų, pvz., peilio.
- ☑ Norėdami nesubraižyti skrudinimo lėkštės paviršiaus, naudokite plastikinius priedus arba prieš pjaudami išimkite maistą iš lėkštės.
- ☑ Ant skrudinimo lėkštės nedėkite jokių indų, kurie neatsparūs karščiui, pvz., plastikinių dubenų.
- ☑ Niekada nedėkite skrudinimo lėkštės į krosnelę be sukamosios lėkštės.
- ☑ **Kaip valyti skrudinimo lėkštę**
Nuvalykite skrudinimo lėkštę šiltu vandeniu ir valymo priemone, nuplaukite švariu vandeniu.
- ☑ Nenaudokite kieto šepetėlio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.
- ☑ **Atkreipkite dėmesį**
Skrudinimo lėkštę netinkama plauti indaplovėje.

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO GARUOSE FUNKCIJA (TIK MC28H5015F*, MC28H5015Z* MODELIAMS)

Naudokite plastikinį garų puodą naudojant garų funkciją. Pirmiausia padėkite plastikinį garų puodą sukamosios lėkštelės viduryje ir uždarykite dureles.

 <p>Microwave</p>	<p>1. Paspauskite mygtuką Microwave (Mikrobangų krosnelė).</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Spauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn, kol matysite tinkamą galios lygį. Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) ir ši galia bus nustatyta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.
	<p>3. Nustatykite gaminimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn.</p>
 <p>Start +30s</p>	<p>4. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.).</p> <p>Rezultatas: pradedama gaminti maistą.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir keturis kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę.

 Gaminimo garuose patarimas

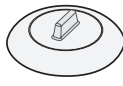
Garų puodo sudedamosios dalys



Indas

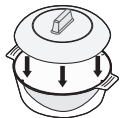


Įdedamas dėklas

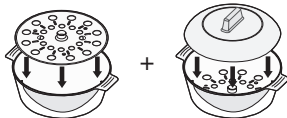


Dangtelis

Garų puodo naudojimas



Indas ir dangtelis



Indas su įdedamu dėklu ir dangtelis

RANKINIO GAMINIMO GARUOSE NUOSTATOS



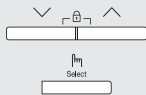


Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Artišokai	300 g (1-2 gab.)	900 W	5-6
	Nurodymai Nuplaukite ir nuvalykite artišokus. Sudėkite į indą. Įpilkite vieną valgomąjį šaukštą citrinų sulčių. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1-2 minutes.		
Šviežios daržovės	300 g	900 W	4-5
	Nurodymai Nuplovę pasverkite daržoves (pvz., brokolių galvutes, žiedinių kopūstų galvutes, morkas, paprikas), nuvalykite ir supjaustykite į panašaus dydžio gabalėlius. Įdėkite krepšelį į indą. Paskirstykite daržoves į krepšelį. Įpilkite 2 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1-2 minutes.		
Šaldytos daržovės	300 g	600 W	7-8
	Nurodymai Sudėkite šaldytas daržoves į krepšelį ir į indą. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens. Uždenkite dangčiu. Po gaminimo ir pastovėjimo gerai išmaišykite. Palaukite 2-3 minutes.		
Šviežios žuvies filė	300 g	1-as etapas: 900 W 2-as etapas: 450 W	1-2 5-6
	Nurodymai Nuplaukite ir paruoškite žuvies filė, tokią kaip sėda, lašiša ar upėtakis. Apšlakstykite citrinų sultimis. Įdėkite krepšelį į indą. Vieną prie kito sudėkite filė gabalėlius. Įpilkite 100 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1-2 minutes.		
Vištos krūtinėlė	300 g	1-as etapas: 900 W 2-as etapas: 600 W	1-2 7-8
	Nurodymai Nuplaukite ir paruoškite vištos krūtinėlę. 2-3 kartus peiliu įpjaukite paviršių. Įdėkite krepšelį į indą. Vieną prie kito sudėkite vištos krūtinėlės gabalėlius. Įpilkite 100 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 1-2 minutes.		

(tęsinys)

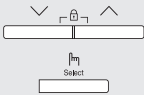


KEPIMAS ANT IEŠMO (TIK MC28H5015Z* MODELIU)

iešmas yra naudingas kepatant, nes nereikia apversti mėsos. Jis gali būti naudojamas kombinuotajam mikrobangų ir konvekciniam gaminimui.

- Įsitikinkite, kad mėsos svoris yra tolygiai paskirstytas ant iešmo ir kad iešmas sukasi tolygiai.
- Liesdami indus krosnelėje, visada naudokite orkaitės pirštines, nes jie gali būti labai karšti.

	<p>1. Mėsą viduryje pervertkite kepinimo iešmu.</p> <p>Pvz.: pervertkite iešmą tarp viščiuko stuburo ir krūtinėlės. Pastatykite iešmą vertikaliai stikliniame dubenyje, o šį pastatykite ant sukamosios lėkštės. Kad mėsa būtų apskrudusi, patepkite ją alyjumi. Pridėkite priesonių.</p>
	<p>2. Paspauskite mygtuką Combi (Kombinuotasis).</p> <p>Rezultatas: rodomi tokie rodmenys: Cb - 1 (mikrobangų krosnelė ir kepsninė)</p>
	<p>3. Kad ekrane būtų rodoma Cb - 2, spauskite mygtuką Aukštyn arba Žemyn, tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti).</p> <p>Rezultatas: rodomi šie rodiniai:  (kombinuotasis mikrobangų ir konvekcijos režimas) 600 W (išvesties galia)</p>
	<p>4. Pasirinkite reikiamą galios lygį, spausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn, kol bus rodoma atitinkama išvesties galia (600, 450, 300, 180, 100 W). Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti) ir ši galia bus nustatyta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jei nenustatysite galios lygio per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą. (numatytoji parinktis: 180 °C)

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Ryžiai	250 g	900 W	15-18
	<p>Nurodymai Sudėkite apvirtus ryžius į indelį. Įpilkite 500 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Pagaminę palikite baltuosius ryžius 5 minutes, rudoosius ryžius – 10 minučių. Palaukite 5-10 minutes.</p>		
Neskustos bulvės	500 g	900 W	7-8
	<p>Nurodymai Pasverkite ir nuplaukite bulves, sudėkite jas į indą. Įpilkite 3 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu. Palaukite 2-3 minutes.</p>		
Troškinta mėsa/ Žuvis (atvėsinta)	400 g	600 W	5-6
	<p>Nurodymai Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į indą. Uždenkite dangčiu. Prieš palikdami pastovėti pamaišykite. Palaukite 1-2 minutes.</p>		
Šaldyti mieliniai pyragėliai su uogiene	150 g	600 W	1-2
	<p>Nurodymai Sudrėkinkite pyragėlių viršų šaltu vandeniu. Įdėkite 1-2 šaldytus pyragėlius vieną prie kito į krepšelį. Įdėkite krepšelį į indą. Uždenkite dangčiu. Palaukite 2-3 minutes.</p>		
Vaisių kompotas	250 g	900 W	3-4
	<p>Nurodymai Nulupę odelę, pasverkite šviežius vaisius (obuolius, kriaušes, slyvas, abrikosus, mangus ar ananasus), nuplaukite ir supjaustykite į panašaus dydžio kubelius. Sudėkite į indą. Įpilkite 1-2 valg. šaukštus vandens ir įdėkite 1-2 valg. šaukštus cukraus. Uždenkite dangteliu. Palaukite 2-3 minutes.</p>		

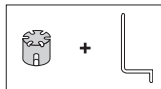
	<p>5. Pasirinkite tinkamą temperatūrą, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn (temperatūra: 200-40 °C). Tada paspauskite mygtuką Select (Pasirinkti). Pasirinkta temperatūra bus nustatyta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jei nenustatysite temperatūros per 5 sekundes, bus automatiškai pereita į valgio gaminimo trukmės nustatymą.
	<p>6. Nustatykite gaminimo trukmę, paspausdami mygtuką Aukštyn arba Žemyn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ilgiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.
	<p>7. Paspauskite mygtuką Start/+30s (Paleisti/+30 sek.). Rezultatas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pradedamas kombinuotasis valgio gaminimas. • Krosnelė įkaitinama iki reikiamos temperatūros ir tada gaminimas mikrobangomis tęsiasi tol, kol baigsis gaminimo laikas. • Kai gaminimas bus baigtas, krosnelė pyptelės ir 4 kartus sublyksės užrašas „End“ (pabaiga). Tada krosnelė pyptels vieną kartą per minutę. • Kai mėsa buvo visiškai pagaminta, atsargiai išimkite iešmą, mūvėdami karščiai atspariai pirštines, kad apsaugotumėte savo rankas.

VERTIKALIOJO KELIAŠAKIO IEŠMO NAUDOJIMAS

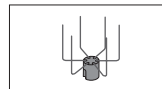
KELIAŠAKIS IEŠMAS KEBABAMS

Naudodami keliašakį iešmą su 6 iešmeliais kebabui, galite lengvai kepti mėsą, paukštinę, žuvis, daržoves (pavyzdžiui, svogūnus, papriką arba cukiniją) ir vaisius, kurie buvo supjaustyti į gabalėlius.

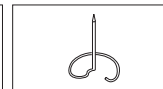
Galite paruošti tokį maistą naudodami iešmelius kebabui ir gamindami konvekcijos arba kombinuotuoju režimu.



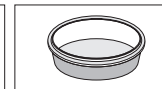
Sukabinimo įtaisas kebabui, iešmelis



Daugiašakis iešmas




Kepimo iešmas



Stiklinis dubuo

KAIP NAUDOTI DAUGIAŠAKĮ IEŠMĄ SU IEŠMELIAIS KEBABUI

1. Gamindami kebabus ant daugiašakio iešmo, naudokite 6 iešmelius.
2. Ant iešmelių turi būti vienodas maisto kiekis.
3. Įdėkite kepimo iešmą į stiklinį dubenį ir įstatykite jį į daugiašakį iešmą.
4. Stiklinį dubenį su daugiašakiu iešmu pastatykite sukamosios lėkštės viduryje.

 Prieš pradėdami kepimo procesą, įsitikinkite, kad kepimo kaitinamasis elementas yra teisingoje padėtyje prie galinės erdmės sienelės, o ne viršuje.


DAUGIAŠAKIO IEŠMO IŠĖMIMAS IŠ KROSNELĖS PO KEPIMO

1. Išimdami stiklinį dubenį su daugiašakiu iešmu iš krosnelės, mūvėkite karščiai atsparias pirštines, nes jis gali būti labai karštas.
2. Nuimkite daugiašakį iešmą nuo pagrindinio iešmo taip pat mūvėdami karščiai atsparias pirštines.
3. Atsargiai išimkite iešmelius ir šakute nuimkite maisto gabalėlius nuo iešmelių.


 Neplaukite daugiašakio iešmo indaplovėje. Plaukite jį rankomis karštu vandeniu ir plovikliu. Po naudojimo išimkite daugiašakį vertikalių iešmą iš krosnelės.

KAIP NAUDOTI KVAPŲ ŠALINIMO FUNKCIJĄ

Naudokite šią funkciją baigę gaminti kvapų maistą arba kai krosnelės viduje yra daug dūmų. Pirmiau išvalykite krosnelės vidų.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Po valymo paspauskite mygtuką Deodorisation (Kvapų Šalinimas) . Funkcija įsijungs automatiškai.
--	--

 Kvapų šalinimo laiko trukmė yra 5 minutės.

 Jūs taip pat galite reguliuoti **Kvapų šalinimo** laiką, paspausdami mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30 sek.)**.

 Didžiausia kvapų šalinimo laiko trukmė yra 15 minučių.

GARSO SIGNALO IŠJUNGIMAS

Garso signalą galima bet kada išjungti.

 <input type="text"/>	1. Vienu metu paspauskite mygtukus Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) ir Stop/Eco (Sustabdyti/Ekon.) (palaikykite vieną sekundę). Rezultatas: krosnelė nepypsi, nurodyma funkcijos pabaigą.
 <input type="text"/>	2. Norėdami vėl įjungti garso signalą, vienu metu paspauskite mygtukus Start/+30s (Paleisti/+30 sek.) ir Stop/Eco (Sustabdyti/Ekon.) (palaikykite vieną sekundę). Rezultatas: krosnelė veiks įprastai.

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
Aluminio folija	✓ ✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes.
Porcelianiniai ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūroti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuosti metalo apdaila.
Vienartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris šaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistireninių puodelių talpyklos	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-virtuvės reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stikliniai indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentariai
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirbtas popierius	✗	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 sulaukyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓ ✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaukyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymosi.

✓ : Rekomenduojama ✓ ✗ : Naudoti atsargiai ✗ : 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.

VALGIO GAMINIMAS

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., nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierius 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 įvairiai: pvz., keraminė lėkštė, plastikiniu dangteliu arba mikrobangų krosnelės tinkama maistine plėvele.

Laukimo laikas

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

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Špinatai	150 g	600 W	5-6
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Brokoliai	300 g	600 W	8-9
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) šalto vandens. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Žirneliai	300 g	600 W	7-8
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Žaliosios pupelės	300 g	600 W	7½-8½
	Nurodymai Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) šalto vandens. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Daržovių mišinys (morkos/žirneliai/kukurūzai)	300 g	600 W	7-8
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Daržovių mišinys (kinų tipo)	300 g	600 W	7½-8½
	Nurodymai Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		

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 pageidaujimą 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	Galia	Trukmė (min.)
Brokoliai	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Patiekite palaukę 3 minutes.			
Briuseliniai kopūstai	250 g	900 W	6-6½
	Nurodymai Įpilkite 60-75 ml (5-6 valg. šaukštus) vandens. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Morkos	250 g	900 W	4½-5
	Nurodymai Supjaustykite morkas panašaus dydžio griežinėliais. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Žiedinis kopūstas	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Nurodymai Paruoškite panašaus dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį. Patiekite palaukę 3 minutes.			
Cukinijos	250 g	900 W	4-4½
	Nurodymai Supjaustykite cukinijas į griežinėlius. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės. Patiekite palaukę 3 minutes.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Baklažanai	250 g	900 W	3½-4
	Nurodymai Supjaustykite baklažanus į mažus griežinėlius ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Porai	250 g	900 W	4-4½
	Nurodymai Supjaustykite porus į storus griežinėlius. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Grybai	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Nurodymai Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusauskite. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Svogūnai	250 g	900 W	5-5½
	Nurodymai Supjaustykite svogūnus griežinėliais arba perpjaukite per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Pipirai	250 g	900 W	4½-5
	Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais.		
Bulvės	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Nurodymai Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į panašias dalis per pusę arba ketvirčiais. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Ropė	250 g	900 W	5½-6
	Nurodymai Supjaustykite ropes mažais kubeliais. Patiekite palaukę 3 minutes.		

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai.

Naudokite didelį stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu – gaminant ryžių 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 po to nupilkite vandenį.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Nurodymai Įpilkite dvigubą šalto vandens kiekį. Patiekite palaukę 5 minutes.			
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Nurodymai Įpilkite dvigubą šalto vandens kiekį. Patiekite palaukę 5 minutes.			
Maišyti ryžiai (ryžiai ir laukiniai ryžiai)	250 g	900 W	16-17
	Nurodymai Įpilkite 500 ml šalto vandens. Patiekite palaukę 5 minutes.		
Maišyti grūdai (ryžiai ir grūdai)	250 g	900 W	17-18
	Nurodymai Įpilkite 400 ml šalto vandens. Patiekite palaukę 5 minutes.		
Makaronai	250 g	900 W	10-11
	Nurodymai Įpilkite 1000 ml karšto vandens. Patiekite palaukę 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 neišdyti 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 900 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.

Rekomendacijos 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 pateikdami 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 vėčiau 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 pateikdami leiskite pastovėti 2-3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: 30-40 °C.

KŪDIKIŲ PIENAS

Supilkite pieną į sterilų stiklinį buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko neišdykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą prieš pateikdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: vid. 37 °C.

PASTABA

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

Skysčių ir maisto šildymas

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

Maistas	Porcijos dydis	Galía	Trukmė (min.)
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis)	900 W	1-1½
	300 ml (2 puodeliai)		2-2½
	450 ml (3 puodeliai)		3-3½
	600 ml (4 puodeliai)		3½-4
Nurodymai			
Įpilkite į puodelį ir pašildykite neuždengtą. 1 puodelis viduryje, 2 puodeliai priešais vienas kitą, 3 puodeliai ratu. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite. Pateikite palaukę 1-2 minutes.			
Sriuba (atvėsinta)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Nurodymai			
Supilkite į gilią keraminę lėkštę ar gilų keraminį dubenį. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš pateikdami išmaišykite dar kartą. Pateikite palaukę 2-3 minutes.			

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Troškinta mėsa/Žuvis (atvėsinta)	350 g	600 W	4½-5½
	Nurodymai Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pamašykite kelis kartus pašildydami ir dar kartą prieš palikdami stovėti ir patiekdami. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	3½-4½
	Nurodymai Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Įdaryti makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	4-5
	Nurodymai Makaronus su įdaru (pvz., raviolius, virtinukus) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamašykite ir dar kartą prieš palaikydami ir patiekdami. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Patiekalas lėkštėje (atvėsintas)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Nurodymai Sudėkite iš 2-3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Patiekite palaukę 3 minutes.		
Sūrio fondui, patiekiamas iš karto (atvėsintas)	400 g	600 W	6-7
	Nurodymai Sudėkite iš karto tiekiamą sūrio fondui į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų dubenį su dangčiu. Pamašykite kelis kartus pašildydami ir po šildymo. Prieš patiekdami gerai išmaišykite. Patiekite palaukę 1-2 minutes.		

Kūdikių maisto ir pieno šildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Laikas
Kūdikių maistas (daržovės ir mėsa)	190 g	600 W	30 sek.
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždenę. Baigus gaminti, pamašykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Kūdikių košė (grūdai, pienas ir vaisiai)	190 g	600 W	20 sek.
	Nurodymai Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždenę. Baigus gaminti, pamašykite. Prieš patiekdami, gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. Nuo 1 min. iki 1 min. ir 10 sek.
	Nurodymai Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklinį buteliuką. Pastatykite sukamosios lėkštės viduryje. Gaminkite neuždenę. Prieš patiekdami gerai suplakite ir patikrinkite temperatūrą. Patiekite palaukę 2-3 minutes.		

ATŠILDYMAS

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

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. Patikrinkite valgį kelis kartus ir įsitikinkite, kad jis nėra šiltas.

Jei mažesnės ir plonesnės šaldyto maisto dalys pradeda šilti, atšildymo metu aplink jas gali būti apvyniotos labai mažos aliuminio folijos juostelės.

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			
Malta mėsa	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Kiaulienos kepsniai	250 g	180 W	7-8
	Nurodymai Padėkite mėsą ant sukamosios lėkštės. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite atšildymo laikui įpusėjus! Patiekite palaukę 15-30 minučių.		

Maistas	Porcijos dydis	Galia	Trukmė (min.)
Paukštiena			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	180 W	14-15
Neišdarinėta višta	1200 g	180 W	32-34
	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 atšildymo laikui įpusėjus! Patiekite palaukę 15-60 minučių.		
Žuvis			
Žuvies filė	200 g	180 W	6-7
Visa žuvis	400 g	180 W	11-13
	Nurodymai Šaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Uždenkite mažesnes filė dalis ir visos žuvies uodegą aliuminio folija. Apverskite atšildymo laikui įpusėjus! Patiekite palaukę 10-25 minučių.		
Vaisiai			
Uogos	300 g	180 W	6-7
	Nurodymai Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens). Patiekite palaukę 5-10 minutes.		
Duona			
Bandelės	2 gab.	180 W	1-1½
(kiekviena apie 50 g)	4 gab.		2½-3
Skrudinta duona/ Sumuštinis	250 g	180 W	4-4½
	Nurodymai Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamosios lėkštės viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko! Patiekite palaukę 5-20 minutes.		

„GRILL“ (KEPSNINĖ)

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia dūrelėms esant uždarytomis ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukamosios lėkštės sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 3-5 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas

Žiegtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba

Jei naudojamas tik kepsninės režimas, atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip.

MIKROBANGOS IR KEPSNINĖ

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojamasis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik dūrelėms esant uždarytomis ir sukantis sukamajai lėkštei. Sukantis sukamajai lėkštei maistas apskrudina tolygiai. Šiame modelyje galimi trys kombinuotieji režimai: 600 W ir Kepsninė, 450 W ir Kepsninė ir 300 W ir Kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas ir kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinuotuoju režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas ir kepsninę

Maistas, kuris tinkamas gaminti kombinuotuoju režimu, yra visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnės maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai; jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba

Jei naudojamas kombinuotasis (mikrobangos ir kepsninė) režimas, maistas turi būti dedamas ant aukštojo padėklo, jei nenurodyta kitaip. Žr. lentelėje pateiktus nurodymus. Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

Šviežio maisto kepimo vadovas

Pašildykite kepsninę naudodami kepsninės funkciją 2-3 minutes.

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir trukmę. Išimkite maistą mėvėdami virtuvines pirštines!

