

## Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG mikrotalasna rerna MG23F301TAK/OL

**SAMSUNG**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/samsung-mikrotalasna-rerna-mg23f301takol-akcija-cena/>

# Микровълнова фурна

Инструкции за собственика  
и готварски указател

Отбележете, се гаранцията на Samsung HE покрива обаяданията до сервис за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

представете си възможностите

Благодарим ви за закупуването на този  
продукт на Samsung.

**SAMSUNG**

# СЪДЪРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Инструкции за безопасност.....</b>              | <b>3</b>  |
| <b>Монтиране.....</b>                              | <b>9</b>  |
| Принадлежности .....                               | 9         |
| Място на монтиране .....                           | 10        |
| Въртяща се поставка.....                           | 10        |
| <b>Поддръжка.....</b>                              | <b>11</b> |
| Почистване.....                                    | 11        |
| Смяна (ремонт).....                                | 11        |
| Грижа при продължително време на неизползване..... | 11        |
| <b>Характеристики на фурната .....</b>             | <b>12</b> |
| Фурна.....   | 12        |
| Контролен панел .....                              | 12        |
| <b>Използване на фурната .....</b>                 | <b>13</b> |
| Задаване на времето .....                          | 13        |
| Как работи една микровълнова фурна.....            | 13        |
| Проверка дали вашата фурна работи правилно .....   | 14        |
| Готвене/Претопляне .....                           | 14        |
| Нива на мощност .....                              | 15        |
| Използване на функцията за обезмирисяване.....     | 15        |
| Настройка на времето за готвене .....              | 15        |
| Спиране на готвенето .....                         | 15        |
| Задаване на режима за пестене на енергия.....      | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| Използване на функциите за здравословно готвене .....   | 16        |
| Ръководство за готвене с пара<br>(само за модели MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*) .....  | 18        |
| Използване на подложната чиния<br>(само за модели MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*) ..... | 20        |
| Използване на функцията за автоматично размразяване .....   | 21        |
| Използване на функцията моята чиния .....   | 22        |
| Избор на принадлежности .....   | 23        |
| Печене на грил .....  | 23        |
| Комбиниране на микровълни и грил.....   | 23        |
| Изключване на звуковия сигнал .....   | 24        |
| Заклучване за безопасност на вашата микровълнова фурна.....   | 24        |
| <b>Указател за готварски съдове .....</b>   | <b>25</b> |
| <b>Ръководство за готвене .....</b>   | <b>26</b> |
| <b>Отстраняване на неизправности .....</b>  | <b>34</b> |
| Как да постъпите, ако се съмнявате или имате проблем .....  | 34        |
| <b>Технически спецификации .....</b>  | <b>35</b> |

## **ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервисни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

Този уред е предназначен за ползване само в дома и не трябва да се използва в следните места:

- кухненски площи за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- фермерски домове;
- от клиенти в хотели, мотели и други типове среди на пребиваване;
- среди, предоставящи нощуване и закуска.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлеци възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

Ако се наблюдава (изпускане на) дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци.

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагриване на съда.

Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгриване.

Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

Микровълновата фурна е предназначена за използване само и единствено, като е поставена на повърхност (свободно стоене), тя не трябва да бъде поставяна в шкаф.

Метални контейнери за храни и напитки не се позволяват при микровълново готвене.

Трябва да се внимава да не се размести въртящата се поставка, когато се изваждат съдове от уреда.

Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.

Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.

Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.

Микровълновата фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастните заради създаваните температури.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрана. Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Не трябва да се използва пароструйка.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа.

Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи.

Децата, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

**ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително. Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи. Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване. Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са наблюдавани. Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

## Общи указания за безопасност

Всякакви видоизменения и ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал.

Не затопляйте храни или течности в херметически затворени съдове за функцията с микровълни.

Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на фурната.

Не инсталирайте фурната: в близост до отоплително тяло или запалителни материали; на места, изложени на влага, мазнини, прах или пряка слънчева светлина или вода; на места с възможно изтичане на газ; върху неравна повърхност.

Тази фурна трябва да е правилно заземена според местните и национални норми.

Редовно отстранявайте чуждите тела от частите на щепсела и контакта със суха кърпа.

Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.

Ако има изтичане на газ (пропан-бутан, метан и пр.), проветрете незабавно. Не пипайте захранващия кабел.

Не пипайте захранващия кабел с мокри ръце.

Докато фурната работи, не я изключвайте с изваждане на захранващия кабел.

Не поставяйте пръсти или чужди тела. Ако във фурната попаднат чужди тела, извадете захранващия кабел от стенния контакт и се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху фурната.

Не поставяйте фурната върху чупливи предмети.

Уверете се, че напрежението, честотата и амперажът на електрозахранването отговарят на спецификациите на продукта.

Поставете щепсела на захранването плътно в контакта на стената. Не използвайте разклонител, удължител или електрически трансформатор.

Не окачвайте захранващия кабел върху метални предмети. Уверете се, че кабелът е между предметите или зад фурната.

Не използвайте повреден щепсел, повреден захранващ кабел или разхлабен контакт. При повредени щепсели или кабели се обърнете местен сервизен център на Samsung.

Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.  
Не поставяйте предмети върху фурната, вътре в нея или върху вратичката на фурната.  
Не пръскайте с опасни препарати, като например инсектициди, върху фурната.  
Не съхранявайте запалими материали във фурната. Тъй като парите на алкохола могат да влязат в контакт с горещи части на фурната, внимавайте при претопляне на храна или напитки, съдържащи алкохол.  
Децата могат да се блъснат или да прищипят пръсти във вратичката. Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте.

### Предупреждение за микровълни

Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до забавено бурно кипене и затова боравенето със съда да се извършва внимателно. Винаги изчакайте поне 20 секунди преди боравене. Ако е необходимо, разбърквайте по време на загряване. Винаги разбърквайте след загряване.  
В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за първа помощ:

1. Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути.
2. Покрийте с чиста, суха превръзка.
3. Не мажете с никакви кремове, масла или лосиони.

За да избегнете повреда на тавата или скарата, не поставяйте тавата или скарата във вода веднага след готвене.  
Не използвайте фурната за дълбоко пържене, тъй като температурата на мазнината не може да се контролира. Това може да доведе до внезапно кипване на горещата мазнина.

### Предпазни мерки за микровълновата фурна

Използвайте само съдове, предназначени за микровълнова фурна. Не използвайте метални съдове, домакински съдове със златни или сребърни кантове, шишове и др.

Сваляйте усуканите телени връзки. Може да се появи електрическа дъга.  
Не използвайте фурната за сушене на хартия или дрехи.

Използвайте по-кратки времена за малки количества храна, за да предотвратите прегряване и изгаряне.

Пазете захранващия кабел и щепсел от вода и източници на топлина.

За да намалите риска от експлозия, не нагрявайте яйца с черупки или твърдо сварени яйца. Не нагрявайте херметично затворени или вакуумно уплътнени съдове, ядки, домати и т.н.

НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Има опасност от възникване на пожар. Фурната също може да прегрее и да се изключи автоматично, като ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.  
Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие.  
Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.  
Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизация горещ въздух или пара.

Не работете с фурната, когато е празна. Фурната автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.

Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна")  
Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.



## Предпазни мерки при работа с микровълни

Неспазването на следните предпазни мерки за безопасност може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия.

- Не работете с фурната при отворена вратичка. Не се опитвайте да свалите блокировките за безопасност (ключалките на вратичката). Не вкарвайте нищо в отворите на блокировките за безопасност.
- Не поставяйте каквото и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа с влажна кърпа, а след това с мека суха кърпа.
- Не работете с фурната, ако е повредена. Започнете да работите едва след като бъде ремонтирана от квалифициран техник.  
**Важно:** вратичката на фурната трябва да е затворена добре. Вратичката не трябва да се извива; пантите на вратичката не трябва да са счупени или разхлабени; уплътненията на вратичката и повърхностите на уплътненията не трябва да са повредени.
- Всички регулировки или ремонти трябва да се извършват от квалифициран техник.

## Ограничена гаранция

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда или аксесоара е причинена от клиента. Елементите, които се покриват от това условие, включват:

- Вратичка, дръжка, външен панел или контролен панел, които са вдлъбнати, надраскани или счупени.
- Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

Използвайте фурната само по предназначение, както е описано в ръководството. Бележките за предупреждения и важните инструкции за безопасност в настоящото ръководство не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с фурната ви.

Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или сте загрижени за нещо, свържете се с местен сервиз на Samsung или потърсете помощ и информация онлайн на адрес [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Използвайте фурната само за затопляне на храна. Тя е предназначена само за домашна употреба. Не загрявайте никакви типове платове или възглавници, пълни с влакна. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на фурната.

За да избегнете влошаване на повърхността на фурната и опасни ситуации, винаги поддържайте фурната чиста и в добро състояние.

## Дефиниция на продуктова група

Този продукт е Група 2 Клас В ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, машини за електроискрова механична обработка и електродръгово заваръчно оборудване.

Оборудване Клас В е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

## Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видове отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от неконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда. Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например REACH, WEEE и батериите, посетете: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

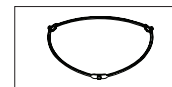
## МОНТИРАНЕ

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.

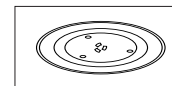
1. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.

**Предназначение:** Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



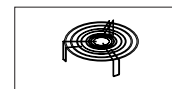
2. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.

**Предназначение:** Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



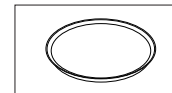
3. **Скара за грил**, за поставяне върху въртящата се поставка.


**Предназначение:** Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.



4. **Подложна чиния**, вж. стр. 20-21.  
(само модели MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

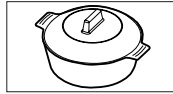
**Предназначение:** Подложната чиния се използва за по-добро запичане на храната в режими на микровълни или на комбинирано с грил готвене. Тя спомага за по-доброто изпичане на тестото за тестени изделия и пици.



-  **НЕ** работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

## 5. Готвен с пара, вж. стр. 18-20.

(само модели MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)



**Предназначение:** При използване на функцията за готвене с пара използвайте пластмасовия уред за готвене с пара.

**НЕ** работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

**НЕ** работете при режимите **Грил** (ГРИЛ) и **Комби** (КОМБИ) с готвене с пара.

| Режим на работа      | MW (MW) | ГРИЛ (ГРИЛ) | КОМБИ (КОМБИ) |
|----------------------|---------|-------------|---------------|
| <br>(Готвене с пара) | O       | X           | X             |

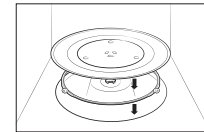
## МЯСТО НА МОНТИРАНЕ

- Изберете плоска и равна повърхност приблизително 85 см над пода. Повърхността трябва да може да носи тежлото на фурната.
- Препоръчваме ви да монтирате уреда по такъв начин, че гърбът му да е подравнен спрямо стената, и да оставите поне 10 см отстояние и от двете страни и 20 см отгоре за вентилация.
- Не монтирайте фурната в гореща или влажна среда, например в близост до други микровълнови фурни или радиатори.
- Спазвайте спецификациите за хранене на тази фурна. При нужда използвайте само одобрените удължителни кабели.
- Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.



## ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА

Извадете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.



## ПОДДРЪЖКА

### ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте фурната редовно, за да предотвратите натрупването на нечистотии върху или във вътрешността на фурната. Също обърнете внимание на вратата, уплътнението на вратата, въртящата се поставка и ролковия пръстен (само приложими модели).

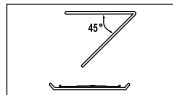
Ако вратата не се отваря или затваря гладко, първо проверете дали уплътненията на вратата не са насъбрали нечистотии. Използвайте мека кърпа в сапунена вода, за да почистите вътрешните и външните части на фурната. Изплакнете и подсушете добре.

#### За да отстраните упорити нечистотии с лоша миризма от вътрешността на фурната

1. При празна фурна поставете чаша разреден лимонов сок в центъра на въртящата се поставка.
2. Загрейте фурната за 10 минути при максимална мощност.
3. Когато цикълът завърши, изчакайте, докато фурната се охлади. След това отворете вратата и почистете пространството за готвене.

#### За да почистите вътрешността на модели с подвижен нагревател

За да почистите горната част на отделението за готвене, занижете горния нагревателен елемент с 45°, както е показано. Това ще помогне за почистване на горната част. Когато сте готови, върнете обратно в позиция горния нагревателен елемент.



#### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Пазете вратата и уплътнението чисти и се уверете, че вратата се отваря и затваря гладко. В противен случай животът на фурната може да се намали.
- Внимавайте да не разливате вода върху отворите за вентилация на фурната.
- Не използвайте никакви абразивни или химически вещества за почистване.
- След всяко използване на фурната използвайте неагресивен почистващ препарат, за да почистите отделението за готвене, след като изчакате фурната да се охлади.