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Skrudintos duonos riekelės	4 gab. (kiekviena po 25 g)	Tik kepsninė	3-4	2-3
	Nurodymai Skrudintas riekes vieną šalia kitos sudėkite ant aukštojo padėklo.			
Kepti pomidorai	400 g (2 gab.)	300 W ir Kepsninė	5-6	-
	Nurodymai Perpjaukite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiaje stikliniame karščiui atspariame inde. Pastatykite ant aukštojo padėklo. Palaukite 2-3 minutes.			
Skrudinta duona su pomidorais ir sūriu	4 gab. (300 g)	300 W ir Kepsninė	4-5	-
	Nurodymai Pirma paskrudinkite duonos riekes. Skrebučius su priedais sudėkite ant aukštojo padėklo. Palaukite 2-3 minutes.			
Havajų skrebučiai (kumpis, ananasai, sūrio gabalėliai)	4 gab. (500 g)	300 W ir Kepsninė	5-6	-
	Nurodymai Pirma paskrudinkite duonos riekes. Skrebučius su priedais sudėkite ant aukštojo padėklo. Palaukite 2-3 minutes.			
Keptos bulvės	500 g	600 W ir Kepsninė	7-8	-
	Nurodymai Perpjaukite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant aukštojo padėklo, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.			
Bulvių/Daržovių apkepas (atvėsintas)	450 g	450 W ir Kepsninė	9-11	-
	Nurodymai Sudėkite šviežią apkepą į mažą stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą ant aukštojo padėklo. Baigus gaminti, palaukite 2-3 minutes.			

(tęsinys)

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
Kepti obuoliai	2 obuoliai (apie 400 g)	300 W ir Kepsninė	7-8	-
	Nurodymai Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų gabalėlių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį karščiui atsparų indą. Pastatykite indą tiesiai ant žemojo padėklo.			
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	300 W ir Kepsninė	8-10	6-8
	Nurodymai Patepkite vištienos gabaliukus aliejumi, pridėkite prieskonių. Išdėliokite juos ant aukštojo padėklo ratu. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.			
Vištienos kepsnys	1200 g	450 W ir Kepsninė	18-19	17
	Nurodymai Patepkite vištieną aliejumi, pridėkite prieskonių. Padėkite vištieną ant žemojo padėklo. Iškepus palikite pastovėti 5 minutes.			
Žuvies kepsnys	400-500 g	300 W ir Kepsninė	5-7	5½-6½
	Nurodymai Patepkite nepjaustytos žuvies odą aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite dvi žuvis vieną prie kitos (dėdami vienos žuvies galvą prie kitos žuvies uodegos) ant aukštojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.			

KONVEKCIJA

Konvekcinis maisto gaminimas yra tradicinis ir gerai žinomas būdas gaminant maistą įprastoje orkaitėje karštu oru.

Kaitinamasis elementas ir ventiliatorius yra galinėje sienelėje, todėl karštas oras cirkuliuoja. Šį gaminimo režimą palaiko viršutinis kaitinamasis elementas.

Virtuvės reikmenys, skirti valgiui gaminti konvekciniu būdu

Gali būti naudojami visi įprastiniai orkaitėi tinkami reikmenys, kepimo skarda ir lakštai – viskas, kas paprastai naudojama tradicinėje konvekciniėje orkaitėje.

Maistas, tinkamas konvekciniam gaminimo būdui

Bet kokie sausainiai, paplotėliai, bandelės ir pyragaičiai turėtų būti gaminami šiuo režimu, o taip pat daug vaisių sudėtyje turintys pyragai, plikyta tešla ir suflė.

MIKROBANGOS IR KONVEKCIJA

Šis režimas derina mikrobangų energiją su karštu oru, todėl gaminimo laikas yra trumpesnis, o maisto paviršius yra rudas ir traškus.

Konvekcinis maisto gaminimas yra tradicinis ir gerai žinomas būdas gaminant maistą orkaitėje karštu oru, cirkuliuojamu ventiliatoriaus, esančiu orkaitės galinėje sienelėje.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas ir konvekciją

Praleidžiantys mikrobangas. Turi būti atsparūs karščiui (pvz., stiklas, keramika ar porcelianas be metalo apdailos); panašūs į reikmenis, aprašytus skyrelyje „Mikrobangos ir kepsninė“.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas ir konvekciją

Bet kokia mėsa ir paukštiena, taip pat troškinti ir apkepti patiekalai, biskvitiniai pyragai ir lengvi vaisių pyragaičiai, pyragai ir apkepai, keptos daržovės, paplotėliai ir duona.

Nurodymai dėl šviežio ir šaldyto maisto konvekcinio gaminimo būdo

Įkaitinkite krosnelę iki norimos temperatūros, naudodami išankstinio automatinio šildymo funkciją. Kaip konvekcinio gaminimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę. Išimkite maistą mūvėdami virtuvines pirštines!

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
PICA Šaldyta pica (iškepta)	300 g	1 etapas – 300 W ir 200 °C 2 etapas – kepsninė	11-12	2-3
Nurodymai Padėkite picą ant žemojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.				
MAKARONAI Šaldytas lakštinių apkepas	400 g	1 etapas – 450 W ir 200 °C 2 etapas – konvek. 200 °C	15-16	5-6
Nurodymai Įdėkite į tinkamo dydžio stiklinį karščiui atsparų indą arba palikite originalioje pakuotėje (įsitikinkite, kad ji tinka šildyti mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje). Padėkite šaldytą lakštinių apkepą ant žemojo padėklo. Baigus gaminti, palaukite 2-3 minutes.				
MĖSA Jautienos kepsnys/ Avienos kepsnys (vidutinis)	1200-1300 g	600 W ir 180 °C	20-23	10-13
Nurodymai Patepkite jautieną / avieną aliejumi, pridėkite pipirų, druskos ir paprikos. Padėkite ant žemojo padėklo, pirmiausia riebia puse į apačią. Baigę gaminimą apvyniokite aliuminio folija ir palikite 10-15 minučių.				
Vištienos kepsnys	1000-1100 g	450 W ir 200 °C	20-22	20
Nurodymai Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Įdėkite vištieną pirmiausia krūtinėle žemyn, paskui krūtinėle aukštn ant žemojo padėklo. Palaukite 5 minutes.				

Šviežias maistas	Porcijos dydis	Galia	1 etapas (min.)	2 etapas (min.)
DUONA Šviežios bandelės	6 gab. (350 g)	100 W ir 180 °C	8-10	-
Nurodymai Išdėliokite bandeles ant žemojo padėklo ratu. Palaukite 2-3 minutes.				
Česnakinė duona (atvėsinta, iškepta)	200 g (1 vnt.)	180 W ir 200 °C	8-10	-
Nurodymai Padėkite atvėsintą prancūziškąjį batoną ant kepimo popieriaus ant žemojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.				
PYRAGAS Sluoksniuotasis pyragas (šviežia tešla)	500 g	Tik 180 °C	38-43	-
Nurodymai Įdėkite šviežią tešlą į mažą stačiakampio formos juodą metalinį kepimo indą (25 cm ilgio). Padėkite pyragą ant žemojo padėklo. Baigus kepti, palaukite 5-10 minučių.				
Maži pyragaičiai (šviežia tešla)	10 vnt. po 28 g	Tik 160 °C	26-28	-
Nurodymai Popierinius dėkliukus tolygiai užpildykite šviežia tešla ir padėkite juos ant kepimo skardos ant žemojo padėklo. Po kepimo palikite pastovėti 5 minutes.				
Sausainiai (šviežia tešla)	200-250 g	Tik 200 °C	15-20	-
Nurodymai Padėkite atvėsintus ragelius ant kepimo popieriaus ant žemojo padėklo.				
Šaldytas pyragas	1000 g	180 W ir 180 °C	18-20	-
Nurodymai Padėkite šaldytą pyragą tiesiai ant žemojo padėklo. Atšildžius ir pašildžius palikti 15-20 minučių.				

PATARIMAI IR GUDRYBĖS

SVIESTO LYDYMAS

50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pakaitinkite 30-40 sekundžių, naudodami 900 W galią, kol sviestas išsilydys.

ŠOKOLADO LYDYMAS

100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 3-5 minutes, naudodami 450 W galią, kol šokoladas išsilydys. Lydydami vieną arba du kartus pamaišykite. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

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. Ištirpus 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 minučių, naudodami 900 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, naudodami 900 W galią. Gamindami keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

PUDINGO 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 nuo 6½ iki 7½ minučių, naudodami 900 W galią. Gamindami keletą kartų gerai išmaišykite.

MIGDOLŲ GABALĖLIŲ SKRUDINIMAS

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų gabalėlių vidutinio dydžio keraminėje lėkštelėje. Skrudinkite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią, ir keletą kartų pamaišykite. Palikite krosnelėje pastovėti 2-3 minutes. Išimdami mūvėkite virtuvines pirštines!

gedimų nustatymas ir klaidų kodai

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Tai įprasta.

- Kondensatas krosnelėje.
- Oro srautas apie dureles ir išorinį korpusą.
- Šviesos atspindžiai apie dureles ir išorinį korpusą.
- Pro dureles arba angas veržiasi garai.

Paspaudus mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30 sek.)**, krosnelė neįsijungia.

- Ar durelės sandariai uždarytos?

Maistas visai negaminamas.

- Ar teisingai nustatėte laikmatį ir (arba) paspaudėte mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30 sek.)**?
- Ar durelės uždarytos?
- Ar neperkrovėte elektros grandinės ir neperdegė saugiklis, o gal suaktyvintas pertraukiklis?

Maistas perkaitintas arba per mažai pašildytas.

- Ar maisto rūšiai nustatyta tinkama gaminimo trukmė?
- Ar pasirinkta tinkama galia?

Neveikia lemputė.

- Dėl saugumo lemputės negalima keisti patiems. Kreipkitės į artimiausią įgaliotą „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą, kad lemputę pakeistų kvalifikuotas inžinierius.

Krosnelė trikdo radijo arba televizijos prietaisų darbą.

- Krosnei veikiant galima pastebėti nedidelių televizijos arba radijo transliacijų trikdžių. Tai įprasta. Norėdami išspręsti šią problemą, įrenkite krosnelę toliau nuo televizorių, radijo aparatų ir antenų.
- Jei trikdžius aptinka krosnelės mikroprocesorius, ekranas gali būti nustatytas iš naujo. Norėdami išspręsti šią problemą, ištraukite maitinimo kištuką ir vėl įkiškite. Iš naujo nustatykite laiką.

Krosnelėje vyksta kibirkščiavimas ir traškėjimas (elektros lankas).

- Ar nenaudojote indo su metalo apdaila?
- Ar krosnelėje nepalikote šakutės arba kito metalinio reikmens?
- Ar aliuminio folija ne per arti vidinių sienelių?

Dūmai ir blogas kvapas pradėjus maisto gaminimą.

- Tai laikina būsena šylant naujoms dalims. Dūmai ir kvapas visiškai išnyks po 10 minučių veikimo.
Norėdami pašalinti kvapą greičiau, mikrobangų krosnelę įjunkite įdėję į ją citrinos griežinėlių arba citrinų sulčių.
- ✍️ Jei anksčiau pateikti patarimai nepadaeda išspręsti problemos, kreipkitės į vietinį SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.
Turėkite su savimi šią informaciją:
 - Modelio ir serijos numeriai, paprastai atspausdinti krosnelės gale
 - Garantijos informacija
 - Aiškus problemos aprašymasTada kreipkitės į vietinį atstovą arba SAMSUNG garantinio aptarnavimo tarnybą.

KLAIDOS KODAS

Pranešimas „SE“

- Nuvalykite klavišus ir patikrinkite, ar ant paviršiaus šalia klavišo nėra vandens. Išjunkite mikrobangų krosnelę ir pamėginkite nustatyti iš naujo. Jei pranešimas pasikartoja, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

Pranešimas „E-24“

- Jei mikrobangų krosnelė gali perkaisti, ekrane pasirodys pranešimas „E-24“. Jei pasirodys pranešimas „E-24“, paspauskite mygtuką Sustabdyti/Ekon., kad būtų paleistas inicijavimo režimas. Po to, kai krosnelė atvės, pabandykite ją naudotis. Jei pranešimas „E-24“ pasirodys dar kartą, kreipkitės į vietos „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą.
- ✍️ Jeigu rodomas aukščiau nenurodytas kodas arba pasiūlytas sprendimas nepadaeda išspręsti problemos, kreipkitės į vietos SAMSUNG klientų aptarnavimo centrą.

techninė specifikacija

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

Modelis	MC28H5015**
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz AC
Energijos sąnaudos	
Didžiausia galia	2900 W
Mikrobangos	1400 W
Kepsninė (kaitinamasis elementas)	1500 W
Konvekcija (kaitinamasis elementas)	Daugiausia 2100 W
Išėjimo galia	100 W / 900 W – 6 lygiai (IEC-705)
Eksplotavimo dažnis	2450 MHz
Matmenys (P x G x A)	
Išorė	517 x 474,8 x 310 mm
Krosnelės vidus	358 x 327 x 235,5 mm
Tūris	28 litrų
Svoris	
Grynasis	Apie 17,5 kg

UŽRAŠAMS

UŽRAŠAMS



UŽRAŠAMS

UŽRAŠAMS





KLAUSIMAI ARBA PASTABOS

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪŠŲ SVETAINĖJE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support



MC28H5015**

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja instrukcija un gatavošanas rokasgrāmata

Iepazīstieties ar iespējām

Paldies, ka iegādājāties Samsung izstrādājumu.

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.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Šī rokasgrāmata ir izgatavota no 100 % otrreiz pārstrādāta papīra.

SAMSUNG
















Drošības informācija	2
Īsā pamācība	11
Krāsns funkcijas	12
Krāsns.....	12
Vadības panelis.....	13
Papildpiederumi.....	13
Krāsns lietošana	14
Kā mikroviļņu krāsns darbojas.....	14
Krāsns pareizas darbības pārbaude.....	15
Laika iestatīšana.....	15
Gatavošana/Uzsildīšana.....	16
Jaudas līmeņi un gatavošanas laika variācijas.....	16
Gatavošanas laika pielāgošana.....	16
Gatavošanas pārtraukšana.....	17
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana.....	17
Automātiskas uzsildīšanas/gatavošanas funkciju izmantošana.....	17
Veselīgās gatavošanas funkciju izmantošana.....	19
Mīklas raudzēšanas/jogurta gatavošanas funkciju izmantošana.....	21
Intensīvās atkausešanas funkciju izmantošana.....	22
Konvekcijas režīms.....	23
Grilēšana.....	23
Mikroviļņu un grilēšanas režīmu apvienošana.....	24
Mikroviļņu un konvekcijas režīmu apvienošana.....	24
Papildpiederumu izvēle.....	25
Bērnu drošības aizsardzības funkciju izmantošana.....	25
Rotējošās pamatnes ieslēgšanas/izslēgšanas funkciju izmantošana.....	25
Manuālās cepšanas funkcijas izmantošana (Tikai MC28H5015C*, MC28H5015Z* modelim).....	26
Tvaicēšanas funkcijas izmantošana (Tikai MC28H5015F*, MC28H5015Z* modelim).....	27
Manuālās tvaicēšanas iestatījumi.....	27
Grilēšanas iesms (Tikai MC28H5015Z* modelim).....	28
Vertikālā vairāku iesmu statīva izmantošana.....	29
Smakas novēršanas funkciju izmantošana.....	30
Signalizācijas izslēgšana.....	30
Trauku lietošanas norādes	30
Ēdiena gatavošanas norādes	31
Traucējumeklēšana un kļūdu kodi	40
Traucējumeklēšana.....	40
Kļūdu kodi.....	41
Tehniskie dati	41

ŠĪ INSTRUKCIJU BUKLETA IZMANTOŠANA

Jūs tikko iegādājaties SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- Drošības norādījumi
- Saderīgi papildpiederumi un trauki
- Noderīgi padomi
- Gatavošanas padomi

SIMBOLU UN IKONU APZĪMĒJUMI

	BRĪDINĀJUMS!	Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt nopietnus miesas bojājumus vai nāvi.	
	UZMANĪBU!	Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt mazāk bīstamas traumas vai īpašuma bojājumus.	
	Brīdinājums; ugunsbīstamība		Brīdinājums; karsta virsma
	Brīdinājums; elektrība		Brīdinājums; eksplozīvs materiāls
	NEMĒĢINIET.		NEAIZTIECIET.
	NEIZJAUCIET.		Rūpīgi ievērojiet norādījumus.
	Atvienojiet strāvas spraudni no kontaktligzdas.		Lai novērstu elektrošoka risku, pārliecinieties, vai ierīce ir iezemēta.
	Piezvaniet uz tehniskās apkopes centru un lūdziet palīdzību.		Piezīme
	Svarīgi		

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Vienmēr ievērojiet šos drošības norādījumus.

**Pirms ierīces lietošanas pārliedcinieties,
ka tiek ievēroti tālāk minētie norādījumi.**

▲ **BRĪDINĀJUMS (Tikai mikroviļņu funkcija)**

☒ **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:** Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai māsaimniecībā.

★ **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.

★ **BRĪDINĀJUMS:** Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.

★ Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

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

★ Mikroviļņu krāsnis ir paredzēta 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 izplūst dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

<input checked="" type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.
<input checked="" type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.
<input type="checkbox"/>	Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt, pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.
<input checked="" type="checkbox"/>	Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.
<input type="checkbox"/>	Ja krāsns netiek uzturēta tīra, tas var izraisīt virsmas nolietošanos, nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūža ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
<input type="checkbox"/>	Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
<input type="checkbox"/>	Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.
<input type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
<input type="checkbox"/>	Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.
<input checked="" type="checkbox"/>	Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.

★	Ja no krāsns nāk neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.
★	Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.
☒	Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda vai galda virsmas; to nedrīkst novietot skapī.

⚠ BRĪDINĀJUMS (Tikai krāsns funkcija) - Papildiespēja	
☞	BRĪDINĀJUMS: lietojot ierīci apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.
★	Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.
☒	BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.
☒	Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

☒	BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.
★	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.
☞	Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.
☞	Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.
☞	Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

★	Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
☐	Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
☐	Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

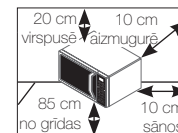
Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

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

MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Novietojiet krāsni uz līdzenas virsmas 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai jābūt pietiekami izturīgai, lai izturētu krāsns svaru.

1. Uzstādot krāsni, nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atstājot vismaz 10 cm (4 collas) brīvas vietas aiz krāsns un tās sānos un 20 cm (8 collas) brīvas vietas virs krāsns.



2. Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus.
3. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliedzinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)
4. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt.

- ☑ Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai. Jūsu drošībai iespraudiet vadu pareizi iezemētā maiņstrāvas kontaktligzdā.
- ☑ Neuzstādiel mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus parastai krāsnij vai radiatoriem. Jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un jebkādam izmantotam pagarinātāja vadam jābūt tāda paša standarta kā krāsns komplektācijā iekļautajam vadam. Pirms pirmās lietošanas izslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

Tālāk minētās mikroviļņu krāsns daļas ir regulāri jātīra, lai tauki un ēdiena pārpalikumu neuzkrātos:

- Iekšējā un ārējā virsma
 - Durvis un to blīvējums
 - Rotējošā pamatnē un griešanās gredzeni (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)
- ☑ **VIENMĒR** nodrošiniet, lai durvju blīvējums būtu tīrs un durvis aizvērtos pareizi.

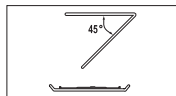
- ☑ Ja krāsns netiek uzturēta tīra, tas var izraisīt virsmas nolietošanos, nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūža ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

1. Ārējās virsmas tīriet ar mīkstu drāniņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
2. Noslaukiet visus izšļakstītos produktus un traipus no krāsns iekšpuses ar drāniņu, kas samitrināta ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
3. Lai atmērcētu piekaltušās ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu krāsnī un karsējiet desmit minūtes ar maksimālo jaudu.
4. Mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā mazgājamo paplāti vienmēr, kad nepieciešams.

- ☑ **NELEJIET** ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet nekādus abrazīvos tīrītājus vai ķīmiskos šķīdinātājus. Īpaši uzmanīgi esiet, tīrot durvju blīvējumu, lai nodrošinātu, ka neviena daļiņa:
 - Neuzkrājas
 - Netraucē durvju pareizai aizvēršanai

- ☑ **Tīriet** mikroviļņu krāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes ar maigu mazgāšanas līdzekli, bet pirms tam ļaujiet krāsnij atdzist, lai negūtu traumas.

Tirot krāsns iekšpuses augšdaļu, var ērti pagriezt sildītāju uz leju 45° leņķī un to notīrīt.



(Tikai modelim ar nolokāmo sildītāju)

MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN TĀS REMONTDARBI

Glabājot savu krāsns vai nogādājot to apkalpes centrā remontdarbu veikšanai, ir jāņem vērā daži piesardzības pasākumi. Krāsns nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts:

- Salauztas eņģes
- Nodilis blīvējums
- Deformēts vai ieliekts krāsns ietvars

Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts mikroviļņu krāsns apkalpes speciālists

- ☑ **NEKAD** nenoņemiet krāsns ārējo ietvaru. Ja krāsns nedarbojas pareizi un ir nepieciešami remontdarbi vai arī jums ir šaubas par tās stāvokli:

- Atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktrozetes
- Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpes centru

- ☑ Ja vēlaties uz laiku krāsns nolikt glabāšanā, izvēlieties sausu un putekļus nesaturošu vietu.

Iemesls: putekļi un mitrums var nopietni ietekmēt krāsns kustīgo detaļu darbību.

- ☑ Šī mikroviļņu krāsns nav piemērota komerciāliem nolūkiem.
- ☑ Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

⚠ BRĪDINĀJUMS!					
	Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot ierīci.	✓	✓	✓	✓
	Nesildiet mikroviļņu krāsnī šķidrums un citus pārtikas produktus slēgtos traukos.	✓	✓	✓	✓
	Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.	✓	✓	✓	✓
	Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.	✓	✓	✓	✓

	Ierīci pareizi jāieņem saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.	✓	✓	✓	✓
	Izmantojot sausu drānu, regulāri no strāvas spraudņu spailēm un kontakta punktiem noņemiet visas nesaderīgās vielas, piemēram, putekļus vai ūdeni.	✓	✓	✓	✓
	Neraujiet, pārlietu nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.	✓	✓	✓	✓
	Ja notikusi gāzes noplūde (piem., propāna gāzes, LP gāzes utt.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas spraudnim.	✓	✓	✓	✓
	Neaizskariet strāvas spraudni ar mitrām rokām.	✓	✓	✓	✓
	Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas spraudni, kamēr ierīce ir ieslēgta.	✓	✓	✓	✓
	Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
	Nepakļaujiet ierīci pārlietam spiedienam un triecienam.	✓	✓	✓	✓
	Nenovietojiet krāsni virs trauša objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta.	✓	✓		
	Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.	✓	✓	✓	✓
	Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām.	✓	✓		✓
	Stingri ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru.	✓	✓	✓	
	Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns.	✓	✓	✓	

	Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaiļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
	Neizleļiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.	✓	✓		
	Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām.	✓	✓	✓	
	Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.	✓	✓		
	Neievietojiet krāsni uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu.	✓		✓	✓
	Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsni netuvotos bērni, jo tie var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus.	✓	✓	✓	✓
	BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Aplaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALĪDZĪBAS instrukcijas: <ul style="list-style-type: none"> • Aplaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm. • Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu. • Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus. 	✓	✓	✓	✓
	Neievietojiet paliktni vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai, jo tas var izraisīt paliktna vai restīšu plaisas vai bojājumus.				✓

<input type="checkbox"/>	Nelietojiet mikroviļņu krāsni kā taukvāres katlu, jo tajā ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas var izraisīt pēkšņu karstā šķiduma izvārisanos.	✓			✓
--------------------------	---	---	--	--	---

⚠ UZMANĪBU!	   
--------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt. No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes. Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novāritas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuuma iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nepārklājiet ventilācijas slotas ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties – tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimds, lai izvairītos no nejausiem apdegumiem.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārisanos.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.				✓
<input type="checkbox"/>	Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejausī.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.	✓	✓	✓	

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRLIEKAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS. (TIKAI MIKROVIĻŅU FUNKCIJA)

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

- Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.
- NEIEVIETOJIET nekādus objektus 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 vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mikstu sausu drānu.
- NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:
 - durtiņas (ielocītas)
 - durtiņu eņģes (salauztas vai vaļīgas)
 - durtiņu blīves un blīvējuma virsmas
- Krāsnī drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Samsung pieprasis remonta samaksu par piederuma nomaīņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces bojājumi un/vai piederumu bojājumi vai zudums noticis klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- (a) Iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durvīņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis.
- (b) Salauzts vai pazudis paliktņis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.
 - Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Brīdinājumos un svarīgajā drošības informācijā šajā rokasgrāmatā nav ietverti visi iespējamie apstākļi un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.
 - Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir kādi jautājumi vai problēmas, sazinieties ar tuvāko klientu centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
 - Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spīvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
 - Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.



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, mājsaimniecībām jāsasazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.


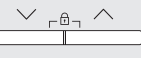
Iestādēm un uzņēmumiem jāsasazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Īsā pamācība

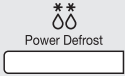
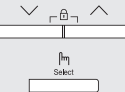


Ja vēlaties gatavot ēdienu.

	<p>1. Ievietojiet ēdienu krāsni. Nospiediet pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s).</p> <p>Rezultāts: Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē.</p>
---	--

Ja vēlaties pievienot papildu 30 sekundes.

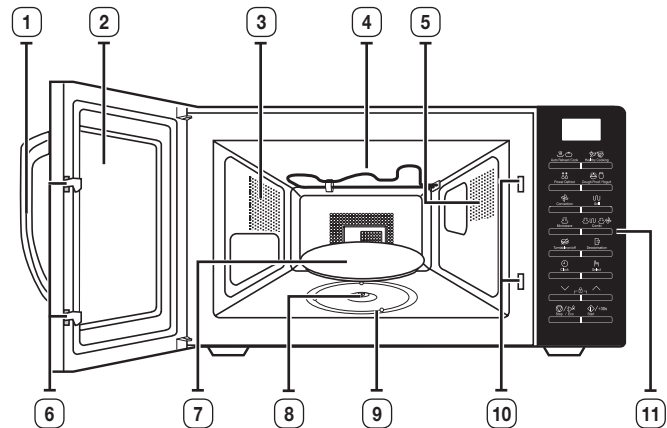
	<p>Vienu vai vairākas reizes nospiediet pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s) katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.</p>
	<p>Nospiežot pogu Uz augšu un Uz leju, varat iestatīt sev vēlamo laiku.</p>

Ja vēlaties atkausēt ēdienu, izmantojot intensīvās atkausēšanas funkciju.

	1. Nospiediet pogu Power Defrost (Intensīvā atkausēšana) .
	2. Iestatiet gatavošanas kategoriju, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju . Nospiediet pogu Select (Atlasīt) , lai iestatītu vēlamu vienumu.
	3. Atlasiet ēdiena svaru, pēc nepieciešamības nospiežot pogas Uz augšu vai Uz leju .
	4. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) . Rezultāts: sākas atkausēšana. <ul style="list-style-type: none">• Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pīkstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepīkstēties reizi minūtē.

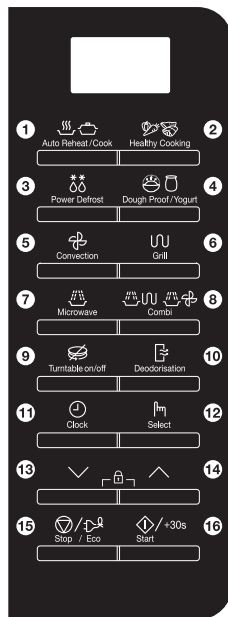
krāsns funkcijas

KRĀSNS



- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. DURTIŅU ROKTURIS | 7. ROTĒJOŠĀ PAMATNE |
| 2. DURTIŅAS | 8. SAVIENOTĀJS |
| 3. VENTILĀCIJAS ATVERES | 9. ROTĒJOŠAIS RIŅĶIS |
| 4. SILDELEMENTS | 10. DROŠĪBAS BLOKĒŠANAS ATVERES |
| 5. APGAISMOJUMS | 11. VADĪBAS PANELIS |
| 6. DURTIŅU FIKSATORI | |

VADĪBAS PANELIS



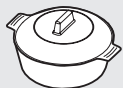
- | | |
|---|---|
| 1. AUTOMĀTISKĀS UZSILDĪŠANAS/
GATAVOŠANAS POGA | 9. ROTĒJOŠĀS PAMATNES
IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS POGA |
| 2. VESELĪGAS GATAVOŠANAS POGA | 10. SMAKAS NOVĒRŠANAS POGA |
| 3. INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS POGA | 11. PULKSTEŅA POGA |
| 4. MĪKLAS RAUDZĒŠANAS/JOGURTA
POGA | 12. ATLASĪŠANAS POGA |
| 5. KONVEKCIJAS POGA | 13. UZ LEJU POGA |
| 6. GRILĒŠANAS POGA | 14. UZ AUGŠU POGA |
| 7. MIKROVIĻŅU POGA | 15. BEIGŠANAS/EKO POGA |
| 8. APVIENOTĀ REŽĪMA POGA | 16. IEDARBINĀT/+30s POGA |

PAPILDPIEDERUMI

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

	<p>1. Rotējošais riņķis jānovieto krāsns centrālajā daļā. Pielietojums: rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.</p>
	<p>2. Rotējošā pamatne jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja. Pielietojums: rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.</p>
	<p>3. Augstās restītes vai zemās restītes jānovieto uz rotējošās pamatnes. Pielietojums: metāla restītes var izmantot, lai vienlaicīgi gatavotu divus ēdienus. Mazāko ēdiena trauku var novietot uz rotējošās pamatnes, bet otru lielāko trauku – uz restītēm. Metāla restītes var izmantot, lai grilētu, lietotu konvekcijas režīmā vai gatavotu apvienotajā režīmā.</p>
	<p>4. Graudzēšanas šķivis jānovieto uz rotējošās pamatnes. (Tikai MC28H5015C*, MC28H5015Z* modelim) Pielietojums: graudzēšanas šķīvi izmanto, lai apbrūninātu ēdiena apakšpusi, izmantojot mikroviļņu vai grila apvienotās gatavošanas režīmus, kā arī nodrošinātu pirāgu un picas mīklas kraukšķīgumu.</p>
	<p>5. Grilēšanas iesms, gaļas cepšanas režģa savienotājs un iesms jānovieto stikla bļodā. (Tikai MC28H5015Z* modelim) Pielietojums: grilēšanas iesms ir ideāli piemērots vistas cepeša pagatavošanai, jo to nav nepieciešams apgriezt. To var izmantot grila apvienotās gatavošanas režīmā.</p>

(turpinājums)



6. Tvaicēšanas trauks. (Tikai MC28H5015F*, MC28H5015Z* modelim)
Pielietojums: plastmasas tvaicēšanas trauks, izmantojot intensīvās tvaicēšanas funkciju.

 **NELIETOJIET** mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

 **NELIETOJIET** GRILĒŠANAS, KONVEKCIJAS un APVIENOTO režīmu ar tvaicēšanas trauku.

Darbības režīms	MIKROVIĻŅI	GRILĒŠANA	APVIENOTAIS	KONVEKCIJAS
 (Tvaicēšanas trauks)	O	X	X	X



UZMANĪBU!

- Nekad neizmantojiet šo profesionālo tvaicēšanas trauku ar citu ierīci vai izstrādājuma modeli. Tas var izraisīt ugunsgrēku vai neatgriezeniskus izstrādājuma bojājumus.
- Neizmantojiet profesionālo tvaicēšanas trauku bez ūdens vai ēdiena. Pirms profesionālā tvaicēšanas trauka lietošanas vienmēr ielejiet tajā vismaz 500 ml ūdens. Ja ūdens daudzums ir mazāks par 500 ml, ēdiens var tikt nepilnīgi pagatavots, kā arī var rasties ugunsgrēks vai neatgriezeniski izstrādājuma bojājumi.
- Īpaša piesardzība jāievēro, izņemot ēdiena trauku no profesionālā tvaicēšanas trauka iekšienes pēc gatavošanas beigām, jo tas ir ļoti karsts.
- Pārlicinieties, ka esat uzlīcis profesionālajam tvaicēšanas traukam vāku tā, lai to var ērti ievietot tvaicēšanas pamatnē / cepšanas pamatnē. Neuzstādot tvaicēšanas trauka vāku un tvaicēšanas pamatni kā norādīts instrukciju bukletā, krāsnī ievietotas olas vai kastīti var uzsprāgt.

krāsns lietošana

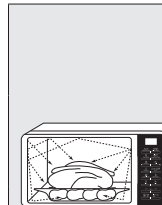
KĀ MIKROVIĻŅU KRĀSNS DARBOJAS

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdiena, 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 satura
 - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

 Tā kā ēdiena centrālā daļa tiek pagatavota, izplatoties siltumam, gatavošana turpinās arī pēc tam, kad ēdiens tiek izņemts no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:


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

KRĀSNS PAREIZAS DARBĪBAS PĀRBAUDE

Sekojošā vienkāršā procedūra ļauj vienmēr pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Ja radušās kādas šaubas, plašāku informāciju skatiet 40.-41. lpp. sadaļā „Traucējummeklēšana”.

- ☑ Krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai kontaktligzdai. Rotējošajai pamatnei jābūt ievietotai krāsnī. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis (100 % - 900 W), ūdens uzvārīšanai var būt nepieciešams ilgāks laiks.

Atveriet krāsns durvītas, pavelkot aiz roktura durvītu labajā pusē. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni. Aizveriet durvītas.

 Start	Nospiediet pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s) un iestatiet laiku uz 4 līdz 5 minūtēm, attiecīgu reižu skaitu nospiežot pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s) . Rezultāts: krāsns karsē ūdeni 4 līdz 5 minūtes. Ūdenim vajadzētu vārīties.
--	--

LAIKA IESTATĪŠANA





Mikrovilņu krāsnī ir iebūvēts pulkstenis. Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88” un pēc tam „12:00”.

Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24- vai 12- stundu formātā.

Pulkstenis jāiestata:


- Pirmoreiz izmantojot mikrovilņu krāsnī
- Pēc strāvas padeves kļūdas

- ☑ Atveriet atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.

 Clock	1. Nospiediet pogu Clock (Pulkstenis) .
 Select	2. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju , lai atlasītu laika attēlošanas veidu (12 h vai 24 h). Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt) , lai iestatītu attēlošanas veidu.
 Select	3. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju , lai iestatītu stundu.
 Select	4. Nospiediet pogu Select (Atlasīt) .
 Select	5. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju , lai iestatītu minūti.
 Select	6. Kad tiek rādīts pareizais laiks, nospiediet pogu Select (Atlasīt) , lai palaistu pulksteni. Rezultāts: laiks tiek rādīts vienmēr, kad nelietojat mikrovilņu krāsnī.










GATAVOŠANA/UZSILDĪŠANA

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

 Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.

Atveriet durvītas. Ievietojiet ēdiena rotējošās pamatnes centrālajā daļā.

Aizveriet durvītas. Nekad neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

 Microwave 	<p>1. Nospiediet pogu Microwave (Mikroviļņi).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts: , (mikroviļņu režīms)</p>
 Select 	<p>2. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju, līdz tiek attēlots atbilstošais jaudas līmenis.</p> <p>Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu jaudas līmeni.</p> <ul style="list-style-type: none">Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
 Uz augšu/leju 	<p>3. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju.</p> <p>Rezultāts: parādās gatavošanas laiks.</p>
 Start 	<p>4. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s).</p> <p>Rezultāts: ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties. Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs:</p> <ul style="list-style-type: none">No krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstīties reizi minūtē.

JAUDAS LĪMEŅI UN GATAVOŠANAS LAIKA VARIĀCIJAS

Jaudas līmeņa iestatīšanas funkcija ļauj pielāgot enerģijas daudzumu, kas izplatās ēdienā, tādējādi ietekmējot ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas laiku, atbilstoši tā veidam un apjomam. Iespējams izvēlēties no sešiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Procenti	Izvide
AUGSTS	100 %	900 W
VIDĒJI AUGSTS	67 %	600 W
VIDĒJS	50 %	450 W
VIDĒJI ZEMS	33 %	300 W
ATKAUSĒŠANA	20 %	180 W
ZEMS	11 %	100 W





Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laiki atbilst konkrētam norādītajam jaudas līmenim.

Atlasot...	Gatavošanas laiks...
Augstāku jaudas līmeni	Saīsinās
Zemāku jaudas līmeni	Palielinās

GATAVOŠANAS LAIKA PIELĀGOŠANA

Gatavošanas laiku iespējams pielāgot, nospiežot pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)**.

- Gatavošanas progresu var jebkurā laikā pārbaudīt atverot durvītas
- Tāpat var palielināt atlikušo gatavošanas laiku

 Start 	<p>Lai pielāgotu gatavošanas laiku ēdiena gatavošanas laikā, vienu vai vairākas reizes nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.</p> <ul style="list-style-type: none">Piemērs: lai palielinātu laiku par trīs minūtēm, nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) sešas reizes.
 Uz augšu/leju 	<p>Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet pogu UZ AUGŠU un UZ LEJU, lai pievienotu vēlamu laiku.</p>

GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA


Gatavošanas procesu var pārtraukt jebkurā laikā, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu vai apmaisītu to
- Atstātu ēdienu nostāvēties

Lai pārtrauktu gatavošanu...	Tad...
Uz laiku	Uz laiku: atveriet durvītas vai vienu reizi nospiediet pogu Beigt. Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, atkal aizveriet durvītas un nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) .
Pilnībā	Pilnībā: vienu reizi nospiediet pogu Beigt. Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai atceltu visus gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu Stop/Eco (Beigt/Eko) .

ENERĢIJAS TAUPIŠANAS REŽĪMA IESTATĪŠANA

Krāsniņ ir enerģijas taupīšanas režīms.

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> • Nospiediet pogu Stop/Eco (Beigt/Eko). (Gaidīšanas režīmā.) Rezultāts: displejs izslēdzas. • Lai atslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durvītas vai nospiediet pogu Stop/Eco (Beigt/Eko), un tad displejā tiek attēlots pašreizējais laiks. Krāsns ir gatavs lietošanai.
---	--

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ja netiek atlasīta neviena funkcija ierīces iestatīšanas procesa laikā vai izlaicīgas apturēšanas aktivizācijas laikā, funkcija tiek atcelta un pulkstenis tiek attēlots pēc 25 minūtēm.







Krāsns lampa tiks izslēgta pēc 5 minūtēm arī tad, ja durvītas ir atvērtas.

AUTOMĀTISKAS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA


10 **Automātiskā uzsildīšana/Gatavošana** funkcijās ir iekļauti/nodrošināti ieprogrammēti gatavošanas laiku režīmi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis. Porciju izmēru varat pielāgot, nospiežot pogu **Uz augšu** vai **Uz leju**.

 Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

Atveriet durvītas. Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durvītas.

 Auto Reheat / Cook	1. Nospiediet pogu Auto Reheat/Cook (Automātiskā uzsildīšana/Gatavošana) .
 Select	2. Nospiediet pogu Uz augšu un Uz leju , lai atlasītu gatavošanas kategoriju. (1: Automātiskā uzsildīšana, 2: Automātiskā gatavošana)
 Select	3. Nospiediet pogu Select (Atlasīt) .
 Select	4. Atlasiet ēdiena veidu, kuru vēlaties pagatavot, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu Uz augšu un Uz leju . Sīkāku informāciju par ieprogrammētajiem iestatījumiem, skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā. Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt) , lai atlasītu ēdiena veidu.
 Select	5. Atlasiet porcijas lielumu, nospiežot pogu Uz augšu un Uz leju .
 Start	6. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) . Rezultāts: ēdiens tiek gatavots, atbilstoši atlasītajam ieprogrammētajam iestatījumam. <ul style="list-style-type: none"> • Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē.

Šajā tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi automātiskās uzsildīšanas un gatavošanas programmu izmantošanai.

 Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

1. Automātiskā uzsildīšana

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-1 Saldēta gatavā maltīte (atdzesēta)	300-350 g 400-450 g	Uzlieciet uz keramiska 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). Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.
1-2 Gatavā makaronu maltīte (atdzesēta)	200-250 g 300-350 g	Novietojiet atdzesēto makaronu maltīti uz mikroviļņiem droša plastmasas šķīvja rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Saduriet iepakojuma plēvi vai apsedziet šķīvi ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika. Šī programma ir piemērota gan makaronu sacepumiem, gan makaroniem mērcē. Nostāvēšanās laiks 3 minūtes.
1-3 Saldēta pica	300-350 g 400-450 g	Novietojiet saldēto picu uz zemajām restītēm.
1-4 Saldētās picas uzkodas	100-150 g 250-300 g	Novietojiet saldētās picas uzkodas uz zemajām restītēm.
1-5 Saldēta lazanja	400-450 g 600-650 g	Ievietojiet saldēto lazjanu atbilstoša izmēra traukā, kas piemērots izmantošanai krāsni. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 3-4 minūtes.
1-6 Saldētās maizītes	100-150 g (2 gab.) 200-250 g (4 gab.) 300-350 g (6 gab.)	Ieteicams mikroviļņu krāsni 5 minūtes uzkarstēt līdz 180 °C, izmantojot konvekcijas funkciju. Novietojiet 2 līdz 6 saldētās maizītes (-18 °C) aplī uz zemajām restītēm. Šī programma ir piemērota neliela izmēra saldētiem mīklas izstrādājumiem, piemēram, maizītēm, „ciabatta” maizītēm un nelielām bagetēm. Nostāvēšanās laiks 3-5 minūtes.