## СМЯНА (РЕМОНТ)

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Във вътрешността на фурната няма части, които да се свалят от потребителя. Не се опитвайте до подмяната или ремонтирате сами фурната.

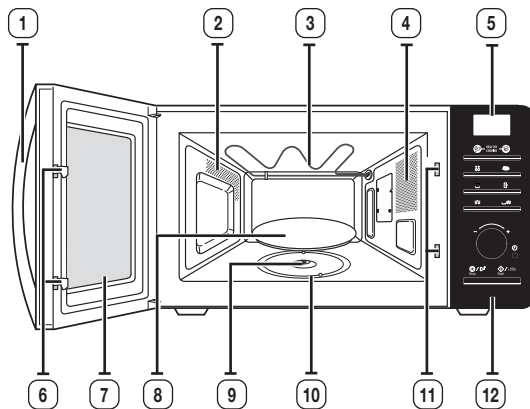
- Ако се натъкнете на проблем с шарнирите, уплътнението и/или вратата, се свържете с квалифициран техник или местен сервизен център на Samsung за техническа помощ.
- Ако искате да смените крушката, се свържете с местен сервизен център на Samsung. Не я сменяйте сами.
- Ако се натъкнете на проблем с външния корпус на фурната, първо извадете захранващия кабел от контакта и после се свържете с местен сервизен център на Samsung.

### ГРИЖА ПРИ ПРОДЪЛЖИТЕЛНО ВРЕМЕ НА НЕИЗПОЛЗВАНЕ

Ако не използвате фурната за продължителен период от време, извадете захранващия кабел и преместете фурната на сухо и незапращено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на фурната може да повлияе на качеството ѝ на работа.

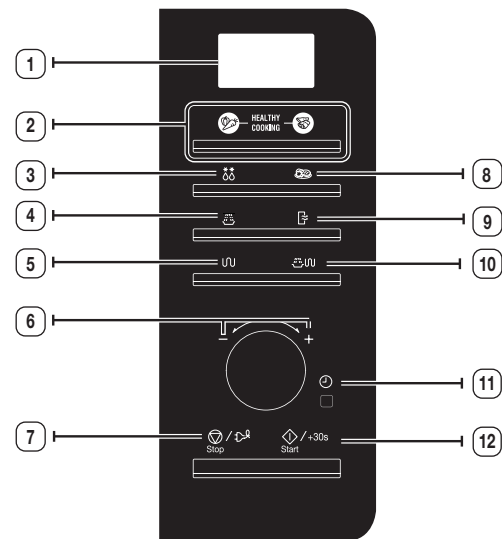
## характеристики на фурната

### ФУРНА



- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. ДРЪЖКА НА ВРАТАТА    | 7. ВРАТА                                       |
| 2. ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ | 8. ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА                         |
| 3. ГРИЛ                 | 9. СЪЕДИНИТЕЛ                                  |
| 4. ОСВЕТЛЕНИЕ           | 10. РОЛКОВ ПРЪСТЕН                             |
| 5. ДИСПЛЕЙ              | 11. ОТВОРИ ЗА БЛОКИРОВКАТА<br>ЗА ОБЕЗОПАСЯВАНЕ |
| 6. КЛЮЧАЛКИ НА ВРАТАТА  | 12. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ                            |

### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- |  |  |
|--|--|
| 1. ДИСПЛЕЙ                                 | 7. БУТОН СПИРАНЕ/ЕКО                   |
| 2. БУТОН ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО<br>ГОТВЕНЕ        | 8. БУТОН МОЯТА ЧИНИЯ                   |
| 3. БУТОН ЗА УСКОРЕНО<br>РАЗМРАЗЯВАНЕ       | 9. БУТОН ЗА<br>ОБЕЗМИРИСЯВАНЕ          |
| 4. БУТОН МИКРОВЪЛНИ                        | 10. БУТОН МИКРОВЪЛНИ+ГРИЛ              |
| 5. БУТОН ЗА ГРИЛА                          | 11. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА<br>ЧАСОВНИКА |
| 6. КРЪГОВ СЕЛЕКТОР<br>(ТЕГЛО/ПОРЦИЯ/ВРЕМЕ) | 12. БУТОН СТАРТ/+30s                   |

## използване на фурната

### ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО

Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично, "0", "88:88" или "12:00".

Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 12-часов, или в 24-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.

#### Автоматична функция за пестене на енергия

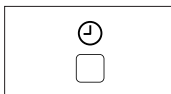
Ако не изберете някаква функция, докато уредът се настройва или работи с временно спиране, функцията се отменя и се показва часовникът след 25 минути. Индикаторът на фурната ще се изключи след 5 минути при отворена врата.

#### 1. За показване на времето в...

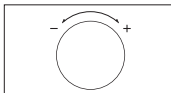
24-часов формат

12-часов формат

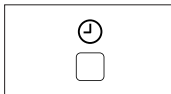
Натиснете бутона **Часовник** (⌏) веднъж или два пъти.



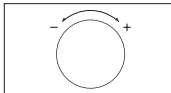
#### 2. Завъртете **кръговия селектор**, за да настроите часовете.



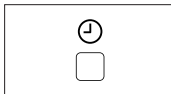
#### 3. Натиснете бутона **Часовник** (⌏)



#### 4. Завъртете **кръговия селектор**, за да настроите минутите.



#### 5. Натиснете бутона **Часовник** (⌏)



### КАК РАБОТИ ЕДНА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета на храните.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- Размразяване (ръчно и автоматично)
- Готвене
- Претопляне

Принцип на готвене.

1. Създаваните от магнетрона микровълни се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.

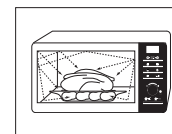
2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 1 инч (2,5 см). След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.

3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:

- Количество и плътност
- Съдържание на вода
- Начална температура (от хладилник или не)

Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра
- Една и съща температура в цялата храна



## ПРОВЕРКА ДАЛИ ВАШАТА ФУРНА РАБОТИ ПРАВИЛНО

Следващата проста процедура ви дава възможност да проверите дали работи вашата фурна правилно през цялото време.

Отворете вратата на фурната, като издърпате дръжката от дясната страна на вратата. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка. След това затворете вратичката.

1. Натиснете бутона **Микровълнова** (☼).

**Резултат:** Показват се индикации 800 W (максимална мощност на готвене)



2. Задайте времето на 4 до 5 минути, като завъртите кръговия селектор и натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30с)** (⬇).

**Резултат:** Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

- 1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

- ☑ Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ стенов контакт. Въртящата се поставка трябва да е добре разположена във фурната. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното, е необходимо по-дълго време на водата да заври.



## ГОТВЕНЕ/ПРЕТОПЛЯНЕ

Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна. ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.

Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка. След това затворете вратичката.

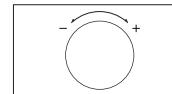
1. Натиснете бутона **Микровълнова** (☼).

**Резултат:** Показват се индикации 800 W (максимална мощност на готвене: Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Микровълнова** (☼) отново, докато не се покажат съответните ватове. Вижте таблицата за нивата на мощност.



2. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор**

**Резултат:** Показва се времето за готвене.



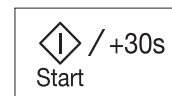
3. Натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30с)** (⬇).

**Резултат:** Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

- 1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

- ☑ **Никога** не включвайте фурната, когато е празна.

- ☑ Ако желаете да загреете ястие за кратко време при максимална мощност (800 W), просто натиснете бутона **+30s (+30с)** по веднъж за всеки 30 секунди време за готвене. Фурната се включва веднага.



## НИВА НА МОЩНОСТ

Можете да избирате измежду нивата на мощност по-долу.

| Ниво на мощност             | Изм. мощност       |        |
|-----------------------------|--------------------|--------|
|                             | МИКРОВОЛНОВА ФУРНА | ГРИЛ   |
| ВИСОКО                      | 800 W              | -      |
| СРЕДНО ВИСОКО               | 600 W              | -      |
| СРЕДНО                      | 450 W              | -      |
| СРЕДНО НИСКО                | 300 W              | -      |
| РАЗМРАЗЯВАНЕ (**)           | 180 W              | -      |
| НИСКО / ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО | 100 W              | -      |
| ГРИЛ                        | -                  | 1100 W |
| КОМБИ I (☞☞)                | 600 W              | 1100 W |
| КОМБИ II (☞☞)               | 450 W              | 1100 W |
| КОМБИ III (☞☞)              | 300 W              | 1100 W |

Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето за готвене.

Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето за готвене.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ОБЕЗМИРСЯВАНЕ

Използвайте тази функция след готвене на храна със силна миризма или когато вътре във фурната има много дим. Първо почистете фурната отвътре.

Натиснете бутона **Обезмирсяване** (☞), след като завършите почистването. Ще чуете четири звукови сигнала.



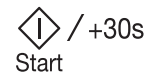
Времето на обезмирсяване е зададено на 5 минути. Увеличава се с 30 секунди при всяко натискане на бутона **+30s**.

Максималното време за обезмирсяване е 15 минути.

## НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **+30s** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

Натиснете бутона **+30s (+30c)** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.



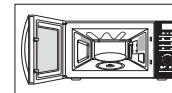
## СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да проверявате храната.

1. За да спрете временно;

1) Отворете вратичката.

**Резултат:** Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратата и натиснете (◀) отново.



2) Натиснете бутона **Stop (Стоп)** (⊖).

**Резултат:** Готвенето спира. За да подновите готвенето, натиснете отново (◀).

2. За да спрете напълно;

Натиснете бутона **Stop (Стоп)** (⊖).

**Резултат:** Готвенето спира. Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете бутона **Stop (Стоп)** (⊖) отново.



Можете да отмените всяка настройка и преди започване, като просто натиснете **Stop (Стоп)** (⊖).

## ЗАДАВАНЕ НА РЕЖИМА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната има режим за пестене на енергия. Тази функция пести електрическа енергия, когато фурната не се използва. Стандартното състояние е режим на готовност и показване на часовника, когато не се използва.

• Натиснете бутона **Пестене на енергия** (⏻).

**Резултат:** Дисплеят е изключен.

• За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката, натиснете бутона


**Пестене на енергия** (⏻), след което дисплеят показва текущото време. Фурната е готова за използване.





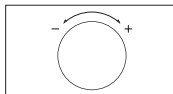
## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ГОТВЕНЕ

Функцията за здравословно готвене има двадесет предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да настроите размера на порциите, като завъртите **кръговия селектор**. Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

- Изберете типа храна, който готвите, като натиснете бутона за **Healthy Cooking (здравословно готвене)**  или **Healthy Cooking (здравословно готвене)**  веднъж или повече пъти.



- Изберете размера на порцията, като завъртите **кръговия селектор**. (Вж. за справка таблицата отстраня).



- Натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30с)** .

**Резултат:** Готвенето започва. Когато завърши.





- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.











- Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ГОТВЕНЕ: ЗЕЛЕНЧУЦИ И ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

В следната таблица са показани 12 автоматични програми за готвене на зеленчуци или зърнени храни. Тя съдържа количествата, времената на престой и съответните препоръки. Програмите 1-10 работят само с микровълнова енергия. Програми 11-12 работят с комбинирано готвене на микровълни и грил.




| Код | Храна   | Порция (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки  |
|-----|---|--------------|-------------------------|--|
| 1   | Броколи    | 250<br>500   | 1-2                     | Измийте и почистете свежо броколи и подгответе стръкчетата. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода, когато готвите 250 гр., и добавете 60-75 мл (4-5 супени лъжици) за 500 гр. Поставете купата в центъра на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. |
| 2   | Моркови    | 250          | 1-2                     | Измийте и почистете морковите и ги нарежете на равномерни кръгчета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици вода), когато готвите 250 гр. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене.   |
| 3   | Зелен боб  | 250          | 1-2                     | Измийте и почистете зелен боб. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици вода), когато готвите 250 гр. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене.  |
| 4   | Спанак    | 150          | 1-2                     | Изплакнете и почистете спанака. Поставете го в стъклена купа с капак. Не добавяйте вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене.   |






| Код | Храна   | Порция (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки  |
|-----|---|--------------|-------------------------|--|
| 5   | Царевича на кочан<br>        | 250 (1 бр.)  | 1-2                     | Измийте и почистете царевични кочани и ги поставете в овален стъклен съд. Покрийте с прилепващо фолио за микровълнови фурни и го надупчете.  |
| 6   | Белени картофи<br>           | 250<br>500   | 2-3                     | Измийте и обелете картофите и ги нарежете на еднакви парчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45-60 мл. (3-4 супени лъжици) вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. |
| 7   | Кафяв ориз (леко сварен)<br> | 125          | 5-10                    | Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (¼ л). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки.                                 |
| 8   | Пълнозърнести макарони<br>   | 125          | 1                       | Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете ½ л вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте преди времето на престоя и изцедете внимателно след това.                 |
| 9   | Киноа<br>                    | 125          | 1-3                     | Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки.                              |
| 10  | Булгур<br>                   | 125          | 2-5                     | Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете двойно количество студена вода (250 мл). Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки.                              |
| 11  | Зеленчуков огретен<br>     | 500          | 2-3                     | Поставете зеленчуците, например предварително сготвени резени картофи, тиквички, домати и сос в подходящ размер съд от огнеупорно стъкло. Добавете настъргано сирене отгоре. Поставете ястието върху скарата.          |

| Код | Храна   | Порция (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки   |
|-----|---|--------------|-------------------------|---|
| 12  | Домати на грил<br> | 400          | 1-2                     | Измийте и почистете домати, нарежете ги на половинки и ги поставете в съд за микровълнова фурна. Добавете настъргано сирене отгоре. Поставете съда върху скарата. |