2. Automātiskā gatavošana








Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-1 Brokoļu galviņas/ Svaigi dārzeņi	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Nomazgājiet dārzeņus, nomizojiet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Novietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāciņu. Gatavojot 200-250 g dārzeņu, pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens, gatavojot 300-450 g dārzeņu, pievienojiet 45 ml (3 ēdamkarotes) ūdens, un gatavojot 400-450 g dārzeņu, pievienojiet 60-75 ml (4 ēdamkarotes) ūdens. Pēc pagatavošanas apmaisiet. Gatavojot lielāku apjomu, apmaisiet vienu reizi gatavošanas laikā. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.
2-2 Vistu gabaliņi	300-400 g (1 gab.) 500-600 g (2 gab.) 700-800 g (3 gab.)	Ieziediet vistas gabaliņus ar eļļu un tad apkaisiet tos ar pipariem, sāli un papriku. Izkārtējiet tos aplī uz augstajām restītēm ar ādu uz leju. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Nostāvēšanās laiks 2 minūtes.
2-3 Grilēta vista	1100-1150 g 1200-1250 g	Ieziediet atdzesētu vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet ar krūtiņu uz leju zemo restīšu centrā. Tiklīdz no krāsns atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Nospiediet starta pogu, lai turpinātu procesu. Nostāvēšanās laiks 5 minūtes.
2-4 Mazie kūsiņi	250-300 g	Ielejiet mīklu 6-8 papīra vai silikona kūsiņu formās (katra 45 g) un novietojiet uz zemajām restītēm. Palaidiet programmu (krāsns uzsilst). Kad atskan pikstiens, ievietojiet restītes ar ēdenu.

VESELĪGĀS GATAVOŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA


15 **Veselīgās gatavošanas** funkcijās ir iekļauti ieprogrammēti gatavošanas laiku režīmi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis. Porciju izmēru varat pielāgot, nospiežot pogu **Uz augšu** vai **Uz leju**.

 Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

Atveriet durvītas. Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durvītas.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Nospiediet pogu Healthy Cook (Veselīga gatavošana) .
 <input type="text"/>	2. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju , lai atlasītu gatavošanas kategoriju.
 Select <input type="text"/>	3. Atlasiet gatavošanas kategoriju, nospiežot pogu Select (Atlasīt) .
 <input type="text"/>	4. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju , lai atlasītu gatavošanas veidu.
 Select <input type="text"/>	5. Atlasiet gatavošanas veidu, nospiežot pogu Select (Atlasīt) .
 <input type="text"/>	6. Nospiediet pogu Uz augšu vai Uz leju , lai atlasītu porcijas lielumu. Sīkāku informāciju par ieprogrammētajiem iestatījumiem, skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā.
 Start <input type="text"/>	7. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) . Rezultāts: ēdiens tiek gatavots, atbilstoši atlasītajam ieprogrammētajam iestatījumam. <ul style="list-style-type: none"> Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūti.

Šajā tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 15 ieprogrammēto gatavošanas režīmu izmantošanai. Tie ir iedalīti graudaugu/makaronu, dārzeņu un mājputnu gaļas/zivju apakšgrupās.

 Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

1. Graudaugi/Makaroni

Kods/Pārtikas Produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-1 Brūnie rīsi	150-200 g 200-250 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Nostāvēšanās laiks 5-10 minūtes.
1-2 Kvinoja	150-200 g 200-250 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Nostāvēšanās laiks 1-3 minūtes.
1-3 Makaroni	100-150 g 200-250 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet 4-kāršu daudzumu vāroša ūdens, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Nostāvēšanās laiks 1-3 minūtes.

2. Dārzeni

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-1 Zaļie zirnīši	200-250 g 300-350 g	Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Novietojiet tās vienmērīgi stikla bļodā ar vāciņu. Gatavojot 200-250 g dārzenus, pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens un gatavojot 300-450 g dārzenus, pievienojiet 45 ml (3 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.
2-2 Spināti	100-150 g 200-250 g	Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla bļodā ar vāciņu. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.
2-3 Nomizoti kartupeļi	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus, pārgrieziet tos uz pusēm un ievietojiet stikla bļodā ar vāciņu. Pievienojiet 15-30 ml ūdens (1-2 ēdamkarotes). Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Gatavojot lielāku apjomu, apmaisiet vienu reizi gatavošanas laikā. Nostāvēšanās laiks 3-5 minūtes.
2-4 Kartupeļu sacēpums	400-450 g 800-850 g	Ievietojiet svaigo kartupeļu sacēpumu stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz zemajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.
2-5 Grilēti baklažāni	100-150 g 200-250 g	Noskalojiet un sagrieziet baklažānus šķēlēs. Ieziediet ar eļļu un garšvielām. Vienmērīgi izkārojiet šķēlītes uz augstajām restītēm. Apgrieziet, kad atskan pikstiens. Nospiediet pogu Start (ledarbināšana), lai turpinātu (Ja neapgriezīsiet baklažānus uz otru pusi, krāsns turpinās darboties). Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.
2-6 Grilēti tomāti	400-450 g 600-650 g	Noskalojiet un notīriet tomātus. Pārgrieziet tos uz pusēm un ievietojiet cepšanai krāsni piemērotā traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz augstajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.

3. Mājputnu gaļa/Zivis


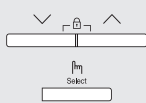



Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3-1 Vistu krūtiņas	300-350 g 400-450 g	Noskalojiet vistu krūtiņas un novietojiet uz keramikas šķīvja. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Nostāvēšanās laiks 2 minūtes.
3-2 Titara krūtiņas	300-350 g 400-450 g	Noskalojiet titara krūtiņas un ievietojiet dziļā stikla cepšanai krāsni piemērotā traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Nostāvēšanās laiks 2 minūtes.
3-3 Grilētas vistu krūtiņas	300-350 g 400-450 g	Noskalojiet vistu krūtiņas, iemarinējiet tās un novietojiet uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Nostāvēšanās laiks 2 minūtes.
3-4 Grilēta zivs fileja	200-300 g 400-500 g	Vienmērīgi izkārojiet zivs filejas uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.
3-5 Grilēts laša steiks	200-250 g 300-350 g	Vienmērīgi izkārojiet zivs steikus uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Nostāvēšanās laiks 2 minūtes.
3-6 Grilēta zivs	200-300 g 400-500 g	Ieziediet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivis vienu blakus otrai, lai vienas zivs aste saskartos ar otras zivs asti, uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Nostāvēšanās laiks 3 minūtes.

INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA

5 **Intensīvās atkausēšanas** funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, maizi, kūkas un augļus. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

 Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto ēdiena uz keramiska trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durtiņas.

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Nospiediet pogu Power Defrost (Intensīvā atkausēšana) .
 <input type="text"/>	2. Atlasiet ēdiena veidu, kuru vēlaties pagatavot, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju . Sīkāku informāciju par ieprogrammētajiem iestatījumiem, skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā. Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt) , lai atlasītu ēdiena veidu.
 <input type="text"/>	3. Atlasiet porcijas lielumu, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju .
 Start <input type="text"/>	4. Nospiediet pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s) . Rezultāts: <ul style="list-style-type: none"> sākas atkausēšana. Atkausēšanas laikā atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdiena uz otru pusi. (izņemot augļus)
 Start <input type="text"/>	5. Ja no krāsns atskan pikstiens un gatavošana tiek apturēta, ēdiena nepieciešams apgriezt uz otru pusi (piem.: gaļai, vistas gaļai, zivīm). Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s) . Rezultāts: Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē.

Šajā tabulā norādītas dažādās **Intensīvās atkausēšanas** programmas, apjomi un atbilstoši ieteikumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, vistas gaļu un zivi uz sekla stikla šķīvja vai keramikas šķīvja, vai novietojiet maizi un kūku uz cepampapīra.







Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1 Gaļa	200-1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Nostāvēšanās laiks 20-90 minūtes.
2 Mājputnu gaļa	200-1500 g	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Nostāvēšanās laiks 20-90 minūtes.
3 Zivis	200-1500 g	Pārklājiet veselās zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Nostāvēšanās laiks 20-80 minūtes.
4 Maize/Kūka	125-1000 g	Uzlieciet maizi horizontāli uz cepamā papīra un apgrieziet, kad atskan pikstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pikstiens. (Krāsns turpina darboties un tiek pārtraukta, atverot durtiņas.) 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 miklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu miklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Nostāvēšanās laiks 10-60 minūtes.
5 Augļi	100-600 g	Vienmērīgi izkārtējiet augļus uz sekla stikla trauka. Šī programma ir piemērota visa veida augļiem. Nostāvēšanās laiks 5-20 minūtes.

KONVEKCIJAS REŽĪMS

Konvekcijas režīms ļauj gatavot ēdienu tāpat, kā tas tiek darīts tradicionālā cepeškrāsnī. Mikrovilņu režīms netiek izmantots. Jūs varat iestatīt cepšanai nepieciešamo temperatūru diapazonā no 40 °C līdz 200 °C. Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties priekšmetiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.
- Labākus gatavošanas un apbrūnināšanas rezultātus var iegūt, izmantojot zemās restītes.






Pārbaudiet, vai sildelements novietots horizontāli. Atveriet durvīņas un novietojiet trauku uz zemajām restītēm un tad uz rotējošās pamatnes.

 Convection <input type="text"/>	1. Nospiediet pogu Convection (Konvekcija) . Rezultāts: displejā tiek rādīts:  (konvekcijas režīms) 180 °C (temperatūra)
 <input type="text"/>	2. Iestatiet temperatūru, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju . (Temperatūra: 40-200 °C, 10 °C intervāls) <ul style="list-style-type: none">• Ja temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
 Select <input type="text"/>	3. Nospiediet pogu Select (Atlasīt) .
 <input type="text"/>	4. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju . (Ja vēlaties uzkarstēt krāsnī, izlaidiet šo darbību.)
 Start <input type="text"/>	5. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) . Rezultāts: sākas gatavošana. <ul style="list-style-type: none">• Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē.

GRILĒŠANA



Grīlis ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties priekšmetiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.
- Labākus gatavošanas un grilēšanas rezultātus var iegūt, izmantojot augstās restītes.











 <input type="text"/>	1. Atveriet durvīņas un novietojiet ēdienu uz restītēm.
 Grill <input type="text"/>	2. Nospiediet pogu Grill (Grilēšana) . Rezultāts: displejā tiek rādīts:  (grilēšanas režīms) <ul style="list-style-type: none">• Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.
 <input type="text"/>	3. Iestatiet grilēšanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju . <ul style="list-style-type: none">• Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.
 Start <input type="text"/>	4. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) . Rezultāts: sākas grilēšana. <ul style="list-style-type: none">• Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē.

MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS REŽĪMU APVIENOŠANA

Varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilēšanu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

-  VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši izmantošanai mikroviļņu krāsnī un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērigi no visām pusēm.
-  VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, aiztiekot traukus krāsnī, jo tie būs ļoti karsti. Labākiem gatavošanas un grilēšanas rezultātiem izmantojiet augstās restītes.

Atveriet durītnas. Novietojiet ēdienu uz restītēm, kas vislabāk piemērotas gatavojamā pārtikas produkta veidam. Novietojiet restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durītnas.



 <p>Combi</p> 	<p>1. Nospiediet pogu Combi (Apvienotais).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts: Cb - 1 (mikroviļņi + grils)</p>
 <p>Select</p> 	<p>2. Izdariet tā, lai ekrānā būtu redzams režīms Cb - 1, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju un tad nospiežot pogu Select (Atlasīt).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts:  (mikroviļņu un grila apvienotais režīms) 600 W (izejas jauda)</p>
 <p>Select</p> 	<p>3. Atlasiet atbilstošu jaudas līmeni, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju, līdz displejā tiek rādīta atbilstošā izejas jauda (600, 450, 300 W). Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu jaudas līmeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar. • Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
 <p>Select</p> 	<p>4. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
 / +30s Start	<p>5. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s).</p> <p>Rezultāts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sākas apvienotā gatavošana. • Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstētīes reizi minūtē.

MIKROVIĻŅU UN KONVEKCIJAS REŽĪMU APVIENOŠANA



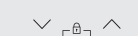


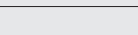

Apvienotās gatavošanas laikā tiek izmantota gan mikroviļņu funkcijas enerģija, gan konvekcijas funkcijas karstums. Nav nepieciešama iepriekšēja krāsns uzkaršēšana, jo mikroviļņu enerģija ir pieejama uzreiz.

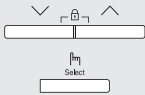


Daudzus pārtikas produktus var gatavot apvienotajā režīmā, īpaši:

- Grilētu gaļu un vistas gaļu
- Pīrāgus un kūkas
- Olu un siera ēdienus

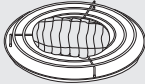
-  VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši izmantošanai mikroviļņu krāsnī un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērigi no visām pusēm.
-  VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, aiztiekot traukus krāsnī, jo tie būs ļoti karsti. Labākus gatavošanas un apbrūnināšanas rezultātus var iegūt, izmantojot zemās restītes.

Atveriet durītnas. Novietojiet ēdīnu uz rotējošās pamatnes vai uz zemajām restītēm, kuras pēc tam jānovieto uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durītnas. Sildelementam jāatrodas horizontālā pozīcijā.

 <p>Combi</p> 	<p>1. Nospiediet pogu Combi (Apvienotais).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts: Cb - 1 (mikroviļņi + grils)</p>
 <p>Select</p> 	<p>2. Izdariet tā, lai ekrānā būtu redzams režīms Cb - 2, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju un tad nospiežot pogu Select (Atlasīt).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts:  (mikroviļņu un konvekcijas apvienotais režīms) 600 W (izejas jauda)</p>
 <p>Select</p> 	<p>3. Atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju, līdz displejā tiek rādīta atbilstošā izejas jauda (600, 450, 300, 180, 100 W). Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu jaudas līmeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu. (Noklusējuma: 180 °C)

	<p>4. Atlasiet atbilstošu temperatūru, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju. (Temperatūra: 200-40 °C) Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu temperatūru.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ja temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
	<p>5. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
	<p>6. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s).</p> <p>Rezultāts:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sākas apvienotā gatavošana. Krāsns tiek uzkaršēta līdz nepieciešamajai temperatūrai un tad līdz gatavošanas laika beigām darbojas mikroviļņu gatavošanas funkcija. Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūti.

PAPILDPIEDERUMU IZVĒLE




	<p>Tradicionālā konvekcijas gatavošanas režīmā nav nepieciešami speciāli gatavošanas trauki. Tomēr vienmēr izmantojiet tikai tādus traukus, kādus jūs ikdienā izmantotu standarta cepeškrāsnī.</p> <p>Trauki, kas piemēroti mikroviļņu krāsnīm, parasti nav piemēroti konvekcijas gatavošanas režīmam, tāpēc neizmantojiet plastmasas iepakojumus un traukus, papīra krūzes, dvieļus utt.</p>
--	---

Ja vēlaties atlasīt apvienotās gatavošanas režīmu (mikroviļņi ar grilu vai konvekcijas režīmu), izmantojiet tikai traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī.

- Plašāku informāciju par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet 30.-31. lpp., sadaļā „Trauku vadlīnijas”.

BĒRNU DROŠĪBAS AIZSARDZĪBAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA


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

	<p>1. Vienlaicīgi nospiediet pogu Uz augšu un Uz leju. (Trīs sekundes)</p> <p>Rezultāts:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar atlasīt nevienu funkciju). Displejā tiek parādīts simbols „L”. 
	<p>2. Lai atbloķētu mikroviļņu krāsnī, vienlaicīgi nospiediet pogas Uz augšu un Uz leju. (Trīs sekundes)</p> <p>Rezultāts: mikroviļņu krāsnī var lietot kā parasti.</p>




ROTĒJOŠS PAMATNES IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA

Poga **Turntable on/off (Ieslēgt/izslēgt rotējošo pamatni)** ļauj jums izmantot lielus traukus, kas aizņem visu vietu krāsnī, izslēdzot rotējošās pamatnes rotācijas funkciju (tikai manuālās gatavošanas režīmā).

- Rezultāti būs mazāk apmierinoši, tā kā šādā gadījumā netiek nodrošināta tik vienmērīga gatavošana. Mēs iesakām apgriezt trauku uz otru pusi manuāli ar roku gatavošanas procesa vidū.

 Nekad nelietojiet rotējošo pamatni bez krāsnī ievietota ēdiena.

BRĪDINĀJUMS! Iemesls: tas var izraisīt ugunsgrēku vai ierīces bojājumus.

	<p>1. Nospiediet pogu Turntable on/off (Ieslēgt/izslēgt rotējošo pamatni).</p> <p>Rezultāts: rotējošā pamatne beigs rotēt. Displejā tiek rādīts:</p> 
	<p>2. Lai atkal ieslēgtu rotējošās pamatnes rotācijas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu Turntable on/off (Ieslēgt/izslēgt rotējošo pamatni).</p> <p>Rezultāts: rotējošā pamatne sāk griezties.</p>

- Poga **Turntable on/off (Ieslēgt/izslēgt rotējošo pamatni)** ir pieejama tikai manuālās gatavošanas režīmā.

MANUĀLĀS CEPŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA (TIKAI MC28H5015C*, MC28H5015Z* MODELIM)

Parasti gatavojot ēdiena mikroviļņu krāsnī, izmantojot grilēšanas vai mikroviļņu režīmu grilēšanas/konvekcijas krāsnis, tādi ēdieni, kā piņģi un pica, to apakšdaļā paliek miksti un saplok. Izmantojot īpašo Samsung cepšanas pamatni, ēdiena iespējams pagatavot tā, lai tas paliek kraukšķīgs.

Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.




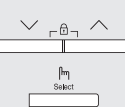
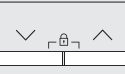

	<ol style="list-style-type: none"> Uzkarsējiet cepšanas pamatni kā aprakstīts augstāk. Ieziediet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdiena kā bekonu un olas, lai maitīti labi apbrūninātu. Novietojiet ēdiena uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes). Nospiediet pogu Combi (Apvienotais). Atlasiet apvienoto režīmu, nospiežot pogu Uz augšu un Uz leju. Pēc tam nospiediet pogu Select (Atlasīt). Cb - 1 (mikroviļņi + grils) Cb - 2 (mikroviļņi + konvekcijas)
	<ol style="list-style-type: none"> Atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju, līdz parādās atbilstošais jaudas lielums. Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu jaudas līmeni. <ul style="list-style-type: none"> Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
	<ol style="list-style-type: none"> Ja izmantojat MW+Konvekcijas režīmu, atlasiet atbilstošo temperatūru, nospiežot pogu Uz augšu un Uz leju. Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu temperatūru. <ul style="list-style-type: none"> Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu. (Noklusējuma: 180 °C)

	<ol style="list-style-type: none"> Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu un Uz leju, līdz parādās atbilstošais gatavošanas laiks.
	<ol style="list-style-type: none"> Nospiediet pogu Start/+30s (ledarbināt/+30s). Rezultāts: sākas gatavošana. <ul style="list-style-type: none"> Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un četras reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē.

- Pirms cepšanas pamatnes izmantošanas uzkarsējiet to, uz 3 līdz 5 minūtēm atlasiet apvienoto režīmu:
 - Konvekcijas (200 °C) un mikroviļņu apvienotais režīms. (600 W jaudas līmenis)
 - Grila un mikroviļņu apvienotais režīms. (600 W jaudas līmenis)
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo cepšanas pamatne būs ļoti karsta.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.
- Izmantojiet plastmasas piederumus, lai nesaskrāpētu cepšanas pamatni vai lai pirms griešanas noņemtu ēdiena no pamatnes.
- Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes nekādus traukus, kas nav izturīgi pret karstumu (piemēram, plastmasas bļodiņas).
- Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.
- Cepšanas pamatnes tīrīšana**
Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.
- Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.
- Lūdzu, ņemiet vērā**
Cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

TVaicēšanas funkcijas izmantošana (TIKAI MC28H5015F*, MC28H5015Z* MODELIM)

Izmantojot tikai tvaicēšanas funkciju, lietojiet plastmasas tvaicēšanas trauku. Novietojiet trauka vārtāju no plastmasas rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durvīņas.

 <p>Microwave</p>	<p>1. Nospiediet pogu Microwave (Mikroviļņi).</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Nospiediet pogu Uz augšu un Uz leju, līdz displejā redzams vēlams jaudas līmenis. Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu jaudas līmeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
 <p>Start</p>	<p>3. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju.</p>
 <p>Start +30s</p>	<p>4. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s).</p> <p>Rezultāts: sākas gatavošana.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pikstiens un četras reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstīties reizi minūtē.

 Padomi par gatavošanu ar tvaicēšanu

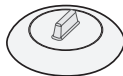
Tvaicēšanas trauka daļas



Bļoda

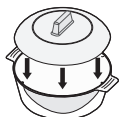


Ievietojams paliktņis

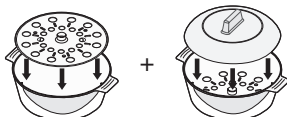


Vāks

Tvaicēšanas trauka salikšana



Bļoda + Vāks



Bļoda ar ievietojamo paliktņi + Vāks

MANUĀLĀS TVaicēšanas Iestatījumi



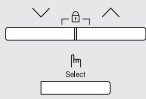

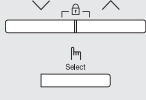
Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Artišoki	300 g (1-2 gab.)	900 W	5-6
	<p>Norādes Noskalojiet un notīriet artišokus. Ievietojiet tos bļodā. Pievienojiet vienu ēdamkaroti citrona sulas. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.</p>		
Svaigi dārzeņi	300 g	900 W	4-5
	<p>Norādes Nomazgājiet dārzeņus (piem., brokoļu galviņas, ziedkāpostu galviņas, burkānus, piparus), notīriet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Ievietojiet grozu bļodā. Ievietojiet dārzeņus grozā. Pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.</p>		
Saldēti dārzeņi	300 g	600 W	7-8
	<p>Norādes Ievietojiet saldētos dārzeņus grozā, kurš ir bļodā. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas beigām un nostāvēšanās kārtīgi apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.</p>		
Svaiga zivs fileja	300 g	1. posms: 900 W 2. posms: 450 W	1-2 5-6
	<p>Norādes Noskalojiet un sagatavojiet zivs filejas, piemēram, polaka, sarkanās vai laša filejas. Aplaižiet ar citrona sulu. Ievietojiet grozu bļodā. Ievietojiet filejas vienu pie otras. Pievienot 100 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.</p>		
Vistas krūtiņa	300 g	1. posms: 900 W 2. posms: 600 W	1-2 7-8
	<p>Norādes Noskalojiet un sagatavojiet vistas krūtiņas. Iegrieziet gaļas virskārtu ar nazi 2-3 reizes. Ievietojiet grozu bļodā. Ievietojiet vistu krūtiņas vienu pie otras. Pievienot 100 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.</p>		

(turpinājums)

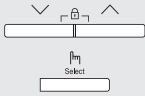

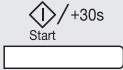
GRILĒŠANAS IESMS (TIKAI MC28H5015Z* MODELIM)

Gaļas cepšanas iesms ir noderīgs grilēšanai, jo tā izmantošanas laikā nav nepieciešams apgriezt gaļu. To var izmantot apvienotajā mikroviļņu un konvekcijas gatavošanas režīmā.

- ☑ Pārliecinieties, ka gaļas svars ir vienmērīgi izlīdzināts uz iesma un tas vienmērīgi rotē. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsni, jo tie būs ļoti karsti.

	<p>1. Izduriet grilēšanas iesmu cauri gaļas cepeša centrālajai daļai.</p> <p>Piemērs: caurduriet iesmu starp vistas cepeša mugurkaulu un krūtiņām. Novietojiet iesmu stateniskā pozīcijā stikla bļodā un tad novietojiet stikla bļodu uz rotējošās pamatnes. Lai palīdzētu apbrūnīnāt gaļu, ieziediet to ar eļļu un garšvielām.</p>
	<p>2. Nospiediet pogu Combi (Apvienotais).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts: Cb - 1 (mikroviļņi + grils)</p>
	<p>3. Izdariet tā, lai ekrānā būtu redzams režīms Cb - 2, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju un tad nospiežot pogu Select (Atlasīt).</p> <p>Rezultāts: displejā tiek rādīts:  (mikroviļņu un konvekcijas apvienotais režīms) 600 W (izejas jauda)</p>
	<p>4. Atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju, līdz displejā tiek rādīta atbilstošā izejas jauda (600, 450, 300, 180, 100 W). Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu jaudas līmeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu. (Noklusējuma: 180 °C)

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Risi	250 g	900 W	15-18
	<p>Norādes</p> <p>Ievietojiet ar trauku apstrādātus risus bļodā. Pievienot 500 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas ļaujiet baltajiem risiem nostāvēties 5 minūtes, brūnajiem risiem - 10 minūtes. Nostāvēšanās laiks 5-10 minūtes.</p>		
Kartupeļi ar mizu	500 g	900 W	7-8
	<p>Norādes</p> <p>Nosveriet un noskalojiet kartupeļus un ielieciet tos bļodā. Pievienojiet 3 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.</p>		
Sautējums (atdzesēts)	400 g	600 W	5-6
	<p>Norādes</p> <p>Ievietojiet sautējumu bļodā. Uzlieciet vāku. Labi apmaisiet pirms nostāvēšanās. Nostāvēšanās laiks 1-2 minūtes.</p>		
Saldēti rauga virtuļi ar džema pildījumu	150 g	600 W	1-2
	<p>Norādes</p> <p>Samitriniet pildīto virtuļu augšpusi ar aukstu ūdeni. Ievietojiet 1-2 saldētus virtuļus blakus vienu otram grozā. Ievietojiet grozu bļodā. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.</p>		
Augļu kompots	250 g	900 W	3-4
	<p>Norādes</p> <p>Pēc nomizošanas, nomazgāšanas un sagriešanas vienādos gabaliņos nosveriet svaigos augļus (piemēram, ābolus, bumbierus, plūmes, aprikozes, mango vai ananāsu). Ievietojiet tos bļodā. Pievienojiet 1-2 ēdamkarotes ūdens un 1-2 ēdamkarotes cukura. Uzlieciet vāku. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.</p>		

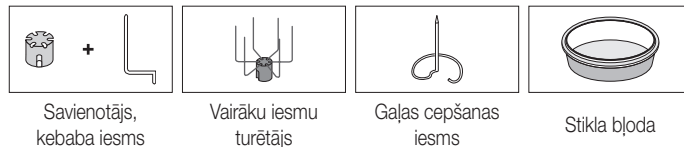
	<p>5. Atlasiet atbilstošo temperatūru, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju. (Temperatūra: 200-40 °C) Tad nospiediet pogu Select (Atlasīt), lai iestatītu temperatūru.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ja temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, krāsns automātiski pārslēdzas uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu.
	<p>6. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu Uz augšu vai Uz leju.</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
	<p>7. Nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s).</p> <p>Rezultāts:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sākas apvienotā gatavošana. Krāsns tiek uzkrāsēta līdz nepieciešamajai temperatūrai un tad līdz gatavošanas laika beigām darbojas mikroviļņu gatavošanas funkcija. Kad gatavošana beigsies, no krāsns atskanēs pīkstiens un 4 reizes nomirgos „End” (Beigu) indikators. Pēc tam krāsns turpinās iepikstēties reizi minūtē. Kad gaļa ir pilnībā gatava, uzmanīgi izņemiet iesmu, izmantojot virtuves cimdus, lai aizsargātu rokas.

VERTIKĀLĀ VAIRĀKU IESMU STATĪVA IZMANTOŠANA

VAIRĀKU IESMU STATĪVS KEBABAM


Lietojot vairāku iesmu statīvu ar 6 kebabu iesmiem varat vienkārši un ērti cept gaļu, vistas gaļu, zivis, dārzeņus (piemēram, sīpolus, papriku vai kabačus) un augļus, kas iepriekš sagriezti gabaliņos.

Augstāk minētos pārtikas produktus iespējams pagatavot uz kebabu iesmiem, izmantojot konvekcijas vai apvienoto režīmu.




VAIRĀKU IESMU TURĒTĀJA IZMANTOŠANA AR KEBABA IESMIEM

- Lai pagatavotu kebabus ar vairāku iesmu turētāju, izmantojiet 6 iekļautos iesmus.
- Uzdrieciet uz katra iesma vienādu pārtikas produktu daudzumu.
- Ievietojiet grilēšanas iesmu stikla bļodā un tad novietojiet uz tā vairāku iesmu turētāju.
- Novietojiet stikla bļodu ar vairāku iesmu turētāju rotējošās pamatnes centrā.

 Pirms grilēšanas procesa uzsākšanas pārliecinieties, ka grila sildelements atrodas pareizajā pozīcijā pie aizmugurējās sienas, nevis augšpusē.

VAIRĀKU IESMU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA NO KRĀSNS PĒC GRILĒŠANAS BEIGĀM

- Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu stikla bļodu ar vairāku iesmu turētāju ārā no krāsns, jo tie būs ļoti karsti.
- Tāpat noņemiet vairāku iesmu turētāju no iesmu statīva, izmantojot virtuves cimdus.
- Uzmanīgi atvienojiet iesmus un izmantojiet dakšu, lai noņemtu ēdiena gabaliņus no iesmiem.


 Vairāku iesmu turētājs nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Tāpēc mazgājiet to ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Izņemiet vertikālo vairāku iesmu turētāju no krāsns pēc tā izmantošanas beigām.

SMAKAS NOVĒRŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA

Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena gatavošanas, lai novērstu ēdienu gatavošanas smakas vai dūmus mikroviļņu krāsnī. Vispirms notīriet krāsns iekšpusi.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Nospiediet pogu Deodorisation (Smakas novēršana) , kas automātiski ieslēgts funkciju pēc tīrīšanas beigšanas.
--	--

 Norādītais smakas novēršanas laiks ir 5 minūtes.

 Jūs varat pielāgot arī **Smakas novēršanas** funkcijas laiku, nospiežot pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)**.

 Maksimālais smakas novēršanas laiks ir 15 minūtes.

SIGNALIZĀCIJAS IZSLĒGŠANA

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.

 Stop / Eco Start <input type="text"/>	1. Vienlaicīgi nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) un Stop/Eco (Beigt/Eko) . (viena sekunde) Rezultāts: krāsns nesignalizē, kad beidzies gatavošanas laiks.
 Stop / Eco Start <input type="text"/>	2. Lai atkal ieslēgtu signalizāciju, vienlaicīgi nospiediet pogu Start/+30s (Iedarbināt/+30s) un Stop/Eco (Beigt/Eko) . (viena sekunde) Rezultāts: krāsns darbojas kā parasti.

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	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Alumīnija folija	✓ x	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienīgai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Graudzēšanas šķīvis	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvi	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzskodu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlika karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avižpapīrs	x	Vai aizdegties.
• Otreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	x	Var izraisīt dzirksteļošana.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkaršē.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.

ēdiena gatavošanas norādes

Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Metāls		
<ul style="list-style-type: none"> Šķīvi Saldēšanas maisiņu stiprinājumi 	<p>✗</p> <p>✗</p>	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
Papīrs		
<ul style="list-style-type: none"> Šķīvi, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi Otreizējās pārstrādes papīrs 	<p>✓</p> <p>✗</p>	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
Plastmasa		
<ul style="list-style-type: none"> Tvertnes Pārtikas plēve Saldēšanas maisiņi 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p>	<p>Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.</p> <p>Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.</p> <p>Tikai tādi, kurus atļauts vārt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.</p>
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : Ieteicams ✓✗ : Lietot uzmanīgi ✗ : Nedrošs

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 strauji kustība izraisa frīkciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

ĒDIENA GATAVOŠANA

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

- traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi.
- Mikroviļņus atstāro 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 pudiņus, 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 ēdiena, jo iztvaikojot 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 dārzenu 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. Aplūdiet ēdiena nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Spināti	150 g	600 W	5-6
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Brokoļi	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Zirņi	300 g	600 W	7-8
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Zaļie zirnīši	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/ kukurūza)	300 g	600 W	7-8
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		

Svaigu dārzenu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums (skat. tabulā), uz katriem 250 g pievienojiet 30-45 ml (2-3 ēdamkarotes) auksta ūdens. 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	Jauda	Laiks (min.)
Brokoļi	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Briseles kāposti	250 g	900 W	6-6½
	Norādes Pievienot 60-75 ml (5-6 ēdamkarotes) ūdens. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Burkāni	250 g	900 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Puķkāposti	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Kabači	250 g	900 W	4-4½
	Norādes Sagrieziet šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabačis ir nedaudz miksts. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Baklažāni	250 g	900 W	3½-4
	Norādes Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Puravi	250 g	900 W	4-4½
	Norādes Sagrieziet biežās šķēlēs. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Sēnes	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Norādes Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.			
Sīpoli	250 g	900 W	5-5½
	Norādes Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Pipari	250 g	900 W	4½-5
	Sagrieziet nelielās šķēlītēs.		
Kartupeļi	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Norādes Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.			
Kolrābis	250 g	900 W	5½-6
	Norādes Sagrieziet nelielos kubciņos. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

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	Jauda	Laiks (min.)
Baltie rīsi (Apstrādāti ar tvaiku)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Norādes Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūšu nostāvēšanās.			
Brūnie rīsi (Apstrādāti ar tvaiku)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Norādes Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūšu nostāvēšanās.			
Jauktie rīsi (Rīsi + Savvaļas rīsi)	250 g	900 W	16-17
	Norādes Pievienot 500 ml auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūšu nostāvēšanās.		
Jauktie graudaugi (Rīsi + Graudaugi)	250 g	900 W	17-18
	Norādes Pievienot 400 ml auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūšu nostāvēšanās.		
Makaroni	250 g	900 W	10-11
	Norādes Pievienot 1000 ml auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūšu nostāvēšanās.		

UZSILDĪŠANA

Mikroviļņu krāsni var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsniņās.

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 °C līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 °C līdz +7 °C.

Kārtošana un aplāšana

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

Strāvas līmeņi un apmaiššana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 900 W strāvas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W strāvas līmeni.

Norādes skatiet tabulās.

Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku strāvas 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 krāsni. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairoties 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 nostāvēšanas 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: apt. 37 °C.

PIEZĪMES:

mazuļu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Dzērieni (Kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūzīte)	900 W	1-1½
	300 ml (2 krūzītes)		2-2½
	450 ml (3 krūzītes)		3-3½
	600 ml (4 krūzītes)		3½-4
Norādes			
Ielejiet krūzēs un sildiet neapsedzot: 1 krūzīti – centrā, 2 krūzītes – vienu pret otru, 3 krūzītes – aplī. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsni un rūpīgi apmaisiet. Pasniedziet pēc 1-2 minūšu nostāvēšanās.			
Zupa (Atdzesēta)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Norādes			
Ielejiet dziļā keramikas šķīvī vai dziļā keramikas bļodā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.			

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Sautējums (Atdzesēts)	350 g	600 W	4½-5½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Makaroni ar mērci (Atdzesēti)	350 g	600 W	3½-4½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) sekļā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Pildīti makaroni ar mērci (Atdzesēti)	350 g	600 W	4-5
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Maltīte uz šķīvja (Atdzesēta)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Norādes Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pasniedziet pēc 3 minūšu nostāvēšanās.		
Gatavais siera fondī (Atdzesēts)	400 g	600 W	6-7
	Norādes Ievietojiet gatavo siera fondī piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu. Sildīšanas laikā un pēc tam ik pa laikam apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi samaisiet. Pasniedziet pēc 1-2 minūšu nostāvēšanās.		

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks
Mazuļu pārtika (Dārzeni + Gaļa)	190 g	600 W	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Mazuļu putra (Graudaugi + Piens + Augļi)	190 g	600 W	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.		
Piens mazulim	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		1 min. līdz 1 min. 10 sek.
Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet neapsegtu. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Pasniedziet pēc 2-3 minūšu nostāvēšanās.			

ATKAUSĒŠANA

Mikrovilņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikrovilņi 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, noliejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas kidas, tiklīdz tas ir iespējams. Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var aplāt 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 ietvertu 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 atsauci izmantojiet tālāk ietvertu tabulu.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Gaļa			
Maltā gaļa	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Cūkgaļas steiki	250 g	180 W	7-8
Norādes			
Novietojiet gaļu uz rotējošās pamatnes. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Pasniedziet pēc 15-30 minūšu nostāvēšanās.			

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180 W	14-15
Vesela vista	1200 g	180 W	32-34
Norādes			
Vispirms 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! Pasniedziet pēc 15-60 minūšu nostāvēšanās.			
Zivis			
Zivju filejas	200 g	180 W	6-7
Vesela zivs	400 g	180 W	11-13
Norādes			
Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtējiet plānākās daļas zem biežākajām daļām. Apsedziet filejas plānākās daļas un veselās zivs asti ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Pasniedziet pēc 10-25 minūšu nostāvēšanās.			
Augļi			
Ogas	300 g	180 W	6-7
Norādes			
Izkārtējiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Pasniedziet pēc 5-10 minūšu nostāvēšanās.			
Maize			
Maižiņas	2 gab.	180 W	1-1½
(katra apt. 50 g)	4 gab.		2½-3
Grauzdīņš/Sendvičs	250 g	180 W	4-4½
Norādes			
Izkārtējiet maižiņas aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet. Pasniedziet pēc 5-20 minūšu nostāvēšanās.			

GRILĒŠANA

Grila sildelements atrodas krāsns atvērums griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnināti. Uzkrājot grilu 3-5 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnināti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:

tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdīņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

kad tiek izmantots tikai grilēšanas režīms, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augstajām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

MIKROVIĻŅI UN GRILĒŠANA

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs silts, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnināti vienmērīgi. Šajā modeli ir pieejami trīs apvienotie režīmi: 600 W + Grilēšana, 450 W + Grilēšana un 300 W + Grilēšana.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Apvienotajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu:

pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai apvienotajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešams uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biežām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:

vienmēr, kad tiek izmantots apvienotais režīms (mikroviļņi un grils), lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augstajām restītēm, ja nav norādīts citādi. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.

Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkrājiet grilu 2-3 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju.

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Grauzdīņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grilēšana	3-4	2-3
	Norādes Novietojiet grauzdīņu šķēles vienu blakus otrai uz augstajām restītēm.			
Grilēti tomāti	400 g (2 gab.)	300 W + Grilēšana	5-6	-
	Norādes Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkartojiet apli uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz augstajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.			
Tomātu-siera grauzdīņi	4 gab. (300 g)	300 W + Grilēšana	4-5	-
	Norādes Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdīņus ar gamējumu novietojiet uz augstajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.			
Grauzdīņi havajiešu gaumē (Šķiņķis, ananāss, siera šķēles)	4 gab. (500 g)	300 W + Grilēšana	5-6	-
	Norādes Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdīņus ar gamējumu novietojiet uz augstajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.			
Vārīti kartupeļi	500 g	600 W + Grilēšana	7-8	-
	Norādes Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz augstajām restītēm ar griezto daļu grila virzienā.			
Kartupeļu/ Dārzenų sacepums (Atdzesēts)	450 g	450 W + Grilēšana	9-11	-
	Norādes Ievietojiet svaigo sacepumu nelielā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz augstajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

(turpinājums)

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Cepti āboli	2 āboli (apt. 400 g)	300 W + Grilēšana	7-8	-
	Norādes Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē novietojiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz zemajām restītēm.			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	300 W + Grilēšana	8-10	6-8
	Norādes Apvilājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtējiet tos aplī uz augstajām restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Grilēta vista	1200 g	450 W + Grilēšana	18-19	17
	Norādes Ieziediet vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet vistu uz zemajām restītēm. Pēc grilēšanas nostādīniet 5 minūtes.			
Grilēta zivs	400-500 g	300 W + Grilēšana	5-7	5½-6½
	Norādes Ieziediet svaigas zivs ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet abas zivs vienu blakus otrai (lai vienas zivs aste saskartos ar otras zivs asti) uz augstajām restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

KONVEKCIJAS REŽĪMS

Gatavošana konvekcijas režīmā ir tradicionāla gatavošanas metode, kurā ēdiens tiek gatavots ar karstu gaisu standarta cepeškrāsnī.

Sildelements un ventilators ir izvietots pie krāsns aizmugurējās sienas tā, lai tiktu nodrošināta karstā gaisa cirkulācija. Šo režīmu atbalsta augšējās sildelements.

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot konvekcijas režīmu:

visi standarta trauki, kas piemēroti izmantošanai krāsnī, cepšanas formas un plātnes – īsumā var tikt izmantoti visi trauki, kurus jūs ikdienā izmantotu standarta konvekcijas cepeškrāsnī.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai konvekcijas režīmā:

šajā režīmā var pagatavot visu veidu cepumus, plācenīšus, maizītes un kūkas, kā arī sulīgas augļu kūkas, kārtainās mīklas maizītes un olbaltumu cepumu.

MIKROVIĻŅU + KONVEKCIJAS REŽĪMS

Šis režīms apvieno mikroviļņu enerģiju ar karsto gaisu, tādējādi ļaujot saīsināt gatavošanas laiku, vienlaicīgi nodrošinot brūnu un kraukšķīgu gatavotā ēdiena virsmu. Gatavošana konvekcijas režīmā ir tradicionāla gatavošanas metode, kurā ēdiens tiek gatavots standarta cepeškrāsnī, izmantojot karsto gaisu, kura cirkulāciju nodrošina krāsns aizmugurējā sienā iebūvēts ventilators.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai mikroviļņu + konvekcijas režīmā:

jāizmanto trauki, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Tāpat traukiem jābūt piemērotiem izmantošanai krāsnī (piemēram, stikla, keramikas vai porcelāna trauki bez metāla rotājumiem); līdzīgi traukiem, kas aprakstīt pie mikroviļņu + grila režīma.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai mikroviļņu + konvekcijas režīmā:

visa veida gaļa un vistas gaļa, kā arī sautējumi un sacepumi, mītrās kūkas un vieglās augļu kūkas, pīrāgi un drupačmaizes, grilēti dārzeņi, plācenīši un maizītes.