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ГОТВЕНЕ: ПТИЦИ И РИБА

В следващата таблица са дадени 8 програми за автоматично и здравословно готвене на птици и риба с количества, времена за престой и съответни препоръки. Програмите 1-6 работят само с микровълнова енергия. Програми 7-8 работят с комбинирано готвене на микровълни и грил.

| Код | Храна   | Порция (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки   |
|-----|---|--------------|-------------------------|---|
| 1   | Пилешки гърди<br>        | 300 (2 бр.)  | 2                       | Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка.                                   |
| 2   | Пуешки гърди<br>         | 300 (2 бр.)  | 2                       | Измийте парчетата и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка.                                   |
| 3   | Пресни рибни филета<br> | 300 (2 бр.)  | 1-2                     | Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. |

| Код | Храна   | Порция (гр.)      | Време на престой (мин.) | Препоръки   |
|-----|---|-------------------|-------------------------|---|
| 4   | Филе от прясна съомга<br>  | 300<br>(2 бр.)    | 1-2                     | Измийте рибата и я поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка.                       |
| 5   | Пресни скариди<br>         | 250               | 1-2                     | Измийте скаридите и ги поставете върху керамична чиния, добавете 1 супена лъжица лимонов сок. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка.                   |
| 6   | Прясна пъстърва<br>        | 200<br>(1 риба)   | 2                       | Поставете 2 цели пресни риби върху огнеупорен съд. Добавете щипка сол, 1 супена лъжица лимонов сок и подправки. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Надупчете филма. Поставете съда върху въртящата се поставка. |
| 7   | Печена риба<br>            | 200<br>(1 риба)   | 3                       | Намажете кожата на цялата риба (пъстърва или ципура) с олио и добавете подправки. Наредете рибите една до друга (глава към опашка) върху високата скара. Обърнете веднага щом фурната бипне.                                  |
| 8   | Филета съомга на скара<br> | 300<br>(2 филета) | 2                       | Поставете рибените филета симетрично върху високата скара. Обърнете веднага щом фурната бипне.  |

## РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ С ПАРА (САМО ЗА МОДЕЛИ MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Устройството за готвене с пара е предназначено за бързо и здравословно готвене с вашата микровълнова фурна Samsung. Този аксесоар е идеален за готвене на ориз, макаронени изделия, зеленчуци и т.н. за рекордно време, като същевременно се запазват хранителните стойности.

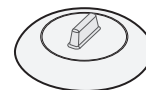
Устройството за готвене с пара се състои от 3 елемента:



Купа



Тава за поставяне



Капак

Всички части издържат на температури от -20 °C до 140 °C.

Подходящо за съхраняване във фризер. Може да се използва заедно или отделно.

### УСЛОВИЯ на ИЗПОЛЗВАНЕ:

- Не използвайте:
  - за готвене на храни с високо съдържание на захари или мазнини,
  - с грила или функцията за въртящо се нагриване или на котлон.
- Изчистете всички части добре в сапунена вода, преди да използвате.
- За да установите времената за готвене, вж. инструкциите в таблицата на следващата страница.

### ПОДДРЪЖКА:

- Вашето устройство за готвене с пара може да се мие в миялна машина.
- Когато чистите ръчно, използвайте топла вода и миялен препарат. Не използвайте абразивни материали.
- Някои храни (като домати) могат да обезцветят пластмасата. Това е нормално и не е неизправност.

## РАЗМРАЗЯВАНЕ:

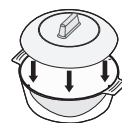
Поставете замразената храна в парната купа без капака. Течността ще остане на дъното на съда и няма да навреди на храната.

## ГОТВЕНЕ:

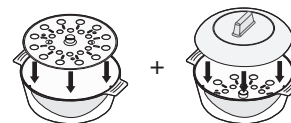
| Храна                      | Порция   | Нива на мощност | Време на готвене (мин.) | Време на престой (мин.) | Боравене                         |
|----------------------------|--|-----------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| <b>Артишок</b>             | 300 гр.<br>(1-2 бр.)   | 800 W           | 5-6                     | 1-2                     | Купа с тава за поставяне + Капак |
|                            | Инструкции<br>Изплакнете и почистете артишока. Поставете тавата в купа. Подредете артишока върху тавата. Добавете супена лъжица лимонен сок. Покрийте с капак.   |                 |                         |                         |                                  |
| <b>Пресни зеленчуци</b>    | 300 гр.  | 800 W           | 4-5                     | 1-2                     | Купа с тава за поставяне + Капак |
|                            | Инструкции<br>Претеглете зеленчуците (напр. броколи, карфиол, моркови, чушки) след измиване, почистване и нарязване на еднакви парчета. Поставете тавата в купа. Разпределете зеленчуците в тавата. Добавете 2 супени лъжици вода. Покрийте с капак. |                 |                         |                         |                                  |
| <b>Замразени зеленчуци</b> | 300 гр.  | 600 W           | 7-8                     | 2-3                     | Купа с тава за поставяне + Капак |
|                            | Инструкции<br>Поставете замразените зеленчуци в купата. Поставете тавата в купа. Добавете 1 супена лъжица вода. Покрийте с капак. Разбъркайте добре след готвене и по време на престой.  |                 |                         |                         |                                  |
| <b>Ориз</b>                | 250 гр.  | 800 W           | 15-18                   | 5-10                    | Купа + Капак                     |
|                            | Инструкции<br>Поставете ориза в купата за готвене с пара. Добавете 500 мл студена вода. Покрийте с капак. След готвене оставете белия ориз да престои 5 минути, а кафявия 10.  |                 |                         |                         |                                  |
| <b>Необелени картофи</b>   | 500 гр.  | 800 W           | 7-8                     | 2-3                     | Купа + Капак                     |
|                            | Инструкции<br>Претеглете и изплакнете картофите и ги поставете в купата за готвене с пара. Добавете 3 супени лъжици вода. Покрийте с капак.  |                 |                         |                         |                                  |

| Храна  | Порция   | Нива на мощност | Време на готвене (мин.) | Време на престой (мин.) | Боравене     |
|--|--|-----------------|-------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Задушено (охладено)</b>                   | 400 гр.  | 600 W           | 5-6                     | 1-2                     | Купа + Капак |
|  | Инструкции<br>Поставете задушеното в купата за готвене с пара. Покрийте с капак. Разбъркайте добре преди сервиране.  |                 |                         |                         |              |
| <b>Супа (охладена)</b>                       | 400 гр.  | 800 W           | 3-4                     | 1-2                     | Купа + Капак |
|  | Инструкции<br>Излейте в купата за готвене с пара. Покрийте с капак. Разбъркайте добре преди сервиране.   |                 |                         |                         |              |
| <b>Замразена супа</b>                        | 400 гр.  | 800 W           | 8-10                    | 2-3                     | Купа + Капак |
|  | Инструкции<br>Поставете замразената супа в купата за готвене с пара. Покрийте с капак. Разбъркайте добре преди сервиране.  |                 |                         |                         |              |
| <b>Замразени тестени с мармаладов пълнеж</b> | 150 гр.  | 600 W           | 1-2                     | 2-3                     | Купа + Капак |
|  | Инструкции<br>Навлажнете горната част на изделията със студена вода. Поставете 1-2 замразени изделия едно до друго в купата. Покрийте с капак.   |                 |                         |                         |              |
| <b>Плодов компот</b>                         | 250 гр.  | 800 W           | 3-4                     | 2-3                     | Купа + Капак |
|  | Инструкции<br>Претеглете пресните плодове (ябълки, круши, сливи, кайсии, манго или ананас), след като ги обелите, измиете и нарежете на малки парчета или кубчета. Поставете в купата за готвене с пара. Добавете 1-2 супени лъжици вода и 1-2 супени лъжици захар. Покрийте с капака. |                 |                         |                         |              |

## Боравене с готвенето с пара



Купа + Капак



Купа с тава за поставяне + Капак

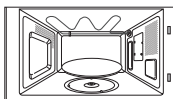
## ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ:

- Внимавайте при отварянето на капака на уреда за готвене с пара, защото излизашката пара може да е много гореща.
- Използвайте ръкавици за печка, когато боравите след готвене.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОДЛОЖНАТА ЧИНИЯ (САМО ЗА МОДЕЛИ MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Тази подложна чиния ви дава възможност да печете храната не само отгоре с грила, но и да печете основата на храната, която става хрупкава благодарение на високата температура на подложната чиния. В таблицата (вж. следващата страница) могат да се видят няколко позиции, които можете да пригответе върху подложната чиния. Подложната чиния може да се използва също така и за бекон, яйца, наденици и т. н.

- Поставете подложната чиния на право върху въртящата се поставка и я подгрейте с най-високата комбинация микровълни-грил [600 W + Грил (☞☞☞)], като спазвате времената и инструкциите в таблицата.



- Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.

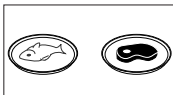
- Намажете чинията с олио, ако готвите храна като бекон и яйца, за да се запече храната приятно.

- Забележете, че подложната чиния е с тефлонов слой, който не е устойчив на надраскване. Не използвайте остри предмети, като нож например, за рязане върху подложната чиния.

- Използвайте пластмасови принадлежности, за да избегнете драскотини по повърхността на подложната чиния преди готвене.

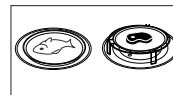
- Поставете храната върху подложната чиния.

- Не поставяйте каквито и да било предмети върху подложната чиния, които не са топлоустойчиви, като например пластмасови черва.



- Никога не поставяйте подложната чиния във фурната без въртящата се поставка.

- Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.



- Изберете подходящите време и мощност за готвене. (Вж. за справка таблицата отстрани.)

- Как се почиства подложната чиния  
Почиствайте подложната чиния с топла вода и перилен препарат и изплаквайте с чиста вода.

- Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой.

- Моля, забележете  
Подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

## ПРОГРАМИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

Препоръчваме подложната чиния да се подгръва на право върху въртящата се поставка. Нагрейте предварително подложната чиния с функцията 600 W + Грил (☞☞☞) за 3-5 минути. Следвайте времената и инструкциите в таблицата.

| Храна   | Порция            | Мощност             | Време на предварително затопляне (мин.) | Време на готвене (мин.) |
|---|-------------------|---------------------|---|-------------------------|
| Бекон   | 4 резена (80 гр.) | 600 W + Грил<br>☞☞☞ | 3                                       | 3½-4                    |
|   |                   |                     |   |                         |
| Подгрейте подложната чиния. Поставете резените един до друг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.   |                   |                     |   |                         |
| Домати на грил  | 200 гр. (2 бр.)   | 450 W + Грил<br>☞☞☞ | 3                                       | 4½-5                    |
|   |                   |                     |   |                         |
| Подгрейте подложната чиния. Наредете домати на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата. |                   |                     |   |                         |

| Храна                            | Порция  | Мощност          | Време на предварително затопляне (мин.) | Време на готвене (мин.) |
|----------------------------------|---|------------------|---|-------------------------|
| <b>Хамбургер (замразен)</b>      | 2 броя (125 гр.)  | 600 W + Грил<br> | 3                                       | 7-7½                    |
|                                  | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                                  | Подгрейте подложната чиния. Подредете замразените хамбургери в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 4-5 мин.  |                  |   |                         |
| <b>Багети (замразени)</b>        | 200-250 гр. (2 бр.)   | 450 W + Грил<br> | 4                                       | 8-9                     |
|                                  | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                                  | Подгрейте подложната чиния. Поставете една багета близо до центъра и 2 багети една до друга върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата.  |                  |   |                         |
| <b>Пица (замразена)</b>          | 300-350 гр.   | 600 W + Грил<br> | 4                                       | 9-10                    |
|                                  | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                                  | Подгрейте подложната чиния. Поставете замразената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.  |                  |   |                         |
| <b>Печени картофи</b>            | 250 гр.<br>500 гр.  | 600 W + Грил<br> | 3                                       | 5-6<br>8-9              |
|                                  | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                                  | Подгрейте подложната чиния. Нарезете картофите на половинки. Поставете ги върху подложната чиния с отрязаната страна надолу. Подредете в кръг. Поставете чинията върху скарата.                         |                  |   |                         |
| <b>Рибни резени (замразени)</b>  | 150 гр. (5 бр.)<br>300 гр. (10 бр.)   | 600 W + Грил<br> | 4                                       | 7-8<br>9-10             |
|                                  | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                                  | Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с 1 супена лъжица олио. Поставете рибните резени в кръг върху чинията. Обърнете след 4 мин. (5 бр.) или след 6 мин. (10 бр.).                              |                  |   |                         |
| <b>Пилешки хапки (замразени)</b> | 125 гр.<br>250 гр.  | 600 W + Грил<br> | 4                                       | 5-5½<br>7½-8            |
|                                  | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                                  | Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с четка с 1 лъжица Поставете пилешките хапки върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 3 мин. (125 гр.) или 5 мин. (250 гр.). |                  |   |                         |

## Български - 21

| Храна                  | Порция  | Мощност          | Време на предварително затопляне (мин.) | Време на готвене (мин.) |
|------------------------|---|------------------|---|-------------------------|
| <b>Пица (охладена)</b> | 300-350 гр.   | 450 W + Грил<br> | 4                                       | 6½-7½                   |
|                        | <b>&lt; Препоръки &gt;</b>  |                  |   |                         |
|                        | Подгрейте подложната чиния. Поставете охладената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата. |                  |   |                         |

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Функцията за автоматично ускорено размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба и хляб/кейк. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично.