Padomi svaigu un saldētu pārtikas produktu gatavošanai konvekcijas režīmā

Uzkaršējiet konvekcijas krāsni, izmantojot automātiskās uzkaršēšanas funkciju, līdz vēlāmajai temperatūrai. Norādēm gatavošanai konvekcijas režīmā izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
PICA Saldēta pica (Jau gatava)	300 g	1. solis 300 W + 200 °C 2. solis Grilēšana	11-12	2-3
Norādes Novietojiet picu uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.				
MAKARONI Saldēta lazanja	400 g	1. solis 450 W + 200 °C 2. solis Konvekcijas režīms 200 °C	15-16	5-6
Norādes Ievietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex traukā vai atstājiet oriģinālajā iepakojumā (pārliecinieties, ka tas ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs un cepeškrāsnīs). Novietojiet saldēto makaronu sacēpumu uz zemajām restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.				
GAĻA Grilēta liellopu gaļa/ Grilēts jērs (Vidējs)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Norādes Ieziediet liellopa gaļas/jēra gaļas gabaliņus ar eļļu un tad apkaisiet tos ar pipariem, sāli un papriku. Novietojiet tos uz zemajām restītēm vispirms ar treknāko pusi uz leju. Pēc gatavošanas beigām aptiniet ar alumīnija foliju un ļaujiet nostāvēties 10-15 minūtes.				
Grilēta vista	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Norādes Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu uz zemajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 5 minūtes.				

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
MAIZE Svaigas maizītes	6 gab. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Norādes Izkārtojiet maizītes aplī uz zemajām restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.				
Maize ar ķiplokiem (Atdzesēta, iepriekš cepta)	200 g (1 gab.)	180 W + 200 °C	8-10	-
Norādes Novietojiet atdzesēto bageti uz cepamā papīra uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.				
KŪKA Marmora kūka (Svaiga mīkla)	500 g	Tikai 180 °C	38-43	-
Norādes Izeļojiet svaigo mīklu nelielā kvadrātveida melnā metāla cepšanas formā (garums 25 cm). Novietojiet kūku uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.				
Mazas kūciņas (Svaiga mīkla)	10 x 28 g	Tikai 160 °C	26-28	-
Norādes Vienmēriģi sapildiet svaigo mīklu papīra trauciņos un novietojiet uz cepšanas pannas uz zemajām restītēm. Pēc cepšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.				
Cepumi (Svaiga mīkla)	200-250 g	Tikai 200 °C	15-20	-
Norādes Novietojiet atdzesētos kruasānus uz cepamā papīra uz zemajām restītēm.				
Saldēta kūka	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Norādes Novietojiet saldēto kūku tieši uz zemajām restītēm. Pēc atkausēšanas un uzsildīšanas ļaujiet nostāvēties 15-20 minūtes.				

PADOMI UN IETEIKUMI

SVIESTA KAUSĒŠANA

Ievietojiet 50 gramus sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Karsējiet 30-40 sekundes, izmantojot 900 W, līdz sviests ir izkusis.

ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA

Ievietojiet 100 gramus šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 3-5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

SACUKUROTA MEDUS KAUSĒŠANA

Ievietojiet 20 gramus 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 (apt. 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml aukstā ūdens. Gatavojiet neapsegta stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 900 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA

Ievietojiet 600 gramus augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu. Pievienojiet 300 gramus ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegta 10-12 minūtes, izmantojot 900 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

PUDIŅA 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 6½-7½ minūtēm, izmantojot 900 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

MANDEĻU ŠĶĒLĪŠU BRŪNINĀŠANA

Izkārtojiet 30 gramus šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūnināšanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsni 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

traucējummeklēšana un kļūdu kodi

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

Tas ir normāli.

- Kondensācija krāsni.
- Gaisa plūsma ap durtiņām un ārējo korpusu.
- Gaismas atspīdums ap durtiņām un ārējo korpusu.
- No durtiņām vai ventilācijas atverēm nāk tvaiki.

Krāsns netiek ieslēgta, nospiežot pogu **Start/+30s (ledarbināt/+30s)**.

- Vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas?

Ēdiens nemaz netiek gatavots.

- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai ir nospiesta poga **Start/+30s (ledarbināt/+30s)**?
- Vai durtiņas ir aizvērtas?
- Vai elektriskā ķēde ir pārslogota un tādēļ tika izsists drošinātājs, vai nostrādāja ķēdes atslēdzējs?

Ēdiens ir piededzis vai nepietiekami sildīts.

- Vai ir atlasīts ēdiena veidam piemērots gatavošanas ilgums?
- Vai ir izvēlēts pareizs jaudas līmenis?

Spuldze nedarbojas.

- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

Krāsns izraisa traucējumus radioaparātu vai televizoru darbībā.


- Krāsns lietošanas laikā var rasties nelieli traucējumi radioaparātu vai televizoru darbībā. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radioaparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver traucējumus, var tikt atiestatīts displejs. Lai atrisinātu šo problēmu, atvienojiet strāvas spraudni un no jauna pievienojiet to. Atiestatiet laiku.

Krāsni parādās dzirksteles.

- Vai izmantojat trauku ar metāla rotājumiem?
- Vai krāsni atstājāt dakšu vai citu metāla galda piederumu?
- Vai alumīnija folija atrodas pārāk tuvu iekšējām sienām?

Pirmajā lietošanas reizē izdalās dūmi un nepatīkama smaka.

- Tas ir īslaicīgs stāvoklis, kura iemesls ir jaunā komponentu karsēšanas sistēma. Dūmi un nepatīkama smaka pilnībā pazudīs pēc 10 darbības minūtēm. Lai ātrāk atbrīvotos no smakas, lūdzu, darbiniet mikroviļņu krāsni, ievietojot tajā citrona gabaliņus vai citrona sulu.

 Ja šis vadlīnijas neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

Lūdzu, sagatavojaties nolasīt šādu informāciju.

- Modeļa un sērijas numuru, kas parasti uzdrukāts krāsns aizmugurē
- Garantijas informāciju
- Skaidru problēmas aprakstu

Pēc tam sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG klientu apkalpošanas dienestu.

KLŪDU KODI

„SE” ziņojuma nozīme.

- Nepieciešams notīrīt pogas un pārbaudīt, vai pogu tuvumā vai uz to virsmas nav ūdens. Izslēdziet mikroviļņu krāsni un mēģiniet vēlreiz. Ja kļūda nepazūd, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

„E-24” ziņojuma nozīme

- Pirms notiek mikroviļņu krāsns pārkaršana, displejā parādās „E-24” ziņojums. Ja parādās „E-24” ziņojums, nospiediet taustiņu Beigt/Eko, lai pārslēgtos uz inicializācijas režīmu. Pēc tam, kad krāsns ir atdzisusi, mēģiniet to izmantot vēlreiz. Ja „E-24” ziņojums parādās vēlreiz, sazinieties ar vietējo Samsung klientu servisa centru.

 Ka saskaraties ar kodu, kas nav minēts augstāk, vai ieteiktie risinājumi nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

tehniskie dati

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

Modelis	MC28H5015**
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš	
Maksimālā jauda	2900 W
Mikroviļņi	1400 W
Grils (sildelements)	1500 W
Konvekcija (sildelements)	Maks. 2100 W
Izejas jauda	100 W / 900 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P x D x A)	
Ārpuse	517 x 474,8 x 310 mm
Krāsns atvērums	358 x 327 x 235,5 mm
Ietilpība	28 litri
Svars	
Neto	Apt. 17,5 kg.

ATGĀDNE

ATGĀDNE



ATGĀDNE

ATGĀDNE





JAUTĀJUMI UN KOMENTĀRI

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support



MC28H5015**

Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и
руководство по приготовлению пищи

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.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung.

SAMSUNG

Меры предосторожности	2
Краткое наглядное руководство	11
Функции микроволновой печи	12
Печь	12
Панель управления	13
Принадлежности	13
Использование печи	14
Принцип работы микроволновой печи	14
Проверка работы печи	15
Установка времени	15
Приготовление/разогрев пищи	16
Уровни мощности и изменение времени приготовления	16
Настройка времени приготовления пищи	16
Остановка приготовления пищи	17
Настройка режима энергосбережения	17
Использование режима автоматического подогрева/приготовления	17
Использование режима здорового питания	19
Использование режима ферментации	21
Использование режима быстрого размораживания продуктов	22
Конвекция	23
Приготовление в режиме гриля	23
Сочетание СВЧ и гриля	24
Сочетание СВЧ и конвекции	24
Выбор дополнительных принадлежностей	25
Использование функции блокировки управления	25
Использование функции вращения подноса	25
Использование функции ручного приготовления пищи с хрустящей корочкой (только модели MC28H5015C*, MC28H5015Z*)	26
Использование функции приготовления пищи на пару (только модели MC28H5015F*, MC28H5015Z*)	27
Настройки приготовления на пару вручную	27
Жарка на вертеле (Только модель MC28H5015Z*)	28
Использование вертикального вертела с несколькими шампурами	29
Использование функции устранения запахов	30
Отключение звукового сигнала	30
Руководство по выбору посуды	30
Рекомендации по приготовлению	31
Устранение неисправностей и коды ошибок	40
Устранение неисправностей	40
Код ошибки	41
Технические характеристики	41

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.



ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ следует.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)	
<input type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

★ **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.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

★ 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 дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
⊘	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

⚠	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
⊘	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
✍	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
⊘	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
	Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
(только для функций микроволновой печи) -
дополнительно

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

	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
	Не допускается использование паровых очистителей.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
	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 прибором.
	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
	Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

★	<p>Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.</p>
☒	<p>Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.</p>
☒	<p>Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.</p>

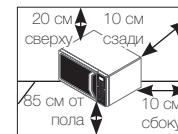
Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.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

использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
 3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
 4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☒ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую

заземленную розетку переменного тока.

- ☑ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, 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.

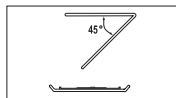
ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ☑ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.
 - ☑ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
 2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
 3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
 4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.
- ☑ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:
 - не накапливались на них;
 - не мешали правильно закрывать дверцу.
 - ☑ **Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.




Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ					
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не используйте бензол, растворитель, спирт, парочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации ОБЯЗАТЕЛЬНО дайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ . <ul style="list-style-type: none"> • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
<input type="checkbox"/>	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

⚠ ВНИМАНИЕ					
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	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 ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ)

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

- Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
 - дверца (не должна быть погнута);
 - петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
 - уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине

покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
 - (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
 - 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 ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
 - Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
 - Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



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.

краткое наглядное руководство









Приготовление пищи

	<p>1. Положите продукты в печь. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p> <p>Результат: По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</p>
--	---

Добавление дополнительных 30 секунд.

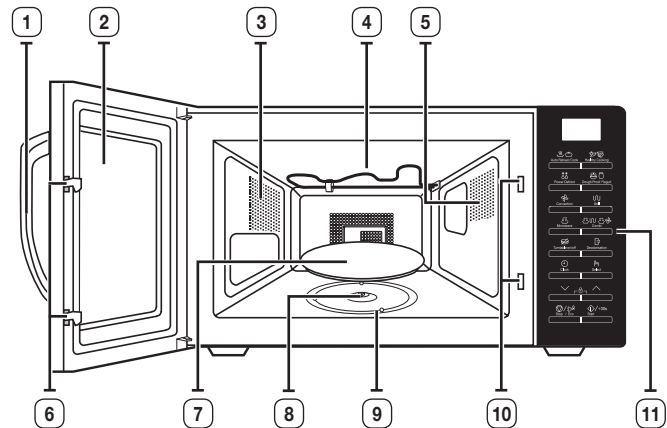
	Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд.
	Нажимая на кнопки Вверх и Вниз , можно установить нужное время.

Быстрая разморозка продуктов.

 Power Defrost 	1. Нажмите кнопку Power Defrost (Быстрая разморозка) .
 	2. Выберите категорию приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз . Нажмите кнопку Select (Выбор) , чтобы установить нужную.
 	3. Задайте вес продуктов, нажимая кнопку Вверх или Вниз .
 Start 	4. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) . Результат: Начнется размораживание. <ul style="list-style-type: none">По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

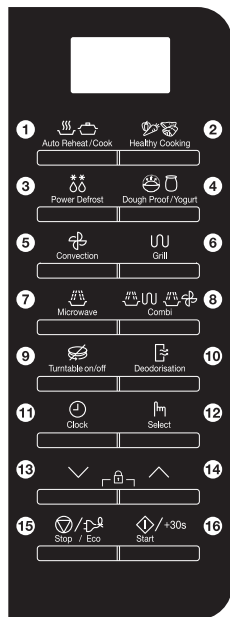
ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПЕЧЬ



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. РУЧКА ДВЕРЦЫ | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 2. ДВЕРЦА | 8. МУФТА |
| 3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ПОДСВЕТКА | 11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
4. КНОПКА ФЕРМЕНТАЦИЯ
5. КНОПКА КОНВЕКЦИЯ
6. КНОПКА ГРИЛЬ
7. КНОПКА СВЧ
8. КНОПКА КОМБИ
9. КНОПКА ВРАЩЕНИЕ ПОДНОСА
10. КНОПКА УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ
11. КНОПКА ЧАСЫ
12. КНОПКА ВЫБОР
13. КНОПКА ВНИЗ
14. КНОПКА ВВЕРХ
15. КНОПКА СТОП/ЭКО
16. КНОПКА СТАРТ/+30 сек

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

	<p>1. Роликовая подставка устанавливается в центре печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.</p>
	<p>2. Вращающийся поднос устанавливается на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой. Назначение: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.</p>
	<p>3. Высокая подставка и низкая подставка, устанавливаемые на вращающийся поднос. Назначение: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе - на подставке. Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.</p>
	<p>4. Тefлоновая тарелка, устанавливается на вращающийся поднос. (Только модели MC28H5015C*, MC28H5015Z*) Назначение: Тefлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.</p>
	<p>5. Жарочный вертел, насадка для барбекю и шампур, помещаются только в стеклянной чаше. (Только модель MC28H5015Z*) Назначение: С помощью жарочного вертела удобно жарить цыпленка целиком, поскольку мясо не нужно переворачивать. Вертел можно использовать в режиме СВЧ+Гриль.</p>

(продолжение)

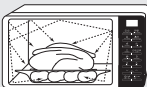
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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:

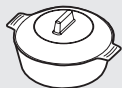
- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

	<p>1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.</p>
	<p>2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.</p>
	<p>3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • количества и плотности продуктов; • содержания воды; • начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из 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.



6. Пароварка.

(Только модели MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

Назначение: Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.


НЕ включайте режимы ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ и КОМБИ при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ	ГРИЛЬ	КОМБИ	КОНВЕКЦИЯ
 (Пароварка)	О	X	X	X

- ВНИМАНИЕ**
- Не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
 - Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или продуктов. Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
 - Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
 - Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в блюдо пароварки / блюдо для подрумянивания. Если крышка пароварки и блюдо установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 40-41.


-  Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.


Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

 Start	<p>Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) необходимое число раз.</p> <p>Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.</p>
--	--

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ


Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00". Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
 - После сбоя электропитания в сети переменного тока
-  Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.




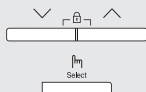



 Clock	<p>1. Нажмите кнопку Clock (Часы).</p>
 Select	<p>2. Нажимайте кнопки Вверх или Вниз, чтобы задать нужный формат времени (12-часовой или 24-часовой). Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить выбранный формат.</p>
	<p>3. Чтобы задать часы, нажмите кнопки Вверх или Вниз.</p>
 Select	<p>4. Нажмите кнопку Select (Выбор).</p>
	<p>5. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки Вверх или Вниз.</p>
 Select	<p>6. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы часы начали работать.</p> <p>Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.</p>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пиццы.

 **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 Microwave 	<p>1. Нажмите кнопку Microwave (СВЧ).</p> <p>Результат: На дисплее отображается следующая информация:  (режим СВЧ)</p>
	<p>2. Нажимайте кнопку Вверх или Вниз, пока не выберете нужный уровень мощности. После этого нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить выбранное значение.</p> <ul style="list-style-type: none">Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
	<p>3. Выберите время приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p> <p>Результат: Отобразится время приготовления.</p>
 Start 	<p>4. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p> <p>Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пиццы, а по его завершении будут выполнены следующие действия.</p> <ul style="list-style-type: none">Раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт


Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Время приготовления можно настроить, нажав кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)**.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления

 Start 	<p>Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.</p> <ul style="list-style-type: none">Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) шесть раз.
	<p>Время приготовления пиццы можно изменить, нажимая кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ.</p>

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку Стоп. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) .
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Стоп один раз. Результат: Процесс приготовления пищи остановится. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко) еще раз.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.

	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко). (В режиме ожидания). Результат: Дисплей выключен. • Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко), после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.
---	--

Функция автоматической экономии энергии

Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и по истечении 25 минут будут отображены часы. Если дверца открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **Автоматический разогрев/приготовление** имеются/предоставляются 10 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.


Размер порции можно задать, нажимая кнопку **Вверх** или **Вниз**.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

	1. Нажмите кнопку Auto Reheat/Cook (Автоматический разогрев/приготовление) .
	2. Нажимайте кнопки Вверх или Вниз , чтобы выбрать категорию приготовления. (1: Автоматический разогрев, 2: Автоматическое приготовление)
	3. Нажмите кнопку Select (Выбор) .
	4. Выберите тип продуктов, нажимая кнопки Вверх и Вниз . Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите кнопку Select (Выбор) , чтобы установить нужный тип продукта.
	5. Задайте размер порции, нажимая кнопку Вверх и Вниз .
	6. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) . Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами. <ul style="list-style-type: none"> • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для автоматического разогрева и приготовления.

 Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

1. Авторазогрев


Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Готовое блюдо (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2-3 минуты.
1-2 Мини-равиоли (охлажденные)	200-250 г 300-350 г	Поместите охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковую емкость, не пропускающую микроволны, и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт, или накройте пластиковую емкость липкой пленкой для микроволновых печей. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Эта программа подходит как для ravioli, так и для лапши с подливкой. Дайте постоять 3 минуты.
1-3 Замороженная пицца	300-350 г 400-450 г	Поставьте замороженную пиццу на низкую подставку.
1-4 Замороженные кусочки пиццы	100-150 г 250-300 г	Поставьте замороженное блюдо на низкую подставку.
1-5 Замороженная лазанья	400-450 г 600-650 г	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте тарелку на низкую подставку. Дайте постоять 3-4 минуты.
1-6 Замороженные булочки	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.)	Рекомендуется предварительно прогревать печь до 180 °C в течение 5 минут в режиме конвекции. Выложите 2-6 замороженных булочек (-18 °C) в кружок на низкую подставку. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чабатта и маленького багета. Дайте постоять 3-5 минут.

2. Автоматическое приготовление








Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Соцветия брокколи / Свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г	Взвесьте овощи после того, как промоеете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4 ст. л.) на 400-450 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-2 Кусочки курицы	300-400 г (1 шт.) 500-600 г (2 шт.) 700-800 г (3 шт.)	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Жареная курица	1100-1150 г 1200-1250 г	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру низкой подставки. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку "Start" (Старт), чтобы продолжить приготовление. Дайте постоять 5 минут.
2-4 Маффины	250-300 г	Влейте тесто в 6-8 бумажных или силиконовых формочек для выпечки кексов (по 45 г в каждую) и поставьте на низкую подставку. Запустите программу (предварительный разогрев печи). Поставьте подставку с едой в печь после звукового сигнала.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

В режиме **Здоровое питание** представлены 15 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Размер порции можно задать, нажимая кнопку **Вверх** или **Вниз**.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Healthy cook (Здоровое питание) .
 <input type="text"/>	2. Нажимайте кнопки Вверх или Вниз , чтобы выбрать категорию приготовления.
 Select <input type="text"/>	3. Выбрав нужную категорию, нажмите кнопку Select (Выбор) .
 <input type="text"/>	4. Нажимайте кнопки Вверх или Вниз , чтобы выбрать тип приготовления.
 Select <input type="text"/>	5. Выберите тип приготовления, нажав кнопку Select (Выбор) .
 <input type="text"/>	6. Размер порции можно выбрать, нажимая кнопки Вверх или Вниз . Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице.
 Start <input type="text"/>	7. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) . Результат: Пища разогревается в соответствии с выбранной программой. <ul style="list-style-type: none"> По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 15 предварительно запрограммированных рецептов. Категории: крупа/макаронные изделия, овощи, птица/рыба.

 Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

1. Крупа/Макаронные изделия

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Коричневый рис	150-200 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5-10 минут.
1-2 Киноа	150-200 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды. Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1-3 минуты.
1-3 Макароны	100-150 г 200-250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте кипящую воду в количестве, в 4 раза превышающем количество макарон, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1-3 минуты.

2. Овощи

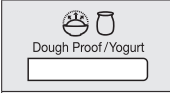
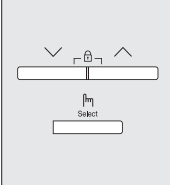
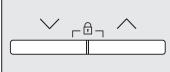

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Зеленая фасоль	200-250 г 300-350 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 200-250 г или 45 мл (3 стол. ложки) для 300-450 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-2 Шпинат	100-150 г 200-250 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1-2 минуты.
2-3 Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3-5 минут.
2-4 Картофельная запеканка	400-450 г 800-850 г	Положите картофель с сыром на блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
2-5 Баклажаны на гриле	100-150 г 200-250 г	Промойте и нарежьте баклажаны ломтиками. Смажьте растительным маслом и посыпьте специями. Аккуратно разложите кусочки на высокой подставке. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Start" (Старт), чтобы возобновить приготовление. (Если вы не перевернете продукты, печь продолжит работу). Дайте постоять 1-2 минуты.
2-6 Приготовленные на гриле томаты	400-450 г 600-650 г	Промойте и очистите помидоры. Разрежьте их на половинки и положите в форму для запекания. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.

3. Птица/Рыба

Код/продукты	Размер порции	Инструкции
3-1 Куриная грудка	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3-2 Грудка индейки	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку и положите в глубокое стеклянное блюдо для запекания. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
3-3 Куриная грудка на гриле	300-350 г 400-450 г	Промойте грудку, замаринуйте и положите на высокую подставку. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
3-4 Рыбное филе на гриле	200-300 г 400-500 г	Равномерно распределите рыбные филе на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 1-2 минуты.
3-5 Стейк из лосося на гриле	200-250 г 300-350 г	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.
3-6 Жаркое из рыбы	200-300 г 400-500 г	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ФЕРМЕНТАЦИИ

В режиме **Ферментация** представлены 5 запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Задать категорию ферментации можно, нажав кнопку **Dough Proof/ Yogurt (Ферментация)**, а затем нажимая кнопки **Вверх** или **Вниз**. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

	<p>1. Нажмите кнопку Dough Proof/Yogurt (Ферментация).</p>
	<p>2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопки Вверх или Вниз. Тип 1 - это расстойка теста, тип 2 - домашний йогурт. Задайте нужный номер, нажимая кнопки Вверх или Вниз. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить нужный тип продукта.</p>
	<p>3. Выберите нужный тип блюда, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p>
	<p>4. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p>

 Вращающийся поднос не работает во время приготовления йогурта.

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для дрожжевого теста или приготовления йогурта.

1. Расстойка теста


Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Тесто для пиццы	300-500 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
1-2 Тесто для пирога	500-800 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.
1-3 Тесто для хлеба	600-900 г	Положите тесто в миску подходящего размера и поставьте на низкую подставку. Накройте алюминиевой фольгой.

2. Домашний йогурт


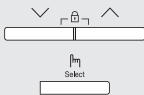



Код/продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Жидкий	500 г	<p>Равномерно распределите 150 г натурального йогурта по 5 керамическим чашкам или маленьким стеклянным баночкам (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую чашку пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник.</p> <p>Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.</p>
2-2 Густой	500 г	<p>Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную миску. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос. Когда йогурт будет готов, поставьте его на 6 часов в холодильник.</p> <p>Для приготовления первой порции йогурта мы рекомендуем использовать готовую сухую закваску для йогуртов.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

5 функций режима **Быстрая разморозка** позволяют размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

 Power Defrost	<p>1. Нажмите кнопку Power Defrost (Быстрая разморозка).</p>
	<p>2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопки Вверх или Вниз. Описание различных предварительно запрограммированных режимов приведено в таблице на следующей странице. Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить нужный тип продукта.</p>
	<p>3. Задайте размер порции, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p>
 Start	<p>4. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек). Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> Начинается размораживание продуктов. Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. (кроме фруктов)
 Start	<p>5. Если печь подает звуковой сигнал и останавливает работу, необходимо перевернуть продукты (например, мясо, птицу, рыбу). Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) еще раз, чтобы завершить процесс размораживания. Результат: По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.</p>

В приведенной ниже таблице указаны различные программы для режима **Быстрая разморозка**, вес продуктов и соответствующие инструкции. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.







Код/продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200-1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20-90 минут.
2 Птица	200-1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20-90 минут.
3 Рыба	200-1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20-80 минут.
4 Хлеб и выпечка	125-1000 г	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 10-60 минут.
5 Фрукты	100-600 г	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов. Дайте постоять 5-20 минут.

КОНВЕКЦИЯ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °С. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными перчатками.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.






Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

	<p>1. Нажмите кнопку Convection (Конвекция).</p> <p>Результат: На дисплее отображается следующая информация:</p> <p> (режим конвекции) 180 °C (температура)</p>
	<p>2. Выберите нужную температуру, нажимая кнопку Вверх или Вниз. (Температура: 40-200 °С, интервал - 10 °С)</p> <ul style="list-style-type: none">• Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
	<p>3. Нажмите кнопку Select (Выбор).</p>
	<p>4. Выберите время приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз. (Если вы хотите разогреть печь, пропустите этот шаг.)</p>
	<p>5. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p> <p>Результат: Начнется приготовление пищи.</p> <ul style="list-style-type: none">• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ


Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.


- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными перчатками.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

	<p>1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.</p>
	<p>2. Нажмите кнопку Grill (Гриль).</p> <p>Результат: На дисплее отображается следующая информация:</p> <p> (режим гриля)</p> <ul style="list-style-type: none">• Температуру гриля настроить нельзя.
	<p>3. Выберите время приготовления в режиме гриля, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p> <ul style="list-style-type: none">• Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.
	<p>4. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p> <p>Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.</p> <ul style="list-style-type: none">• По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.







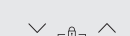


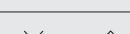




СОЧЕТАНИЕ СВЧ И ГРИЛЯ

Комбинированный режим СВЧ и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

 **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

 **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.


 Combi 	<p>1. Нажмите кнопку Combi (Комби). Результат: На дисплее отображается следующая информация: Cb - 1 (СВЧ+Гриль)</p>
  Select 	<p>2. Выведите на дисплей сообщение Cb - 1, нажимая кнопки Вверх и Вниз, затем нажмите кнопку Select (Выбор). Результат: На дисплее отображается следующая информация:  (комбинированный режим СВЧ и гриля) 600 Вт (выходная мощность)</p>
  Select 	<p>3. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопки Вверх и Вниз, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (600, 450, 300 Вт). Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить нужный уровень.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температуру гриля настроить нельзя. • Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
  Select 	<p>4. Выберите время приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
 +30s Start 	<p>5. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек). Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Начинается приготовление в комбинированном режиме. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.


СОЧЕТАНИЕ СВЧ И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.




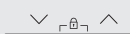





В комбинированном режиме можно готовить многие продукты, в частности:



- Жареное мясо и птицу
- Пирог и торты
- Блюда из яиц и сыра

 **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.


 **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку и установите ее на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.


 Combi 	<p>1. Нажмите кнопку Combi (Комби). Результат: На дисплее отображается следующая информация: Cb - 1 (СВЧ+Гриль)</p>
  Select 	<p>2. Выведите на дисплей сообщение Cb - 2, нажимая кнопки Вверх и Вниз, затем нажмите кнопку Select (Выбор). Результат: На дисплее отображается следующая информация:  (комбинированный режим СВЧ и конвекции) 600 Вт (выходная мощность)</p>
  Select 	<p>3. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопки Вверх и Вниз, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить нужный уровень.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)
  Select 	<p>4. Выберите нужную температуру, нажимая кнопку Вверх или Вниз. (Температура: 200-40 °C) Затем нажмите кнопку Select (Выбор).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.

	<p>5. Выберите время приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Максимальное время приготовления составляет 60 минут.
	<p>6. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> Начинается приготовление в комбинированном режиме. Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



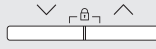
	<p>Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.</p> <p>Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые контейнеры, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.</p>
--	--

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

 Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 30-31.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ


В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

	<p>1. Нажмите кнопки Вверх и Вниз одновременно. (Три секунды)</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> Печь заблокирована (выбор функций недоступен). На дисплее отобразится "L". 
	<p>2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки Вверх и Вниз. (Три секунды)</p> <p>Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.</p>





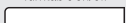
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА


Отключив вращение (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Turntable on/off (Вращение подноса)**, можно использовать большую посуду, которая заполняет все внутреннее пространство печи.

 В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс приготовления будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.

 **ВНИМАНИЕ** Никогда не включайте вращающийся поднос, если в печи ничего не готовится.

Причина. Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.

 <p>Turntable on/off</p> 	<p>1. Нажмите кнопку Turntable on/off (Вращение подноса).</p> <p>Результат: Поднос не будет вращаться. На дисплее отображается следующая информация:</p> 
 <p>Turntable on/off</p> 	<p>2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку Turntable on/off (Вращение подноса).</p> <p>Результат: Поднос будет вращаться.</p>

 Кнопка **Turntable on/off (Вращение подноса)** доступна только в режиме ручного приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Обычно, при приготовлении пищи в СВЧ-печях, а также, используя режим гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах, выпечка и пицца становится влажной с нижней стороны. Используя блюдо для подрумянивания Samsung, вы сможете приготовить пищу с хрустящей корочкой. Тефлоновую тарелку можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.



Блюдо для подрумянивания

+



Низкая подставка

или



Высокая подставка

<p>Combi</p>	<ol style="list-style-type: none"> Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания, как описано выше. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились. Разложите продукты на тефлоновой тарелке. Установите тефлоновую тарелку на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи. Нажмите кнопку Combi (Комби). Выберите комбинированный режим, нажимая кнопки Вверх и Вниз. Затем нажмите кнопку Select (Выбор). <ul style="list-style-type: none"> Cb - 1 (СВЧ+Гриль) Cb - 2 (СВЧ + конвекция)
	<ol style="list-style-type: none"> Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопки Вверх или Вниз, пока не отобразится нужный уровень выходной мощности. Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить нужный уровень. <ul style="list-style-type: none"> Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.


	<ol style="list-style-type: none"> При использовании режима СВЧ + Конвекция выберите необходимую температуру, нажимая на кнопки Вверх и Вниз. После этого нажмите на кнопку Select (Выбор), чтобы установить температуру. <ul style="list-style-type: none"> Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)
	<ol style="list-style-type: none"> Установите время приготовления, нажимая кнопки Вверх и Вниз, пока не отобразится соответствующее время приготовления.
	<ol style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек). <p>Результат: Начнется приготовление пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

- Прежде чем использовать тефлоновую тарелку, нагрейте ее, выбрав комбинированный режим на 3-5 минут:
 - Сочетание режимов конвекции (200 °C) и СВЧ. (уровень мощности 600 Вт);
 - Сочетание режимов гриля и СВЧ. (уровень мощности 600 Вт);
- Всегда используйте специальные рукавицы, поскольку блюдо для подрумянивания сильно нагревается.
- Следует иметь в виду, что покрытие тарелки имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на тефлоновой тарелке.
- Для предотвращения появления царапин на тефлоновой тарелке пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из тефлоновой тарелки, прежде чем его резать.
- Не ставьте на блюдо для подрумянивания нетеплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).
- Никогда не ставьте в печь блюдо для подрумянивания без вращающегося подноса.
- Чистка тефлоновой тарелки**
Тефлоновую тарелку следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.
- Внимание!**
Не рекомендуется мыть тефлоновую тарелку в посудомоечной машине.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MC28N5015F*, MC28N5015Z*)

Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром. Сначала поместите пластиковую пароварку в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

 Microwave <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Microwave (СВЧ) .
 Select <input type="text"/>	2. Нажмите кнопку Вверх или Вниз нужное количество раз, пока не отобразится соответствующий уровень мощности. Затем нажмите кнопку Select (Выбор) , чтобы установить нужный уровень. <ul style="list-style-type: none"> Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
 <input type="text"/>	3. Выберите время приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз .
 Start <input type="text"/>	4. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек) . Результат: Начнется приготовление пищи. <ul style="list-style-type: none"> Когда приготовление закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее четыре раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

 Советы по приготовлению пищи на пару

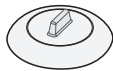
Компоненты пароварки



Чаша

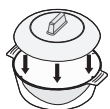


Вставной лоток

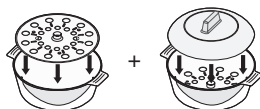


Крышка

Обращение с пароваркой



Чаша + крышка



Чаша с лотком + крышка

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ ВРУЧНУЮ

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	900 Вт	5-6
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Свежие овощи	300 г	900 Вт	4-5
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промойте их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Поместите замороженные овощи в корзину в чаше. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Свежее рыбное филе	300 г	1-й этап: 900 Вт 2-й этап: 450 Вт	1-2 5-6
	Инструкции Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе минтая, морского окуня или горбуши. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Куриная грудка	300 г	1-й этап: 900 Вт 2-й этап: 600 Вт	1-2 7-8
	Инструкции Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.		

(продолжение)


Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Рис	250 г	900 Вт	15-18
	Инструкции Поместите пропаренный рис в чашу. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут. Дайте постоять 5-10 минут.		
Картофель в мундире	500 г	900 Вт	7-8
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Поместите рагу в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 1-2 минуты.		
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в корзину. Вставьте корзину в чашу. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Фруктовый компот	250 г	900 Вт	3-4
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.		

ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ (ТОЛЬКО МОДЕЛЬ MC28H5015Z*)

Жарочный вертел удобен для жарки гриль, поскольку нет необходимости переворачивать мясо. Жарочный вертел можно использовать в комбинированном режиме СВЧ+Конвекция.

- Убедитесь, что мясо равномерно распределено на вертеле, и вертел свободно вращается.
Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они сильно нагреваются.

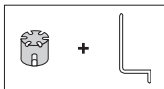
	<p>1. Наколите мясо на жарочный вертел по центру. Пример. Пропустите вертел между позвоночником и грудкой курицы. Поместите вертел на стойку, стойку на стеклянную чашу, а чашу на вращающийся поднос. Чтобы на мясе образовалась корочка, смажьте его маслом для жарки.</p>
	<p>2. Нажмите кнопку Combi (Комби). Результат: На дисплее отображается следующая информация: Сb - 1 (СВЧ+Гриль)</p>
	<p>3. Выведите на дисплей сообщение Сb - 2, нажимая кнопки Вверх и Вниз, затем нажмите кнопку Select (Выбор). Результат: На дисплее отображается следующая информация: ⏏ (комбинированный режим СВЧ и конвекции) 600 Вт (выходная мощность)</p>
	<p>4. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопки Вверх и Вниз, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт). Затем нажмите кнопку Select (Выбор), чтобы установить нужный уровень.</p> <ul style="list-style-type: none"> Если в течение 5 секунд значение мощности не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления. (По умолчанию: 180 °C)
	<p>5. Выберите нужную температуру, нажимая кнопки Вверх или Вниз. (Температура: 200-40 °C) Затем нажмите кнопку Select (Выбор).</p> <ul style="list-style-type: none"> Если в течение 5 секунд значение температуры не будет установлено, дисплей автоматически переключится на установку времени приготовления.
	<p>6. Выберите время приготовления, нажимая кнопку Вверх или Вниз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

	<p>7. Нажмите кнопку Start/+30s (Старт/+30 сек).</p> <p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Начинается приготовление в комбинированном режиме. • Печь прогревается до требуемой температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления. • По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее 4 раза мигнет сообщение "End". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту. • После того как мясо будет полностью готово, осторожно удалите вертел, пользуясь рукавицами для печи, чтобы защитить руки.
---	---

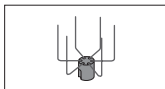
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТИКАЛЬНОГО ВЕРТЕЛА С НЕСКОЛЬКИМИ ШАМПУРАМИ

ВЕРТЕЛ С НЕСКОЛЬКИМИ ШАМПУРАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖАРКОГО

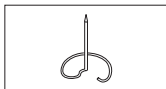
Используя вертел с 6 шампурами для жаркого можно легко жарить мясо, птицу, рыбу, овощи (например, лук, перцы, кабачки) и фрукты, порезанные на кусочки. Готовить вышеперечисленные продукты на шампурах для жаркого следует в режиме конвекции или комбинированном режиме.



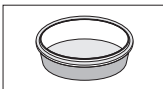
Насадка для жаркого, шампур,



Несколько шампуров



Шампур для шашлыка



Стеклянная чаша

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА С НЕСКОЛЬКИМИ ШАМПУРАМИ ДЛЯ ШАШЛЫКА

1. Для приготовления шашлыка с помощью вертела с несколькими шампурами, используйте 6 шампуров.
2. На каждый шампур наколите одинаковое количество пищи.
3. Поместите жарочный вертел в стеклянную чашу и вставьте туда вертел с несколькими шампурами.
4. Поместите стеклянную чашу с вертелом с несколькими шампурами в центр вращающегося подноса.

- ☑ Перед включением гриля убедитесь, что нагревательный элемент находится в правильном положении у задней стенки, а не наверху.

СНЯТИЕ ВЕРТЕЛА С НЕСКОЛЬКИМИ ШАМПУРАМИ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ЖАРКИ ГРИЛЬ




1. Пользуйтесь перчатками для печи, чтобы достать стеклянную чашу с вертелом из печи, так как она будет очень горячей.
2. Воспользовавшись перчатками снимите вертел с его стойки.
3. Аккуратно вытащите шампуры и вилкой снимите кусочки пищи.

- ☑ Этот вертел нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому вымойте его вручную теплой водой с моющим средством. После использования, выньте из печи вертикальный вертел с несколькими шампурами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

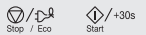

Используйте эту функцию после приготовления пищи с сильным запахом или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Нажмите кнопку Deodorisation (Устранение запахов) , и процесс запустится автоматически после завершения очистки.
--	---

-  Время процедуры удаления запаха - 5 минут.
-  Можно настроить время работы функции **Устранение запахов**, нажав кнопку **Start/+30s (Старт/+30 сек)**.
-  Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

 Stop / Eco Start / +30s <input type="text"/>	1. Нажмите кнопки Start/+30s (Старт/+30 сек) и Stop/Eco (Стоп/Эко) одновременно. (одна секунда) Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.
 Stop / Eco Start / +30s <input type="text"/>	2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки Start/+30s (Старт/+30 сек) и Stop/Eco (Стоп/Эко) . (одна секунда) Результат: Печь вновь работает со звуковым сигналом.

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. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более восьми 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	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
<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	Существует риск возгорания.
<ul style="list-style-type: none">• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	X	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
<ul style="list-style-type: none">• Посуда для приготовления и подачи на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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 ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

- Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

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 целом, 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. Можно накрыть блюдо разными способами: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
<ul style="list-style-type: none"> Тонкостенная стеклянная посуда Стеклянные банки 	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл <ul style="list-style-type: none"> Блюда Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага <ul style="list-style-type: none"> Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки Переработанная бумага 	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
<ul style="list-style-type: none"> Переработанная бумага 	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик <ul style="list-style-type: none"> Контейнеры Липкая пленка Пакеты для заморозки 	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
<ul style="list-style-type: none"> Липкая пленка 	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
<ul style="list-style-type: none"> Пакеты для заморозки 	✓ ✗	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

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Не рекомендуется

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	Мощность	Время (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Горошек	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½
	Инструкции Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды - 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 на время выдержки (3 минуты).

Совет. Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	900 Вт	4½-5
	500 г		7-8
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.			
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	6-6½
	Инструкции Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Морковь	250 г	900 Вт	4½-5
	Инструкции Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Цветная капуста	250 г	900 Вт	5-5½
	500 г		7½-8½
Инструкции Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.			
Кабачки	250 г	900 Вт	4-4½
	Инструкции Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Баклажаны	250 г	900 Вт	3½-4
	Инструкции Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Лук-порей	250 г	900 Вт	4-4½
	Инструкции Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Грибы	125 г	900 Вт	1½-2
	250 г		2½-3
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 и подавайте к столу.			
Лук	250 г	900 Вт	5-5½
	Инструкции Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Перец	250 г	900 Вт	4½-5
	Нарежьте перец мелкими ломтиками.		
Картофель	250 г	900 Вт	4-5
	500 г		7-8
Инструкции Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.			
Кольраби	250 г	900 Вт	5½-6
	Инструкции Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой, помните, рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло. Примечание. 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 закрывая 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	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16
	375 г		17½-18½
Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.			
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21
	375 г		22-23
Инструкции Добавьте двойное количество холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.			
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17
	Инструкции Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18
Инструкции Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.			
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11
	Инструкции Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут и подавайте к столу.		

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

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 крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 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. Оставляйте 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 продукта запишите, сколько времени понадобилось, и используйте это в дальнейшем. 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 в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: 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 продукта: около 37 °С.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1-1½
	300 мл (2 чашки)		2-2½
	450 мл (3 чашки)		3-3½
	600 мл (4 чашки)		3½-4
	Инструкции Налейте в чашки и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1-2 минуты и подавайте к столу.		
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	2½-3
	350 г		3-3½
	450 г		3½-4
	550 г		4½-5
	Инструкции Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½
	Инструкции Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½
	Инструкции Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5
	Инструкции Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	600 Вт	4½-5 5½-6½
	Инструкции Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты и подавайте к столу.		
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7
	Инструкции Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 1-2 минуты и подавайте к столу.		

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с
	Инструкции Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты и подавайте к столу.		
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с
	Инструкции Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением.		

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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 полностью оттаять 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. По истечении половины времени размораживания переверните, 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 маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть 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 °С.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Мясо	250 г	180 Вт	6-7
	500 г		8-13
Свиньи бифштексы	250 г	180 Вт	7-8
Инструкции Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-30 минут и подавайте к столу.			