Вие просто избирате програмата и теглото.

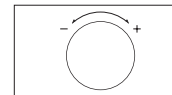
Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Power Defrost (Ускорено размразяване)** (\*\*) един или повече пъти. (Вж. за справка таблицата отстрани).



2. Задайте теглото на храната, като въртите **кръговия селектор**.



3. Натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30с)** (◊).







### Резултат:


- Размразяването започва.
- Фурната издава сигнал на половината време на размразяване, за да ви напомни да обърнете храната.
- Натиснете бутона (◊) отново, за да завършите размразяването.

Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция готвене/подгриване за микровълни с ниво на мощност 180 W. Вж. раздела, озаглавен "Готвене/Претопляне", на стр. 14 за повече подробности.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ


В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично бързо размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки. Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставете месо, птици и хляб/кейк върху керамична чиния.

| Код/Храна   | Размер на порцията (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки   |
|---|--------------------------|-------------------------|---|
| 1. Месо<br>        | 200-1500                 | 20-60                   | Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли и мляно месо.  |
| 2. Птици<br>       | 200-1500                 | 20-60                   | Покрийте краищата на бутчетата и крилицата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цяло пиле и порции пиле.   |
| 3. Рибa<br>        | 200-1500                 | 20-50                   | Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цели риби и филета от риба.  |
| 4. Хляб / Кейк<br> | 125-625                  | 5-20 мин.               | Поставете хляба върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата. Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кейк с шоколадов пълнеж. |

 Изберете функция за ръчно размразяване с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. За повече подробности за ръчното размразяване и времената за ръчно размразяване вж. за справка стр. 30-31.

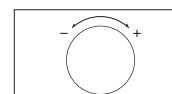
## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА МОЯТА ЧИНИЯ

Функцията "Моята чиния" има две предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да настроите броя на порциите, като завъртите кръговия селектор. Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Моята чиния**  един или повече пъти.



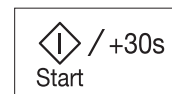
2. Изберете размера на порцията, като завъртите **кръговия селектор**. (Вж. за справка таблицата отстрани.)



3. Натиснете бутона .

### Резултат:


- Готвенето започва. Когато завърши.
- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
  - 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
  - 3) На дисплея се показва отново текущото време.




 Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОГРАМИТЕ НА МОЯТА ЧИНИЯ

В следващата таблица са дадени различните програми на "Моята чиния", количества, времена за престой и съответни препоръки. Тези програми работят само с микровълнова енергия.

| Код/Храна  | Размер на порцията (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки  |
|--|--------------------------|-------------------------|--|
| 1. Готови охладени ястия<br> | 300-350<br>400-450       | 2-3                     | Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитурa, като картофи, ориз или макаронии). |

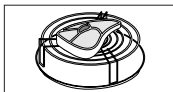
| Код/Храна  | Размер на порцията (гр.) | Време на престой (мин.) | Препоръки  |
|--|--------------------------|-------------------------|--|
| 2. Охладени вегетариански ястия<br> | 300-350<br>400-450       | 2-3                     | Поставете храната на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за ястия от 2 компонента (напр. спагети със сос или ориз със зеленчуци). |

## ИЗБОР НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте съдове, подходящи за микровълнова фурна. Не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.

Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само безопасни за микровълнова и обикновена фурна чинии.

- За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указател за готварски съдове на стр. 25.



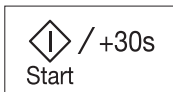
## ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни. За тази цел с вашата микровълнова фурна се доставя скара за грил.

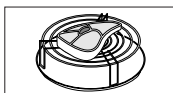
1. Подгрейте грила до необходимата температура, като натиснете бутон **Грил (U)** и задайте времето на предварително загряване със завъртане на **кръговия селектор**.



2. Натиснете бутон **Start/+30s (Старт/+30с) (◊)**.

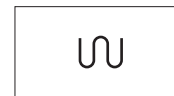


3. Отворете вратичката и поставете храната на скарата. Затворете вратичката.

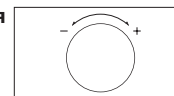


4. Натиснете бутон **Грил (U)**.

**Резултат :** Показват се следните индикатори:



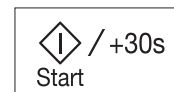
5. Задайте времето за грил, като въртите **кръговия селектор**. Максималното време за грил е 60 минути.



6. Натиснете бутон **Start/+30s (Старт/+30с) (◊)**.

**Резултат:** Започва готвенето на грил. Когато завърши.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.



- Не се безпокойте, ако нагревателят изключва и включва по време на печенето на грил. Тази система е предназначена да предотвратява прегряването на фурната.

- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те могат да са много горещи.

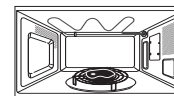
## КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И ГРИЛ

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

- ВИНАГИ** използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

- ВИНАГИ** използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

1. Отворете вратата на фурната. Поставете храната върху скарата, а скарата – върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.





2. Натиснете бутона **Комби** (🔥🍲).

**Резултат:** Показват се следните индикатори:

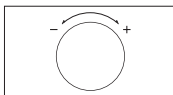
🔥🍲 (режим микровълни и грил)  
600 W (изходна мощност)



- ☑ Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Комби** (🔥🍲) отново, докато не се покаже съответното ниво на мощността.

- ☑ Не може да се задава температурата на грила.

3. Задайте времето за готвене, като въртите **кръговия селектор** Максималното време за грил е 60 минути.

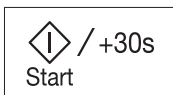


4. Натиснете бутона **Start/+30s (Старт/+30с)** (⬆).

**Резултат:** Започва комбинираното готвене. Когато завърши.

- 1) Фурната издава звук 4 пъти.
- 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- 3) На дисплея се показва отново текущото време.

- ☑ Максималната микровълнова мощност за комбиниран микровълнов режим и грил е 600 W.



## ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.

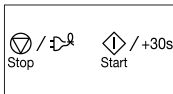
1. Натиснете бутоните (⏏) и (⬆) за две секунди.

**Резултат:**

- Показва се следният индикатор.

OFF

- Фурната не издава звуков сигнал при всяко натискане на бутона.



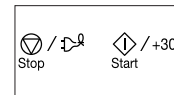
2. За да включите отново звуковия сигнал, натиснете отново бутоните (⏏) и (⬆) за две секунди.

**Резултат:**

- Показва се следният индикатор.

0n

- Фурната отново работи със звукови сигнали.



## ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

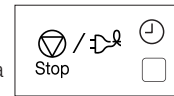
Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "Безопасност за децата", която позволява фурната да бъде "заклучена", така че децата или друг незапознат с нея да не може да я включват случайно. Фурната може да се заключва по всяко време.

1. Натиснете бутоните (⏏) и (⏏) за две секунди.

**Резултат:**

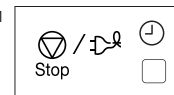
- Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции).
- На дисплея се показва "L".

L



2. За да отключите фурната, натиснете бутона (⏏) и (⏏) отново за две секунди.

**Резултат:** Фурната може да бъде използвана нормално.



## УКАЗАТЕЛ ЗА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията. Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите. Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

| Готварски съдове  | Подходящи за микровълни | Коментари   |
|---|-------------------------|---|
| <b>Алуминиево фолио</b>                                     | ✓ X                     | Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга. |
| <b>Подложна чиния</b>                                       | ✓                       | Не претопляйте повече от 8 минути.  |
| <b>Съдове от порцелан и керамика</b>                        | ✓                       | Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.  |
| <b>Чинии от полиестерен картон за еднократно използване</b> | ✓                       | Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.  |
| <b>Опаковки на аламинути</b>                                |                         |   |
| • Полистиренови купи  | ✓                       | Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.   |
| • Хартieni пликoве или вестници                             | X                       | Могат да се запалят.  |
| • Рециклирана хартия или метални изрезки                    | X                       | Може да причини образуване на дъга.   |
| <b>Съклени съдове</b>                                       |                         |   |
| • Фурна-към-посуда  | ✓                       | Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.   |

| Готварски съдове                           | Подходящи за микровълни | Коментари   |
|--|-------------------------|---|
| • Фини съклени съдове                      | ✓                       | Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.   |
| • Съклени буркани                          | ✓                       | Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.   |
| <b>Метални</b>                             |                         |   |
| • Чинии                                    | X                       | Могат да причинят образуване на дъги или пожар.   |
| • Закопчалки на пликoве за фризер          | X                       |   |
| <b>Хартieni</b>                            |                         |   |
| • Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия | ✓                       | За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.   |
| • Рециклирана хартия                       | X                       | Може да причини образуване на дъга.   |
| <b>Пластмасови</b>                         |                         |   |
| • Съдове                                   | ✓                       | Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса. |
| • Прилепващ филм                           | ✓                       | Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.                            |
| • Пликoве за фризер                        | ✓ X                     | Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.  |
| <b>Восъчна или пергаментова хартия</b>     | ✓                       | Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпърскване.   |

✓ : Препоръчва се      ✓X : Използвайте внимателно      X : Не е подходящо

## РУКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

### МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

### ГОТВЕНЕ

#### Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата, алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

#### Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

#### Покриване по време на готвене

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

#### Времена за престой

След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

### Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.

Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

| Храна                                     | Порция  | Мощност | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции                                     |
|---|---------|---------|--------------|-------------------------|--|
| Спанак                                    | 150 гр. | 600 W   | 4½-5½        | 2-3                     | Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. |
| Броколи                                   | 300 гр. | 600 W   | 9-10         | 2-3                     | Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода. |
| Грах                                      | 300 гр. | 600 W   | 7½-8½        | 2-3                     | Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. |
| Зелен боб                                 | 300 гр. | 600 W   | 8-9          | 2-3                     | Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода. |
| Смесени зеленчуци (моркови/грах/царевица) | 300 гр. | 600 W   | 7½-8½        | 2-3                     | Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. |
| Смесени зеленчуци (китайски стил)         | 300 гр. | 600 W   | 8-9          | 2-3                     | Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. |

## Готварски указател за ориз и тестени изделия

**Ориз:** Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак. След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло. Забелжка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

**Паста:** Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

| Храна                         | Порция  | Мощност | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции                    |
|-------------------------------|---------|---------|--------------|-------------------------|-------------------------------|
| Бял ориз (леко сварен)        | 250 гр. | 800 W   | 16-17        | 5                       | Добавете 500 мл студена вода. |
| Кафяв ориз (леко сварен)      | 250 гр. | 800 W   | 21-22        | 5                       | Добавете 500 мл студена вода. |
| Смесен ориз (ориз + див ориз) | 250 гр. | 800 W   | 17-18        | 5                       | Добавете 500 мл студена вода. |
| Смесени семена (ориз + жито)  | 250 гр. | 800 W   | 18-19        | 5                       | Добавете 400 мл студена вода. |
| Макаронени изделия            | 250 гр. | 800 W   | 11-12        | 5                       | Добавете 1000 мл гореща вода. |

## Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене.

Покривайте по време на престоя от 3 минути.