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Птица	Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт
	Целая курица	1200 г	180 Вт
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 истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 15-60 минут и подавайте к столу.			
Рыба	Рыбное филе	200 г	180 Вт
	Целая рыба	400 г	180 Вт
Инструкции Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по истечении половины срока для разморозки! Дайте постоять 10-25 минут и подавайте к столу.			
Фрукты	Ягоды	300 г	180 Вт
		6-7	
Инструкции Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5-10 минут и подавайте к столу.			
Хлеб	Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт.	180 Вт
		4 шт.	
	Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт
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 и подавайте к столу.			

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Посуда для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Посуда для режима СВЧ + Гриль

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Гриль:

Пицца, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3
	Инструкции Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Приготовленные на гриле томаты	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Инструкции Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Тосты по-гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-
	Инструкции Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-
	Инструкции Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.			
Гратен из овощей/картофеля (охлажденный)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-
	Инструкции Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.			

(продолжение)

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-
	Инструкции Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8
	Инструкции Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	18-19	17
	Инструкции Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Поставьте форму с курицей на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5 минут.			
Жаркое из рыбы	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½
	Инструкции Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (голова напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.			

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.

Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

■ Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, а также фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

- Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме СВЧ + Конвекция:

Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика или фарфор без металлической отделки), аналогично посуде, описанной в разделе "СВЧ + Гриль".

■ Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + Конвекция:

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием конвекции

С помощью функции автоматического предварительного разогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
ПИЦЦА Замороженная пицца (готовая)	300 г	1 шаг 300 Вт + 200 °С 2 шаг, гриль	11-12	2-3
Инструкции Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	1 шаг 450 Вт + 200 °С 2 шаг, конв. 200 °С	15-16	5-6
Инструкции Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.				
МЯСО Жаркое из говядины/жаркое из баранины (средней прожарки)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °С	20-23	10-13
	Инструкции Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.			
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 200 °С	20-22	20
Инструкции Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.				

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
ХЛЕБ Булочки свежеевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °С	8-10	-
	Инструкции Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт)	180 Вт + 200 °С	8-10	-
Инструкции Положите багет из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.				
ТОРТ Мраморный пирог (свежее тесто)	500 г	Только 180 °С	38-43	-
Инструкции Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте пирог на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.				
Пирожки (свежее тесто)	10 x 28 г	Только 160 °С	26-28	-
Инструкции Равномерно заполните бумажные чашки свежим тестом и поставьте на поднос для выпекания на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5 минут.				
Печенье (из свежего теста)	200-250 г	Только 200 °С	15-20	-
Инструкции Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.				
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °С	18-20	-
Инструкции Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.				

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

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 в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут при мощности 900 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, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 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

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, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешайте несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

устранение неисправностей и коды ошибок

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки **Start/+30s (Старт/+30 сек)**.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается плохо приготовленной.

- Правильно ли установлено время, нажата ли кнопка **Start/+30s (Старт/+30 сек)**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой.
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.

Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

- ☒ Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Подготовьте следующие сведения:

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

КОД ОШИБКИ

Выводится сообщение "SE".

- Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг кнопок воды. Выключите микроволновую печь и повторите настройку. Если код ошибки отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

Выводится сообщение "E-24"

- Если возникает риск перегрева печи, на дисплее появляется сообщение "E-24". При появлении сообщения "E-24" нажмите кнопку Стоп/Эко для использования режима инициализации. Дайте печи остыть и попробуйте включить ее снова. Если сообщение "E-24" появляется снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов Samsung.

- ☒ Если на дисплее отображается код, который не указан выше, или если предложенное решение не устраняет неполадку, 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	MC28H5015**
Источник питания	230 В - 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность СВЧ	2900 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1400 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	1500 Вт
	Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт – 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В)	
Внешние	517 x 474,8 x 310 мм
Внутренняя камера печи	358 x 327 x 235,5 мм
Объем	28 литров
Вес	
Нетто	17,5 кг. прибл.

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ



ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ





В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	БЕБ-УЗЕЛ
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support



MC28H5015**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

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

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

contents

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


safety information


USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


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

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


 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity


 Warning; Explosive material


 Do NOT attempt.


 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.







Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

 WARNING (Microwave function only)	
	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
	This appliance is intended to be used in household only.


	WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
	WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
🔊	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
☒	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

🔊	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
☒	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
🔧	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
☒	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

 **WARNING**
(Oven function only) - Optional

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

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
☒	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
☒	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

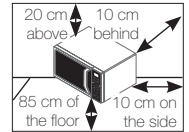
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

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

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



- ❑ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- ❑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

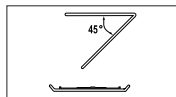
- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)
- ❑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

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

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
 2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
 4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
- ❑ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
 - Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly

- ✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- ✎ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

- ✎ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.


- ✎ This microwave oven is not intended for commercial use.

- ✎ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.









⚠ WARNING		🔥	⚡	⚠	🔥
✎	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
✎	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
✎	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
✎	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
⚡	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓





<input checked="" type="checkbox"/>	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓
---	--	---	--	--	---

	CAUTION				
--	----------------	---	---	---	---

	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	

	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

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

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

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

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

quick look-up guide


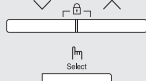
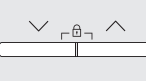

I want to cook some food.

 Start <input type="text"/>	1. Place the food in the oven. Press the Start/+30s button. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.
-----------------------------------	---

I want to add an extra 30 seconds.

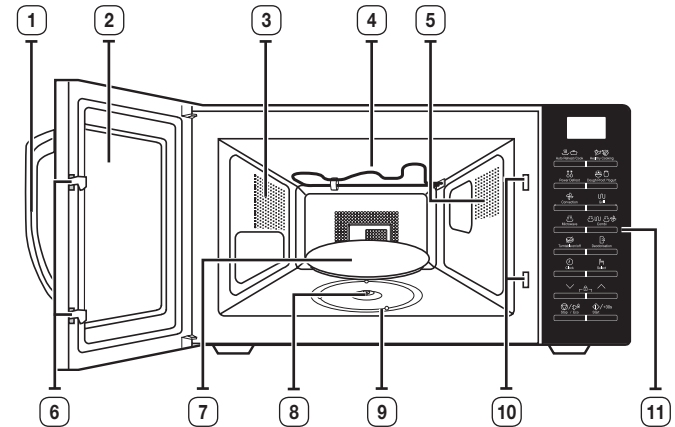
 Start <input type="text"/>	Press the Start/+30s button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
 <input type="text"/>	By Pressing the Up and Down Button, You can set the time as you want.

I want to Power Defrost some food.

 Power Defrost <input type="text"/>	<p>1. Press the Power Defrost button.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Set the cooking category by pressing the Up or Down button. Press the Select button to set desired.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Select the weight by pressing the Up or Down button as required.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Defrosting starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

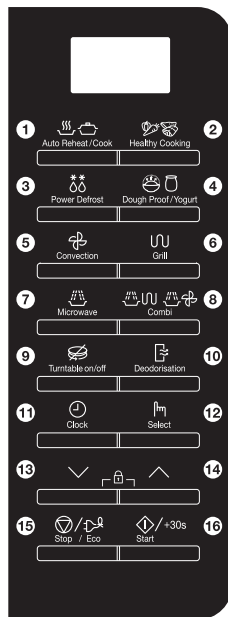
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. DOOR | 8. COUPLER |
| 3. VENTILATION HOLES | 9. ROLLER RING |
| 4. HEATING ELEMENT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. LIGHT | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR LATCHES | |

CONTROL PANEL



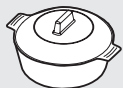
- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. AUTO REHEAT/COOK BUTTON | 9. TURNTABLE ON/OFF BUTTON |
| 2. HEALTHY COOKING BUTTON | 10. DEODORISATION BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON | 11. CLOCK BUTTON |
| 4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON | 12. SELECT BUTTON |
| 5. CONVECTION BUTTON | 13. DOWN BUTTON |
| 6. GRILL BUTTON | 14. UP BUTTON |
| 7. MICROWAVE BUTTON | 15. STOP/ECO BUTTON |
| 8. COMBI BUTTON | 16. START/+30 BUTTON |

ACCESSORIES

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

	<p>1. Roller ring, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.</p>
	<p>2. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.</p>
	<p>3. High rack, Low rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.</p>
	<p>4. Crust plate, to be placed on the turntable. (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* Model use) Purpose: The crust plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.</p>
	<p>5. Roasting spit, coupler barbecue and Skewer to be placed in the glass bowl. (Only MC28H5015Z* Model use) Purpose: The roasting spit is a convenient of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.</p>


(continued)



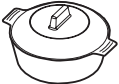
6. Steam cooker

(Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* Model use)

Purpose: The plastic steam cooker when using power steam function.

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

 **DO NOT** operate the Grill, Convection and Combi mode with Steam cooker.

Operation mode	MW	GRILL	COMBI	CONV
 (Steam cooker)	O	X	X	X



CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

oven use

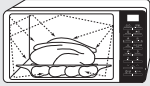
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS


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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.


	1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: <ul style="list-style-type: none"> • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

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

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

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 40-41.

-  The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.


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



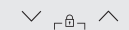

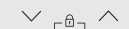

 <input type="text"/>	<p>Press the Start/+30s button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the Start/+30s button the appropriate number of times.</p> <p>Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.</p>
---	--

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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






 <input type="text"/>	<p>1. Press the Clock button.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Press the Up or Down button to set time display type (12H or 24H). At that time, press the Select button to set the display type.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Press the Up or Down button to set the hour.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Press the Select button.</p>
 <input type="text"/>	<p>5. Press the Up or Down button to set the minute.</p>
 <input type="text"/>	<p>6. When the right time is displayed, press the Select button to start the clock.</p> <p>Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.</p>

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

 ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

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

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Press the Microwave button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave mode)</p>
 <input type="text"/> Select <input type="text"/>	<p>2. Press the Up or Down button until the appropriate power level is displayed.</p> <p>At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
 <input type="text"/>	<p>3. Set the Cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <p>Result: The cooking time is displayed.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

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

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W



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

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

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can adjust the cooking time by pressing the **Start/+30s**.

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

 Start <input type="text"/>	<p>To adjust the cooking time of your food during cooking, press the Start/+30s button once for each 30 seconds that you wish to add.</p> <ul style="list-style-type: none"> Example: To add three minutes, press the Start/+30s button six times.
 <input type="text"/>	<p>To adjust the cooking time of press the UP and DOWN button that you wish to add.</p>

STOPPING THE COOKING

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

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

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

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

 Stop / Eco <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Stop/Eco button. (During Standby mode.) Result : Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the Stop/Eco button and then display shows current time. The oven is ready for use.
---	--

Auto energy saving function

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


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

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES








The 10 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

 Auto Reheat /Cook <input type="text"/>	1. Press the Auto Reheat/Cook button.
 <input type="text"/>	2. Press the Up and Down button to select Cook category. (1 : Auto Reheat, 2 : Auto Cook)
 Select <input type="text"/>	3. Press the Select button.
  Select <input type="text"/>	4. Select the type of food that you are cooking by pressing the Up and Down button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
 <input type="text"/>	5. Select the size of the serving by Press the Up and Down button.
 Start <input type="text"/>	6. Press the Start/+30s button. Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected. <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

 Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat


Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. Stand for 3 minutes.
1-3 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-4 Frozen Pizza Snacks	100-150 g 250-300 g	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-5 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.
1-6 Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. Stand for 3-5 minutes.

2. Auto Cook








Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Broccoli Florets/ Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4 tablespoons) for 400-450 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Chicken Pieces	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
2-3 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-4 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Press the Healthy cook button.
 <input type="text"/>	2. Press the Up or Down button to select cook category.
 Select <input type="text"/>	3. Select the cook category by pressing the Select button.
 <input type="text"/>	4. Press the Up or Down button to select cook type.
 Select <input type="text"/>	5. Select the cook type by pressing the Select button.
 <input type="text"/>	6. Press the Up or Down button to select serving size. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
 Start <input type="text"/>	7. Press the Start/+30s button. Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Grain/Pasta, Vegetables and Poultry/Fish.

 Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

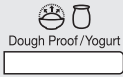
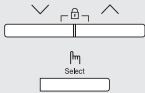


Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the dough proof/yogurt category by pressing the **Up** or **Down** button after press the **Dough Proof/Yogurt** button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 <p>Dough Proof/Yogurt</p>	<p>1. Press the Dough Proof/Yogurt button.</p>
	<p>2. Select the type of food that you are cooking by Up or Down button. No.1 is Dough Proof and No.2 is Homemade Yogurt. You have to choose the number that you want to use for cooking by pressing the Up or Down button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.</p>
	<p>3. Select the food by pressing the Up or Down button.</p>
	<p>4. Press the Start/+30s button.</p>

 Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof


Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt






Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The 5 **Power Defrost** feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

 Use only containers that are microwave-safe.

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

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Press the Power Defrost button.
 <input type="text"/>	2. Select the type of food that you are cooking by pressing the Up or Down button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
 <input type="text"/>	3. Select the size of the serving by pressing the Up or Down button.
 Start <input type="text"/>	4. Press the Start/+30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over. (except fruit)
 Start <input type="text"/>	5. If oven will beep and operate stop, must turn the food over (ex: Meat, Poultry, Fish). And press the Start/+30s button again to finish defrosting. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.







Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

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






Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Press the Convection button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  (convection mode) </div> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> 180 °C (temperature) </div>
 <input type="text"/>	<p>2. Set the temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Press the Select button.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Set the cooking time by pressing the Up or Down button. (If you want to preheat the oven, omit this step.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Cooking starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

GRILLING



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

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

	<p>1. Open the door and place the food on the rack.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Press the Grill button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  (grill mode) </div> <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill.
 <input type="text"/>	<p>3. Set the grilling time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum grilling time is 60 minutes.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Grilling starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.


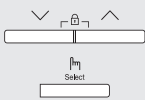

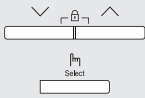

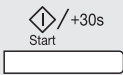
COMBINING MICROWAVE AND GRILL

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

-  ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
-  ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

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



	<p>1. Press the Combi button.</p> <p>Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
	<p>2. Make the display indicating Cb - 1 by pressing the Up or Down button, and then press the Select button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)</p>
	<p>3. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>4. Set the cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>5. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVE AND CONVECTION




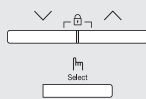
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

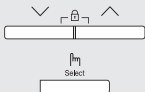


Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

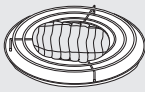
-  ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
 -  ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

	<p>1. Press the Combi button.</p> <p>Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
	<p>2. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the Up or Down button, and then press the Select button.</p> <p>Result: The following indications are displayed:  (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)</p>
	<p>3. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

	<p>4. Select the appropriate temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the Select button to set the temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>5. Set the cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>6. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES



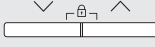
	<p>Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.</p> <p>Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.</p>
--	--

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

- For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 30-31.

USING THE CHILD LOCK FEATURES


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






	<p>1. Press the Up and Down button at the same time. (Three second)</p> <p>Result :</p> <ul style="list-style-type: none"> • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows "L". 
	<p>2. To unlock the oven, press the Up and Down button at the same time. (Three second)</p> <p>Result : The oven can be used normally.</p>

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable on/off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

- The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

 Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

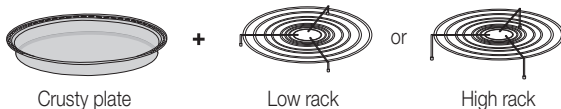
 Turntable on/off 	<p>1. Press the Turntable on/off button.</p> <p>Result: The turntable will not rotate. The following indications are displayed:</p> 
 Turntable on/off 	<p>2. To switch the turntable rotating back on, press the Turntable on/off button again.</p> <p>Result: The turntable will rotate.</p>

- This **Turntable on/off** button is available only during manual cooking mode.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015C*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food.

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



<p>Combi</p> <p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preheat the crusty plate, as described above. 2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely. 3. Place the food on the crusty plate. 4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. 5. Press the Combi Button. Select the combi mode by pressing Up and Down button. After then Press the Select button. <ul style="list-style-type: none"> Cb - 1 (Microwave + Grill) Cb - 2 (Microwave + Convection)
<p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the appropriate output power. At that time, press the Select button to set the power level. <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
<p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. If use the MW+Convection mode, select the appropriate temperature by pressing the Up and Down button. At that time, press the Select button to set temperature. <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

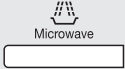
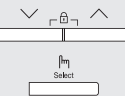

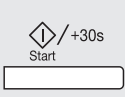
	<ol style="list-style-type: none"> 8. Select the cooking time by press Up and Down button until the appropriate cooking time is displayed.
<p>Start</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. Press the Start/+30s button. <p>Result: Cooking starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.


- Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
 - Combination of convection (200 °C) and microwaves. (600 W power level)
 - Combination of grill and microwaves. (600 W power level)
- Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.
- Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
- Never place the crusty plate in the oven without the turntable.
- How to clean the Crusty Plate**
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note**
The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE STEAM COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015F*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Use the plastic steam cooker when using pure steam function.

First, place the plastic steam cooker in the center of the turntable and close the door.

 <p>Microwave</p>	<p>1. Press the Microwave button.</p>
	<p>2. Press the Up and Down button to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>3. Set the cooking time by pressing Up and Down button.</p>
	<p>4. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result: Cooking starts.</p> <ul style="list-style-type: none"> When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.

 Steam cooking hint

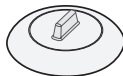
Components of steam cooker



Bowl

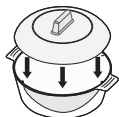


Insert tray

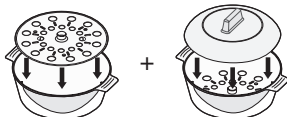


Lid

Handling of steam cooker



Bowl + Lid



Bowl with insert tray + Lid

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300 g	900 W	4-5
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8
	Instructions Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Instructions Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Instructions Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		





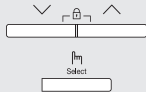
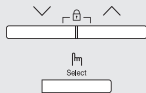
(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Rice	250 g	900 W	15-18
	Instructions Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500 g	900 W	7-8
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6
	Instructions Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250 g	900 W	3-4
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

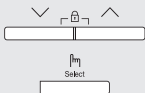


SPIT-ROASTING (ONLY MC28H5015Z* MODEL USE)

The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

- ☑ Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

	<p>1. Push the roasting spit through the centre of the meat. Example: Push the spit through the backbone and breast of a chicken. Place the spit on its upright on the glass bowl on the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.</p>
	<p>2. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)</p>
	<p>3. Make the display indicating Cb - 2 by pressing the Up or Down button, and then press the Select button. Result: The following indications are displayed:  (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)</p>
	<p>4. Select the appropriate power level by pressing the Up or Down button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Select button to set the power level.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)
	<p>5. Select the appropriate temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the Select button to set the temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

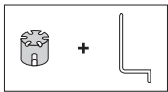
USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

	<p>5. Select the appropriate temperature by pressing the Up or Down button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the Select button to set the temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	<p>6. Set the cooking time by pressing the Up or Down button.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The maximum cooking time is 60 minutes.
	<p>7. Press the Start/+30s button.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute. • When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

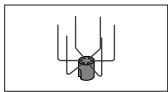
USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

MULTI-SPIT FOR KEBAB

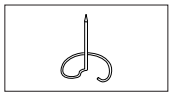
Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces. You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



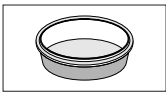
Coupler Kebab,
Skewer



Multi-Spit



Barbecue Spit




Glass Bowl

1. For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.

2. Put the same amount of food on each skewer.

3. Place the roasting-spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.

4. Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.


 Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

1. Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.


2. Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.




3. Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

 The multi--is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

USING THE DEODORISATION FEATURES

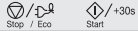

Use the feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Press the Deodorisation button than it will start automatically, after you have finished cleaning.
--	---

-  The deodorisation time has been specified as 5 minutes.
-  You can also adjust **Deodorisation** time by pressing the **Start/+30s** button.
-  The maximum deodorisation time is 15 minutes.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

 <input type="text"/>	1. Press the Start/+30s and Stop/Eco button at the same time. (one second) Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
 <input type="text"/>	2. To switch the beeper back on, press the Start/+30s and Stop/Eco buttons again at the same time. (one second) Result: The oven operates normally.

cookware guide

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

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

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
<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.

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.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.			
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.			
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice:

Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.

After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta:

Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.

Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

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

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

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

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

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

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

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

BABY MILK:

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

REMARK:

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

Reheating Liquids and Food

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.			
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.			

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.			
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

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

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.			

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
	Whole Chicken		
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
	Whole Fish		
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

GRILL

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

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

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

MICROWAVE + GRILL

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

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

Cookware for cooking with microwave + grill

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

Food suitable for microwave + grill cooking:

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

Important remark:

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

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

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

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

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Conv. 200 °C	15-16	5-6
Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.				
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.				

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.				
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.				
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.				
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.				
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.				
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.				

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

MELTING GELATINE

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

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

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

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

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

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.


The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.


- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.
-  If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;
- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
 - Your warranty details
 - A clear description of the problem
- Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.
-  For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

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

Model	MC28H5015**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 474.8 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.5 kg approx.

MEMO

MEMO



MEMO

MEMO





QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support