**Съвет:** Нарезете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (800 W).

| Храна           | Порция             | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции  |
|-----------------|--------------------|--------------|-------------------------|---|
| Броколи         | 250 гр.<br>500 гр. | 4-4½<br>7-7½ | 3                       | Пригответе стръкчетата с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.   |
| Брюкселско зеле | 250 гр.            | 5½-6½        | 3                       | Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.   |
| Моркови         | 250 гр.            | 4½-5         | 3                       | Нарезете морковите на парчета с равномерна големина.  |
| Карфиол         | 250 гр.<br>500 гр. | 5-5½<br>8½-9 | 3                       | Пригответе стръкчетата с равномерна големина. Нарезете големите стръкчетата на половинки. Подредете стеблата към центъра.                       |
| Тиквички        | 250 гр.            | 3½-4         | 3                       | Нарезете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.                               |
| Патладжани      | 250 гр.            | 3½-4         | 3                       | Нарезете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.  |
| Праз лук        | 250 гр.            | 4½-5         | 3                       | Нарезете праз лука на дебели резени.  |
| Гъби            | 125 гр.<br>250 гр. | 1½-2<br>3-3½ | 3                       | Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране. |
| Лук             | 250 гр.            | 5½-6         | 3                       | Нарезете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.   |
| Чушки           | 250 гр.            | 4½-5         | 3                       | Нарезете чушките на малки резени.   |

| Храна   | Порция             | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|---------|--------------------|--------------|-------------------------|--|
| Картофи | 250 гр.<br>500 гр. | 4-5<br>7½-8½ | 3                       | Претеглетте обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина. |
| Ряпа    | 250 гр.            | 5-5½         | 3                       | Нарежете ряпата на малки кубчета.  |

## ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи.

Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7°C.

### Подреджване и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

### Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 800 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W.

Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.

За предпочитане е да се намалее времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

### Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време - за бъдеща справка.

Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.

Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.

Препоръчаното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешка храна. Вж. също главата с мерки по безопасност.

## ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

### Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

| Храна                      | Порция                      | Мощност | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|----------------------------|-----------------------------|---------|--------------|-------------------------|--|
| Напитки (кафе, чай и вода) | 150 ml (1 чаша)             | 800 W   | 1-1½         | 1-2                     | Налейте в чаша и претопляйте непокрити. Поставете чаша/порцеланова чаша в средата на въртящата се поставка. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбърквайте добре. |
|                            | 250 ml (1 порцеланова чаша) |         | 1½-2         |                         |  |
| Супа (охладена)            | 250 гр.                     | 800 W   | 3-3½         | 2-3                     | Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте добре след претопляне. Разбърквайте отново преди сервиране.   |

| Храна  | Порция  | Мощност | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|--|---------|---------|--------------|-------------------------|--|
| Задушено (охладено)                          | 350 гр. | 600 W   | 5½-6½        | 2-3                     | Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.   |
| Макаронени изделия със сос (охладени)        | 350 гр. | 600 W   | 4½-5½        | 3                       | Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбърквайте преди сервиране.  |
| Макаронени изделия с пълнка и сос (охладени) | 350 гр. | 600 W   | 5-6          | 3                       | Поставете макаронените изделия с пълнка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране. |
| Пакетирани ястия (охладени)                  | 350 гр. | 600 W   | 5½-6½        | 3                       | Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.   |

## ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

**БЕБЕШКИ ХРАНИ:** Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне!

Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбърквайте отново и проверете температурата.

Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 °C.

**БЕБЕШКО МЛЯКО:** Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния.

Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

### Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

| Храна                            | Порция  | Мощност | Време   | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|----------------------------------|---------|---------|---------|-------------------------|--|
| Бибешки храни (зеленчуци с месо) | 190 гр. | 600 W   | 30 сек. | 2-3                     | Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбърквайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбърквайте добре и проверете внимателно температурата. |

| Храна   | Порция           | Мощност | Време                           | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|---|------------------|---------|---------------------------------|-------------------------|--|
| Бибешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове) | 190 гр.          | 600 W   | 20 сек.                         | 2-3                     | Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.   |
| Бибешко мляко   | 100 ml<br>200 ml | 300 W   | 30-40 сек.<br>50 сек. до 1 мин. | 2-3                     | Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престоят най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата. |

## РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости. Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване. Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо. Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля. Ако започнат да се загреват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване. Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставете рибата, месото и пилешките храни да престоят, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

**Съвет:** Тънките пластове храна се размразяват по-добре, а по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до-20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

| Храна           | Порция             | Време (мин.)   | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|-----------------|--------------------|----------------|-------------------------|--|
| <b>Месо</b>     |                    |                |                         |  |
| Говежда кайма   | 250 гр.<br>500 гр. | 6½-7½<br>10-12 | 5-25                    | Поставте месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!  |
| Свински пържоли | 250 гр.            | 7½-8½          |                         |  |
| <b>Птици</b>    |                    |                |                         |  |
| Парчета пиле    | 500 гр.<br>(2 бр.) | 14½-<br>15½    | 15-40                   | Най-напред поставте порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! |
| Цели пилета     | 900 гр.            | 28-30          |                         |  |

| Храна                                    | Порция             | Време (мин.) | Време на престой (мин.) | Инструкции   |
|--|--------------------|--------------|-------------------------|--|
| <b>Риба</b>                              |                    |              |                         |  |
| Рибно филе                               | 250 гр.<br>(2 бр.) | 6-7          | 5-15                    | Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! |
|  | 400 гр.<br>(4 бр.) | 12-13        |                         |  |
| <b>Плодове</b>                           |                    |              |                         |  |
| Безкостилкови плодове                    | 250 гр.            | 6-7          | 5-10                    | Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).   |
| <b>Хляб</b>                              |                    |              |                         |  |
| Хлебчета<br>(всяко около 50 гр.)         | 2 бр.<br>4 бр.     | ½-1<br>2-2½  | 5-20                    | Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!   |
| Тостове/Сандвичи                         | 250 гр.            | 4½-5         |                         |  |
| Немски хляб<br>(пшеничено+ръжено брашно) | 500 гр.            | 8-10         |                         |  |

## ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгръването на грила в продължение на 3-4 минути води до по-бързо печене на храната.

### Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

### Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

### Важна забележка:

Винаги когато се използва само режим за печене на грил проверявайте нагревателният елемент под тавана да е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

## МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима: 600 W + Грил, 450 W + Грил и 300 W + Грил.

### Готварски съдове за готвене с микровълни + Грил

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

### Подходящи за готвене с микровълни + Грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

### Важна забележка:

Винаги когато се използва комбиниран режим (микровълни + Грил) проверявайте дали нагревателният елемент под тавана е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка. Вж. за справка инструкциите в следващата таблица. Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.



## Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

| Прясна храна                                  | Порция                 | Мощност           | Време за печене на 1 страна (мин.) | Време за печене на 2-рата страна (мин.) | Инструкции  |
|---|------------------------|-------------------|------------------------------------|---|---|
| Хлебчета (всяко около 50 гр.)                 | 2 бр.<br>4 бр.         | Микровълни + Грил | 300 W + Грил<br>1-1½<br>2-2½       | Само грил<br><br>1-2<br>1-2             | Подредете ги в кръг върху скарата. Печете на грил втората страна на хлебчетата до заличането, което предпочитате. Оставете да престоят 2-5 минути.  |
| Багети с плънка (домати, сирене, шунка, гъби) | 250-300 гр.<br>(2 бр.) | 450 W + Грил      | 8-9                                | -                                       | Поставете 2 замразени багети една до друга на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.   |
| Зеленчуци или картофи на фурна                | 400 гр.                | 450 W + Грил      | 13-14                              | -                                       | Поставете замразените резени в малка, кръгла чиния от огнеупорно стъкло. Поставете съда върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след готвене.  |
| Паста (канелони, макарони, лазаня)            | 400 гр.                | Микровълни + Грил | 600 W + Грил<br>14-15              | Само грил<br><br>2-3                    | Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията на право върху въртящата се поставка. Оставете да престоят 2-3 минути след готвене. |
| Пилешки хапки                                 | 250 гр.                | 450 W + Грил      | 5-5½                               | 3-3½                                    | Поставете пилешките хапки върху скарата. Обърнете след първия път.  |

| Прясна храна               | Порция  | Мощност      | Време за печене на 1 страна (мин.) | Време за печене на 2-рата страна (мин.) | Инструкции   |
|----------------------------|---------|--------------|------------------------------------|---|--|
| Чипс за микровълнова фурна | 250 гр. | 450 W + Грил | 9-11                               | 4-5                                     | Поставете чипса за фурна върху кухненска хартия върху скарата. |

## Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 3-4 минути.

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

| Прясна храна  | Порция                                   | Мощност           | Време за печене на 1 страна (мин.) | Време за печене на 2-рата страна (мин.) | Инструкции   |
|---|--|-------------------|------------------------------------|---|--|
| Препечени филийки   | 4 бр.<br>(25 гр. всяка)                  | Само грил         | 6-8                                | 4-5½                                    | Поставете филийките една до друга върху скарата.   |
| Хлебчета (вече печени)                                    | 2-4 броя                                 | Само грил         | 2-3                                | 2-3                                     | Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг на право върху въртящата се поставка.   |
| Домати на грил  | 200 гр.<br>(2 бр.)<br>400 гр.<br>(4 бр.) | Микровълни + Грил | 300 W + Грил<br>4½-5½<br>7-8       | Само грил<br><br>2-3                    | Наредете доматиите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.                                   |
| Хавайски препечени филийки (шунка, ананас, резени сирене) | 2 бр.<br>(300 гр.)                       | 450 W + Грил      | 3½-4                               | -                                       | Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути. |
| Печени картофи  | 250 гр.<br><br>500 гр.                   | 600 W + Грил      | 4½-5½<br><br>8-9                   | -                                       | Наредете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.  |

| Прясна храна   | Порция   | Мощност           | Време за печене на 1 страна (мин.) | Време за печене на 2-рата страна (мин.) | Инструкции   |
|--|--|-------------------|------------------------------------|---|--|
| Парчета пиле   | 450-500 гр. (2 бр.)                                  | 300 W + Грил      | 10-12                              | 12-13                                   | Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Ако има едно парче пиле, не го поставяйте точно в центъра на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.                                    |
| Агнешки пържоли/ Говежди стейкове (средни по големина) | 400 гр. (4 бр.)                                      | Само грил         | 12-15                              | 9-12                                    | Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.  |
| Свински пържоли  | 250 гр. (2 бр.)                                      | Микровълни + Грил | 300 W + Грил<br>7-8                | Само грил<br>6-7                        | Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.  |
| Печени ябълки  | 1 ябълка (около 200 гр.)<br>2 ябълки (около 400 гр.) | 300 W + Грил      | 4-4½<br>6-7                        | -                                       | Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемски резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. |
| Печено пиле  | 1200 гр.   | 600 W + Грил      | 15-18                              | 15-18                                   | Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето най-напред с гърдите надолу, а втория път с гърдите нагоре върху съд от огнеупорно стъкло. Оставете да престоят в продължение на 5 минути след печенето на грил.              |

## Български - 33

## СПЕЦИАЛНИ СЪВЕТИ

### ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагривайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 800 W, докато маслото се стопи.

### ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

### ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 гр. кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагривайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

### ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяване.

### ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

### ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 800 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

### ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6½ до 7½ минути при 800 W. Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

### ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ

Разпрострете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО СЕ СЪМНЯВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

#### Това е нормално.

- Конденз във вътрешността на фурната.
- Въздушен поток около вратичката и външния корпус.
- Отражение на светлината около вратичката и външния корпус.
- Излизаща пара от около вратичката или вентилационните отвори.

#### Фурната не се пуска когато натиснете бутона (↔)?

- Напълно ли е затворена вратичката?

#### Храната изобщо не е сготвена.

- Правилно ли сте настроили таймера и/или натиснали бутона (↔)?
- Затворена ли е вратичката?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

#### Храната е или препечена, или недопечена.

- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

#### Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга).

- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близко ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

#### Осветлението на фурната не работи.

- Не трябва да сменяте сами крушката на фурната от съображения за безопасност. Свържете се с най-близкия център за обслужване на клиенти на Samsung, за да планирате смяната от квалифициран техник.

#### Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.

- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открие смущение от микропроцесора на фурната, дисплеят може да се нулира. За да разрешите този проблем, изключете щепсела от контакта и отново го включете. Настройте часовника.

#### При първоначална работа може да има пушек и лоша миризма.

- Това е временно състояние, причинено от загряването на новите компоненти. Пушекът и миризмата ще изчезнат напълно след 10 минути работа. За да отстраните миризмата по-бързо, пуснете микровълновата фурна с поставен лимонов сок.

✍ Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен център за обслужване на клиенти на SAMSUNG. Посочете следната информация:

- Номер на модел и сериен номер, обикновено означени на гърба на фурната
- Данни за гаранцията
- Ясно описание на проблема

След това се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

| Модел                     | MG23F301T**, MG23F302T**          |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Захранващо напрежение     | 230 V ~ 50 Hz                     |
| Консумация на ел. енергия |                                   |
| Микровълни                | 1200 W                            |
| Грил                      | 1100 W                            |
| Комбиниран режим          | 2300 W                            |
| Изходна мощност           | 100 W / 800 W (IEC-705)           |
| Работна честота           | 2 450 MHz                         |
| Магнетрон                 | OM75P (31)                        |
| Метод на охлаждане        | Двигател на охлаждащия вентилатор |
| Размери (Ш x В x Д)       |                                   |
| Габаритни                 | 489 x 275 x 392 мм                |
| Кухина на фурната         | 330 x 211 x 324 мм                |
| Обем                      | 23 литра                          |
| Тегло                     |                                   |
| Нетно                     | Прибл. 13 кг                      |

\* Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност <G>.

## бележка

Имайте предвид, че гаранцията на Samsung HE покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

## ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

| СТРАНА          | ОБАДЕТЕ СЕ   | ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА   |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

# Mikrovalna pećnica

Upute za korištenje i vodič za kuhanje

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

zamislite mogućnosti

Zahvaljujemo na kupnji ovog proizvoda tvrtke Samsung.

**SAMSUNG**

# sadržaj

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sigurnosne upute .....</b>                           | <b>3</b>  |
| <b>Montaža.....</b>                                     | <b>9</b>  |
| Pribor.....   | 9         |
| Mjesto montiranja.....                                  | 10        |
| Tanjur.....   | 10        |
| <b>Održavanje .....</b>                                 | <b>11</b> |
| Čišćenje.....   | 11        |
| Zamjena (popravak).....                                 | 11        |
| Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekoristenja ..... | 11        |
| <b>Značajke pećnice .....</b>                           | <b>12</b> |
| Pećnica.....  | 12        |
| Upravljačka ploča.....                                  | 12        |
| <b>Korištenje pećnice.....</b>                          | <b>13</b> |
| Postavljanje vremena.....                               | 13        |
| Način rada mikrovalne pećnice.....                      | 13        |
| Provjera ispravnosti rada pećnice .....                 | 14        |
| Kuhanje/Podgrijavanje.....                              | 14        |
| Razine snage .....                                      | 15        |
| Korištenje značajke osvježavanja.....                   | 15        |
| Prilagodba vremena kuhanja .....                        | 15        |
| Zaustavljanje kuhanja .....                             | 15        |
| Postavke načina rada za štednju energije .....          | 15        |

|  |           |
|--|-----------|
| Korištenje značajki za zdravo kuhanje.....   | 16        |
| Upute za kuhanje parom<br>(samo za modele MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*) ..               | 18        |
| Korištenje tanjura za hrskavu koricu<br>(samo za modele MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*) .. | 20        |
| Korištenje značajke za automatsko brzo odmrzavanje .....   | 21        |
| Korištenje značajke za kuhanje preporučenih zdravih obroka.....  | 22        |
| Odabir pribora.....  | 23        |
| Prženje.....   | 23        |
| Kombiniranje mikrovalova i prženja.....  | 23        |
| Isključivanje zvučnog signala .....  | 24        |
| Sigurnosno zaključavanje mikrovalne pećnice .....  | 24        |
| <b>Upute za posuđe.....</b>  | <b>25</b> |
| <b>Upute za kuhanje.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>Otklanjanje poteškoća .....</b>   | <b>34</b> |
| Što učiniti ako ste u nedoumici ili imate problem.....   | 34        |
| <b>Tehničke specifikacije.....</b>   | <b>35</b> |

## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

**UPOZORENJE:** Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.

**UPOZORENJE:** Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

**UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.

**UPOZORENJE:** Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe. Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu i nije namijenjen korištenju u sljedećim prostorima:

- kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
- seoske kuće;
- hoteli, moteli i ostala mjesta za smještaj;
- smještaji s noćenjem i doručkom.

Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar. Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabl za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.



Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

Mikrovalna pećnica namijenjena je korištenju samo na pultu (samostojeća), ne postavljajte je u ormarić. Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljene za mikrovalno kuhanje.

Izbjegavajte pomicati tanjur pri vađenju posuđa iz uređaja.

Uređaj se ne smije čistiti parom.

Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima. Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršениh 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.

Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.

Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.

Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

**UPOZORENJE:** Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

**UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Ne smije se čistiti parom.

**UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.

Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

**OPREZ:** Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom i ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.

Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

## Opća sigurnost

Sve izmjene ili popravke mora obaviti isključivo kvalificirano osoblje.

Nemojte zagrijavati hranu ili tekućine u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.

Nemojte postaviti pećnicu: pored izvora topline ili zapaljivih materijala; na vlažna, masna, prašnja ili mjesta izložena izravnom sunčevom svjetlu ili vodi; na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina ili na neravnu podlogu.

Ova se pećnica mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.

Redovito s utikača i kontaktnih točaka pomoću suhe krpe uklonite sve strane tvari.

Nemojte povlačiti, pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.

Ako je došlo do curenja plina (propan, ukapljeni plin, itd.), odmah provjetrite prostor. Ne dodirujte kabel za napajanje.

Ne dodirujte kabel za napajanje vlažnim rukama.

Dok pećnica radi, nemojte je isključivati iskopčavanjem kabela za napajanje.

U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako su u pećnicu dospjele strane tvari, iskopčajte kabel za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Nemojte pretjerano pritiskati pećnicu niti je izlagati udarcima.

Pećnicu nemojte stavljati na lomljive predmete.

Provjerite jesu li napon, frekvencija i struja jednaki onima navedenima u specifikacijama proizvoda.

Čvrsto priključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.

Ne postavljajte kabel za napajanje na metalne predmete. Umetnite kabel za napajanje između predmeta ili iza pećnice.

Nemojte koristiti oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimanu utičnicu.

U slučaju oštećivanja utikača ili kabela za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.

Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.

Površinu pećnice nemojte prskati hlapljivim tvarima kao što je insekticid. U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.

Djeca se mogu udariti u vrata ili priklješiti prste. Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice.

### Upozorenja vezana za mikrovalnu pećnicu

Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom uvijek treba pažljivo rukovati. Uvijek pričekajte da piće odstoji najmanje 20 sekundi prije nego što ga izvadite. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja. Uvijek promiješajte nakon zagrijavanja. U slučaju opekline slijedite upute za prvu pomoć:

1. Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta.
2. Prekrijte čistom, suhom tkaninom.
3. Ne nanosite kreme, ulja ili losione.

Nemojte stavljati posudu ni rešetku u vodu neposredno nakon kuhanja jer bi se mogle oštetiti.

Pećnicu nemojte koristiti za prženje u dubokoj masnoći jer nije moguće kontrolirati temperaturu ulja. To bi moglo prouzročiti izlivanje vrućeg ulja.

### Mjere opreza za mikrovalnu pećnicu

Upotrebljavajte samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti metalne posude, setove posuda sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalni pribor, itd.

Izvadite metalne žice. Može doći do električnog iskrenja.

Nemojte koristiti pećnicu za sušenje papira ili odjeće.

Za zagrijavanje malih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.

Kabel za napajanje i utikač držite podalje od vode i izvora topline.

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u mikrovalnoj pećnici kako biste izbjegli mogućnost eksplozije. Nemojte zagrijavati nepropusne ili vakumirane posude, orašaste plodove, rajčice itd.

Ne prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Postoji opasnost od požara. Može doći do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuda iz pećnice. Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstojte najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.

Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.

Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.

Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama. (pogledajte odjeljak Postavljanje mikrovalne pećnice).

Budite oprezni prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

## Mjere opreza pri rukovanju mikrovalnom pećnicom

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

- Ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima. Ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata). Ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.
- Nemojte stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice te nemojte ostavljati ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Održavajte vrata i površine za brtvljenje na vratima čistima tako da ih nakon svake upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.
- Ne uključujte pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravi kvalificirani serviser.  
**Važno:** vrata pećnice moraju se pravilno zatvoriti. Vrata ne smiju biti savijena: šarke na vratima ne smiju biti razbijene ili rasklimane; brtve i površine za brtvljenje ne smiju biti oštećene.
- Sva podešavanja i popravke mora izvršiti kvalificirani serviser.

## Ograničeno jamstvo

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja ili pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

- Izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručice, okno ili upravljačka ploča.
- Slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

Ovu pećnicu koristite samo za namjene opisane u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne sadrže sve moguće uvjete i situacije koje bi se mogle dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja pećnicom slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.

Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung ili potražite pomoć i informacije na internetskoj adresi [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Ovu pećnicu koristite samo za zagrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem pećnice. Pećnicu redovito čistite i održavajte kako ne bi došlo do propadanja površine pećnice i opasnih situacija.

## Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.

Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

## Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



### (Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš. Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod kao što su REACH, OEEQ, baterije, potražite na web-mjestu: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

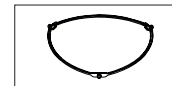
## montaža

### PRIBOR

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.

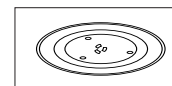
1. **Obruč okretnog mehanizma**, postavlja se na sredinu pećnice.

**Namjena :** Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



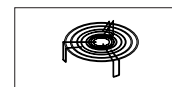
2. **Tanjur**, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.

**Namjena :** Tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



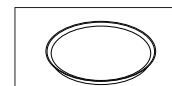
3. **Rešetka za roštilj**, postavlja se na tanjur.


**Namjena :** Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.



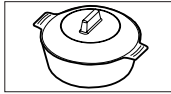
4. **Tanjur za hrskavu koricu**, pogledajte str. 20-21 (samo na modelima MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*).

**Namjena :** Tanjur za hrskavu koricu koristi se za bolje pečenje hrane s kombiniranim načinom kuhanja pomoću mikrovalova ili prženja. Pomaže pri održavanju tijesta za pizzu i kolače hrskavima.



-  **NE** koristite mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

**5. Posuda za kuhanje na pari**, pogledajte str. 18-20 (samo na modelima MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*).



**Namjena:** Plastična posuda za kuhanje na pari koristi se s funkcijom kuhanja na pari.

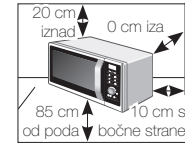
**NE** koristite mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

**NEMOJTE** koristiti posudu za kuhanje na pari u načinu rada za **prženje** (U) i **kombiniranom načinu rada** (U+U).

| Način rada                      | MW (U)   | PRŽENJE (U) | KOMBINIRANO (U+U) |
|---------------------------------|----------|-------------|-------------------|
| <br>(Posuda za kuhanje na pari) | <b>O</b> | <b>X</b>    | <b>X</b>          |

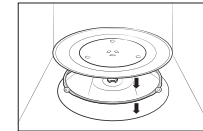
## MJESTO MONTIRANJA

- Odaberite ravnu, stabilnu površinu približno 85 cm iznad poda. Površina mora podnijeti težinu pećnice.
- Preporučujemo da proizvod postavite tako da njegova stražnja strana bude u ravnini sa zidom i ostavite najmanje 10 cm prostora sa svake strane i 20 cm prostora iznad proizvoda u svrhu ventilacije.
- Nemojte postavljati pećnicu na topla i vlažna mjesta, npr. blizu druge mikrovalne pećnice ili radijatora.
- Poštujte specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice. Koristite samo odobrene produžne kabele ako su vam potrebni.
- Prije prvog korištenja pećnice vlažnom krpom obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.



## TANJUR

Izvadite svu ambalažu iz pećnice. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno.



## održavanje

### ČIŠĆENJE

Redovito čistite pećnicu kako bi se spriječilo nakupljanje nečistoća na pećnici ili u njenoj unutrašnjosti. Posebno pripazite na vrata, brtve na vratima, okretni tanjur i obruč okretnog mehanizma (odnosi se samo na određene modele).

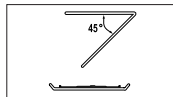
Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju bez poteškoća, prvo provjerite je li se na brtvama vrata nakupila nečistoća. Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela pećnice koristite mekanu krpu i vodu sa sapunom. Dobro isperite i osušite.

#### Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti pećnice

1. U praznu pećnicu stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na sredinu tanjura.
2. Pećnicu grijte 10 minuta na maksimalnoj snazi.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

#### Čišćenje modela na kojima se grijač može okrenuti

Kako biste očistili gornji dio pećnice, spustite gornji grijač za 45° kako je prikazano. Tako ćete moći očistiti gornji dio. Po dovršetku vratite grijač u početni položaj.



#### **⚠ OPREZ**

- Održavajte vrata i brtve na vratima čistima kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća. U suprotnom možete skratiti životni vijek pećnice.
- Pripazite da ne prolijete vodu na otvore za ventilaciju.
- Nemojte koristite abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja pećnice upotrijebite blagi deterdžent kako biste očistili pećnicu nakon što se pećnica ohladi.

## ZAMJENA (POPRAVAK)

### **⚠ UPOZORENJE**

Ova pećnica u unutrašnjosti ne sadrži dijelove koje korisnik može ukloniti. Nemojte pokušavati sami vršiti zamjene ili popravke u pećnici.

- Ako primijetite problem sa šarkama, brtvama i/ili vratima, obratite se kvalificiranom tehničaru ili lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung za tehničku podršku.
- Ako želite zamijeniti žarulju, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. Nemojte je sami zamijeniti.
- Ako primijetite problem s kućištem pećnice, prvo isključite kabel za napajanje iz izvora napajanja, a potom se obratite lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

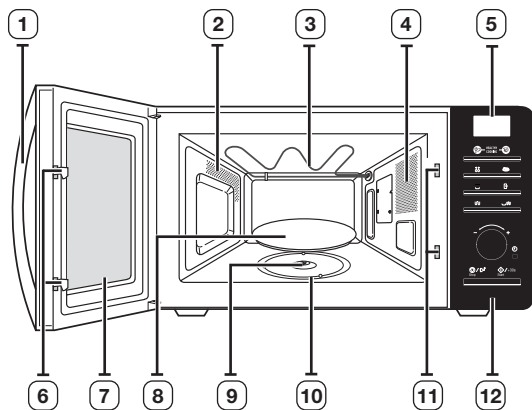
### ODRŽAVANJE U SLUČAJU DUŽEG RAZDOBLJA NEKORIŠTENJA

Ako pećnicu ne koristite tijekom dužeg razdoblja, iskopčajte kabel za napajanje i premjestite pećnicu na suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupljaju u unutrašnjosti pećnice mogu utjecati na rad pećnice.



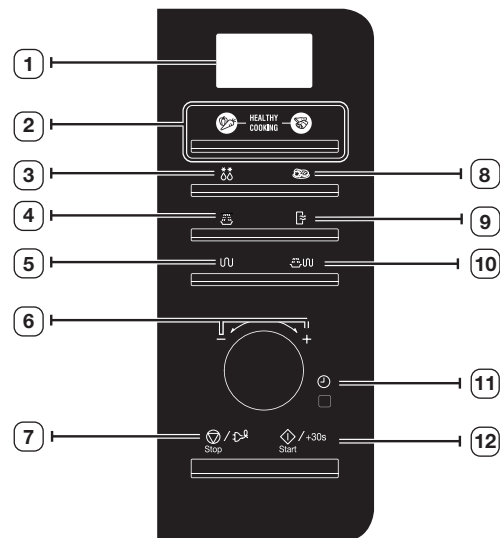
## značajke pećnice

### PEĆNICA



- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. RUČICA NA VRATIMA     | 8. TANJUR  |
| 2. OTVORI ZA VENTILACIJU | 9. UTOR ZA TANJUR                                |
| 3. PRŽENJE               | 10. OBRUČ OKRETNOG MEHANIZMA                     |
| 4. SVJETLO               | 11. SIGURNOSNI OTVORI ZA UNUTARNJE ZAKLJUČAVANJE |
| 5. ZASLON                | 12. UPRAVLJAČKA PLOČA                            |
| 6. ZASUNI VRATA          |  |
| 7. VRATA                 |  |

### UPRAVLJAČKA PLOČA



- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. ZASLON                         | 7. GUMB PREKID/GUMB ZA EKOLOŠKI NAČIN RADA        |
| 2. GUMB ZDRAVO KUHANJE            | 8. GUMB ZA KUHANJE PREPORUČENIH ZDRAVIH OBROKA    |
| 3. GUMB ZA BRZO ODMRZAVANJE       | 9. GUMB ZA OSVJEŽAVANJE                           |
| 4. GUMB ZA MIKROVALOVE            | 10. GUMB ZA NAČIN RADA S MIKROVALOVIMA I PRŽENJEM |
| 5. GUMB ZA PRŽENJE                | 11. GUMB ZA POSTAVLJANJE SATA                     |
| 6. BIRAČ (TEŽINA/PORCIJA/VRIJEME) | 12. GUMB POČETAK/+30s                             |

## korištenje pećnice

### POSTAVLJANJE VREMENA

Mikrovalna pećnica ima interni sat. Priključivanjem pećnice u struju, na zaslonu će se automatski prikazati "0", "88:88" ili "12:00".

Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 12 ili 24 sata. Sat je potrebno namjestiti:

- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.

#### Automatska funkcija štednje energije

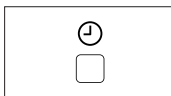
Ako ne odaberete nijednu funkciju kada je u tijeku postavljanje uređaja ili uređaj radi uz aktivirano privremeno zaustavljanje, funkcija se otkazuje i nakon 25 minuta prikazuje se sat. Ako su vrata pećnice otvorena, lampa u pećnici isključit će se nakon 5 minuta.

#### 1. Za prikaz vremena u...

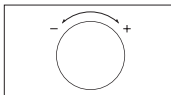
Formatu od 24 sati

Formatu od 12 sati

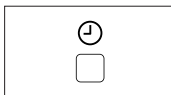
Pritisnite **gumb sata** (⌚) jednom ili dvaput.



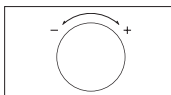
#### 2. Okrenite **birač** kako biste postavili sat.



#### 3. Pritisnite **gumb za sat** (⌚).



#### 4. Okrenite **birač** kako biste postavili minute.



#### 5. Pritisnite **gumb za sat** (⌚).



### NAČIN RADA MIKROVALNE PEĆNICE

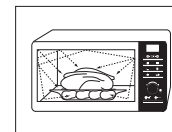
Mikrovalovi su elektromagnetski valovi visoke frekvencije; energijom koju otpuštaju hrana se kuha ili podgrijava bez promjena u obliku ili boji.

Mikrovalnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje hrane (ručno i automatsko)
- kuhanje
- podgrijavanje

Princip kuhanja.

1. Mikrovalovi koje generira magnetron jednolično se raspoređuju uslijed okretanja hrane na tanjuru. Hrana se zbog toga kuha ravnomjerno.
2. Hrana apsorbira mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Kuhanje se zatim nastavlja jer se toplina raspoređuje u hrani.
3. Vremena kuhanja variraju, već prema vrsti posuda i svojstvima hrane:
  - njenoj količini i gustoći
  - sadržaju vode
  - početnoj temperaturi (je li u pitanju smrznuta hrana ili ne)



Pošto se središnji dijelovi hrane kuhaju raspoređivanjem topline, kuhanje se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. Zbog toga je potrebno poštivati vrijeme potrebno da hrana odstoji koje je navedeno u receptima i u ovim uputama kako biste omogućili:

- ravnomjerno kuhanje hrane sve do njenog središta
- istu temperaturu u svim dijelovima hrane

## PROVJERA ISPRAVNOSTI RADA PEĆNICE

Sljedeći jednostavan postupak omogućava vam provjeru ispravnosti rada pećnice u svakom trenutku.

Otvorite vrata pećnice povlačeći ručku na desnoj strani vrata. Postavite čašu s vodom na tanjur. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite **gumb za mikrovalove** (☼).


**Rezultat:** Prikazat će se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuhanja)



2. Postavite vrijeme na 4 do 5 minuta okretanjem birača i pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** (↕).

**Rezultat:** Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.

- 1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

-  Pećnicu je potrebno uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Tanjur mora biti na svom mjestu u pećnici. Ako koristite razinu snage drugačiju od maksimalne, trebat će proći više vremena dok voda ne proključa.



## KUHANJE/PODGRIJAVANJE

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane. Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura. Zatim zatvorite vrata.

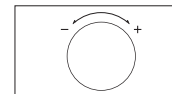
1. Pritisnite **gumb za mikrovalove** (☼).

**Rezultat:** Prikazat će se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuhanja): Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskanjem **gumba za mikrovalove** (☼) sve dok se ne prikaže odgovarajuća snaga. Pogledajte tablicu s razinama snage.



2. Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **birača**.

**Rezultat:** Prikazat će se vrijeme kuhanja.




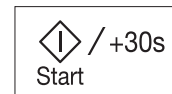
3. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** (↕).

**Rezultat:** Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.

- 1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

-  **Ne** uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

-  Želite li jelo zagrijati nakratko, koristeći maksimalnu snagu (800 W), jednostavno pritisnite gumb **+30s** jednom za svakih dodatnih 30 sekundi kuhanja. Pećnica će se odmah pokrenuti.



## RAZINE SNAGE

Na raspolaganju su vam niže navedene razine snage.

| Razina snage               | Izlaz       |         |
|----------------------------|-------------|---------|
|                            | MIKROVALOVI | PRŽENJE |
| VISOKA                     | 800 W       | -       |
| SREDNJE VISOKA             | 600 W       | -       |
| SREDNJA                    | 450 W       | -       |
| SREDNJE NISKA              | 300 W       | -       |
| ODMRZAVANJE (❄)            | 180 W       | -       |
| NISKA / ODRŽAVANJE TOPLINE | 100 W       | -       |
| PRŽENJE                    | -           | 1100 W  |
| KOMBINACIJA I (🔥🍳)         | 600 W       | 1100 W  |
| KOMBINACIJA II (🔥🍳)        | 450 W       | 1100 W  |
| KOMBINACIJA III (🔥🍳)       | 300 W       | 1100 W  |

- ☑ Ako odaberete višu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se smanjiti.
- ☑ Ako odaberete nižu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se povećati.

## KORIŠTENJE ZNAČAJKE OSVJEŽAVANJA

Ovu značajku koristite nakon kuhanja hrane teškog mirisa ili ako se u unutrašnjosti pećnice pojavi dim. Najprije očistite unutrašnjost pećnice.

Nakon završetka čišćenja pritisnite **gumb za osvježavanje** (🔄). Začut ćete četiri zvučna signala.

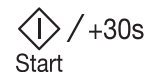


- ☑ Vrijeme trajanja osvježavanja je postavljeno na 5 minuta. To se vrijeme povećava za 30 sekundi kad god pritisnete gumb **+30s**.
- ☑ Maksimalno vrijeme osvježavanja iznosi 15 minuta.

## PRILAGODBA VREMENA KUHANJA

Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskanjem gumba **+30s** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

Pritisnite gumb **+30s** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.



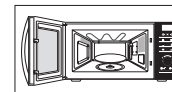
## ZAUSTAVLJANJE KUHANJA

Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste provjerili hranu.

1. Za privremeno zaustavljanje:

1) Otvorite vrata.

**Rezultat:** Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, zatvorite vrata i ponovno pritisnite gumb (◊).



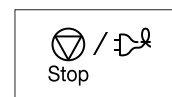
2) Pritisnite gumb **Stop (Zaustavljanje)** (⏹).

**Rezultat:** Kuhanje se zaustavlja. Za nastavak kuhanja ponovno pritisnite gumb (◊).

2. Za potpuno zaustavljanje:

Pritisnite gumb **Stop (Zaustavljanje)** (⏹).

**Rezultat:** Kuhanje se zaustavlja. Želite li poništiti postavke kuhanja, ponovno pritisnite gumb za **Stop (Zaustavljanje)** (⏹).



- ☑ Možete poništiti bilo koju postavku prije početka kuhanja jednostavnim pritiskom na gumb za **Stop (Zaustavljanje)** (⏹).

## POSTAVKE NAČINA RADA ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

Pećnica ima način rada za štednju energije. Ovaj uređaj štedi električnu energiju kada se ne koristi. Stanje pripravnosti i prikazivanje sata predstavljaju normalno stanje kada se uređaj ne koristi.

• Pritisnite **gumb za štednju energije** (🔌).

**Rezultat:** Isključivanje prikaza.



• Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata ili pritisnite **gumb za štednju energije** (🔌), nakon čega će se na zaslonu prikazati trenutno vrijeme. Pećnica je spremna za korištenje.



## KORIŠTENJE ZNAČAJKI ZA ZDRAVO KUHANJE

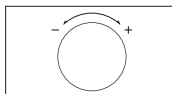
Značajke za zdravo kuhanje imaju dvadeset unaprijed programiranih vremena za kuhanje. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage. Broj porcija podesite okretanjem **birača**.

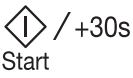
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb **Healthy Cooking (Zdravo kuhanje)**  ili **Healthy Cooking (Zdravo kuhanje)**  jednom ili više puta.



2. Odaberite veličinu porcije okretanjem **birača** (pogledajte tablicu sa strane).



3. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** .

**Rezultat :** Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.





- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.







-  Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.



## KORIŠTENJE PROGRAMA ZA ZDRAVO KUHANJE: POVRĆE I ŽITARICE

U sljedećoj tablici navedeno je 12 automatskih programa za kuhanje povrća i žitarica u sklopu zdrave prehrane. Navedene su količine, vrijeme potrebno da hrana odstoji i pripadajuće preporuke.

Programi 1 - 10 rade samo uz mikrovalnu energiju. Programi 11 - 12 koriste kombinirani način kuhanja uz mikrovalove i prženje.



| Šifra | Hrana   | Porcija (g) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke   |
|-------|---|-------------|--------------------------------|---|
| 1     | Brokula<br> | 250<br>500  | 1-2                            | Operite i očistite svježu brokulu te je razrežite na dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (2 žlice) vode, a pri kuhanju 500 g dodajte 60-75 ml (4 - 5 žlica) vode. Posudu postavite na sredinu tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. |
| 2     | Mrkva<br>   | 250         | 1-2                            | Operite i očistite mrkvu te je narežite na jednake dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (2 žlice) vode. Posudu postavite na sredinu tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.  |
| 3     | Grah<br>    | 250         | 1-2                            | Operite i očistite mahune. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Pri kuhanju 250 g dodajte 30 ml (2 žlice) vode. Posudu postavite na sredinu tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.  |
| 4     | Špinat<br> | 150         | 1-2                            | Isperite i očistite špinat. Stavite ga u staklenu posudu s poklopcem. Nemojte dodavati vodu. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja.  |







| Šifra | Hrana  | Porcija (g)    | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke  |
|-------|--|----------------|--------------------------------|--|
| 5     | Klipovi kukuruza<br>              | 250<br>(1 kom) | 1-2                            | Operite i očistite klipove kukuruza te ih stavite u ovalnu staklenu posudu. Posudu pokrijte prozirnolom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice i zatim probušite foliju.   |
| 6     | Oguljeni krumpiri<br>             | 250<br>500     | 2-3                            | Operite krumpire, ogulite ih i narežite na jednake komade. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 45 - 60 ml vode (3- 4 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno.                           |
| 7     | Smeđa riža (oljuštena)<br>        | 125            | 5-10                           | Koristite veliku staklenu vatrostralnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (¼ l). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji.             |
| 8     | Makaroni od cjelovitog brašna<br> | 125            | 1                              | Koristite veliku staklenu vatrostralnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte ½ l kipuće vode, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Promiješajte, ostavite da odstoji i nakon toga temeljito ocijedite. |
| 9     | Quinoa<br>                        | 125            | 1-3                            | Koristite veliku staklenu vatrostralnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji.          |
| 10    | Bulgur<br>                        | 125            | 2-5                            | Koristite veliku staklenu vatrostralnu posudu za korištenje u pećnici s poklopcem. Dodajte dvostruku količinu hladne vode (250 ml). Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji.          |

| Šifra | Hrana  | Porcija (g) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke   |
|-------|--|-------------|--------------------------------|---|
| 11    | Gratinirano povrće<br> | 500         | 2-3                            | Stavite povrće, npr. narezani skuhani krumpir, narezane tikvice i rajčice te umak u vatrostralnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Pospite naribanim sirom. Stavite posudu na rešetku. |
| 12    | Pržene rajčice<br>     | 400         | 1-2                            | Operite i očistite rajčice, narežite ih na polovice i stavite ih u vatrostralnu posudu. Pospite naribanim sirom. Postavite posudu na rešetku.   |

## KORIŠTENJE PROGRAMA ZA ZDRAVO KUHANJE: PERAD I RIBA

U sljedećoj tablici navedeno je 8 automatskih programa za kuhanje peradi i ribe u sklopu zdrave prehrane s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Programi 1 - 6 rade samo uz mikrovalnu energiju. Programi 7 - 8 koriste kombinirani način kuhanja uz mikrovalove i prženje.

| Šifra | Hrana   | Porcija (g)    | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke  |
|-------|---|----------------|--------------------------------|--|
| 1     | Pileća prsa<br> | 300<br>(2 kom) | 2                              | Operite komade pilettine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnolom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. |
| 2     | Pureća prsa<br> | 300<br>(2 kom) | 2                              | Operite komade pilettine i stavite ih na keramički tanjur. Pokrijte prozirnolom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. |

| Šifra | Hrana   | Porcija (g)        | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke  |
|-------|---|--------------------|--------------------------------|--|
| 3     | Svježi riblji fileti<br>       | 300<br>(2 kom)     | 1-2                            | Operite ribu i stavite ju na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnrom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur.                      |
| 4     | Svježi fileti lososa<br>       | 300<br>(2 kom)     | 1-2                            | Operite ribu i stavite ju na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnrom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur.                      |
| 5     | Svježe kozice<br>              | 250                | 1-2                            | Operite kozice i stavite ih na keramički tanjur, a zatim dodajte 1 žlicu limunovog soka. Pokrijte prozirnrom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur.                    |
| 6     | Svježa pastirva<br>            | 200<br>(1 riba)    | 2                              | Stavite dvije svježe ribe u vatrostalnu posudu. Dodajte malo soli, 1 žlicu limunovog soka i začinsko bilje. Pokrijte prozirnrom folijom za mikrovalnu pećnicu. Probušite foliju. Postavite zdjelu na tanjur. |
| 7     | Pečena riba<br>                | 200<br>(1 riba)    | 3                              | Premažite cijelu ribu (pastirvu ili brancina) uljem i dodajte začinsko bilje i začine. Ribu stavite jednu do druge, glavu jedne ribe do repa druge na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal.  |
| 8     | Prženi odresci od lososa<br> | 300<br>(2 odreska) | 2                              | Riblje odreske ravnomjerno rasporedite na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal.  |

## UPUTE ZA KUHANJE PAROM (SAMO ZA MODELE MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Posuda za kuhanje parom izrađena je na temelju načela kuhanja parom te je namijenjena brzom i zdravom kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećici tvrtke Samsung.

Ovaj je dodatni pribor idealan za kuhanje riže, tjestenine, povrća itd. u veoma kratkom vremenu i istovremeno čuvanje nutritivnih vrijednosti namirnica.

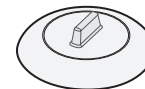
Posuda za kuhanje parom u mikrovalnoj pećnici sastoji se od tri dijela:



Dzjela



Pladanj za umetanje



Poklopac

Svi su dijelovi otporni na temperature od -20 °C do 140 °C.

Posuda je prikladna za čuvanje hrane u zamrzivaču. Dijelovi se mogu koristiti zasebno ili zajedno.

### UVJETI KORIŠTENJA:

- Ne koristiti za:
  - kuhanje hrane s visokim udjelom šećera ili masti,
  - kuhanje pomoću funkcije prženja, funkcije zagrijavanja rotiranjem ili kuhanje na ploči za kuhanje.
- Prije prve upotrebe dobro operite sve dijelove u vodi s deterdžentom.
- Vremena kuhanja potražite u uputama koje se nalaze u tablici na sljedećoj stranici.

### ODRŽAVANJE:

- Posuda za kuhanje parom može se prati u perilici za suđe.
- Prilikom ručnog pranja koristite toplu vodu i sredstvo za pranje posuđa. Nemojte koristiti abrazivne spužve.
- Neke vrste hrane (poput rajčica) mogu prouzročiti promjenu boje plastike. To je normalno i ne predstavlja pogrešku nastalu pri proizvodnji.

## ODMRZAVANJE:

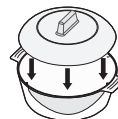
Zamrznutu hranu stavite u posudu za kuhanje parom, ali nemojte ju poklopiti. Tekućina će ostati na dnu posude i neće naštetiti hrani.

## KUHANJE:

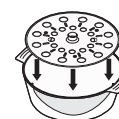
| Hrana                  | Porcija  | Razine snage | Vrijeme kuhanja (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Rukovanje                                |
|------------------------|--|--------------|-----------------------|--------------------------------|--|
| <b>Artičoke</b>        | 300 g<br>(1-2 kom)   | 800 W        | 5-6                   | 1-2                            | Zdjela s pladnjem za umetanje + Poklopac |
|                        | Upute<br>Isperite i očistite artičoke. Pladanj za umetanje stavite u posudu. Stavite artičoke na pladanj. Dodajte jednu žlicu limunovog soka. Pokrijte poklopcem.  |              |                       |                                |  |
| <b>Svježe povrće</b>   | 300 g  | 800 W        | 4-5                   | 1-2                            | Zdjela s pladnjem za umetanje + Poklopac |
|                        | Upute<br>Izvažite povrće (npr. brokulu, cvjetaču, mrkvu, papriku) nakon što ste ga oprali, očistili i narezali na komade podjednake veličine. Stavite pladanj u posudu. Rasporedite povrće na pladanj za umetanje. Dodajte 2 žlice vode. Pokrijte poklopcem. |              |                       |                                |  |
| <b>Smrznuto povrće</b> | 300 g  | 600 W        | 7-8                   | 2-3                            | Zdjela s pladnjem za umetanje + Poklopac |
|                        | Upute<br>Stavite smrznuto povrće u posudu za kuhanje parom. Pladanj za umetanje stavite u posudu. Dodajte 1 žlicu vode. Pokrijte poklopcem. Dobro promiješajte nakon što je hrana kuhana i odstajala.  |              |                       |                                |  |
| <b>Riža</b>            | 250 g  | 800 W        | 15-18                 | 5-10                           | Zdjela + Poklopac                        |
|                        | Upute<br>Stavite rižu u posudu za kuhanje parom. Dodajte 500 ml hladne vode. Pokrijte poklopcem. Nakon kuhanja ostavite rižu da odstoji 5 minuta, ili 10 minuta u slučaju smeđe riže.  |              |                       |                                |  |
| <b>Krumpir u kori</b>  | 500 g  | 800 W        | 7-8                   | 2-3                            | Zdjela + Poklopac                        |
|                        | Upute<br>Izvažite i operite krumpire te ih stavite u posudu za kuhanje parom. Dodajte 3 žlice vode. Pokrijte poklopcem.  |              |                       |                                |  |

| Hrana  | Porcija   | Razine snage | Vrijeme kuhanja (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Rukovanje         |
|--|---|--------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------|
| <b>Pirjano jelo (hladno)</b>                         | 400 g   | 600 W        | 5-6                   | 1-2                            | Zdjela + Poklopac |
|  | Upute<br>Stavite varivo u posudu za kuhanje parom. Pokrijte poklopcem. Dobro promiješajte prije nego što odstoji.   |              |                       |                                |                   |
| <b>Juha (hladna)</b>                                 | 400 g   | 800 W        | 3-4                   | 1-2                            | Zdjela + Poklopac |
|  | Upute<br>Ulijte u posudu za kuhanje parom. Pokrijte poklopcem. Dobro promiješajte prije nego što odstoji.   |              |                       |                                |                   |
| <b>Zamrznuta juha</b>                                | 400 g   | 800 W        | 8-10                  | 2-3                            | Zdjela + Poklopac |
|  | Upute<br>Stavite zamrznutu juhu u posudu za kuhanje parom. Pokrijte poklopcem. Dobro promiješajte prije nego što odstoji.   |              |                       |                                |                   |
| <b>Smrznute okruglice od tijesta punjenje džemom</b> | 150 g   | 600 W        | 1-2                   | 2-3                            | Zdjela + Poklopac |
|  | Upute<br>Navlažite punjenje okruglice hladnom vodom. Složite 1-2 zamrznute okruglice u posudu za kuhanje parom jednu do druge. Pokrijte poklopcem.  |              |                       |                                |                   |
| <b>Voćni kompot</b>                                  | 250 g   | 800 W        | 3-4                   | 2-3                            | Zdjela + Poklopac |
|  | Upute<br>Izvažite svježe voće (npr. jabuke, kruške, šljive, marelice, mango ili ananas) nakon što ste ga ogulili, oprali i narezali u kriške ili trokutiće podjednake veličine. Stavite u posudu za kuhanje parom. Dodajte 1-2 žlice vode i 1-2 žlice šećera. Pokrijte poklopcem. |              |                       |                                |                   |

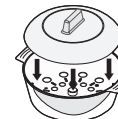
## Rukovanje posudom za kuhanje parom



Zdjela + Poklopac



Zdjela s pladnjem za umetanje + Poklopac





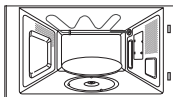
## MJERE OPREZA:

- ☑ Budite naročito pažljivi prilikom otvaranja poklopca posude za kuhanje parom jer para koja će iz nje izaći može biti veoma vruća.
- ☑ Prilikom rukovanja posudom nakon kuhanja koristite rukavice za pećnicu.

## KORIŠTENJE TANJURA ZA HRSKAVU KORICU (SAMO ZA MODELE MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Tanjur za hrskavu koricu omogućava da se hrana ispeče ne samo s gornje, nego i s donje strane koja postaje hrskava i zapečena zbog visoke temperature tanjura za hrskavu koricu. U tablici možete vidjeti nekoliko namirnica koje možete pripremati na tanjuru za hrskavu koricu (pogledajte iduću stranicu). Tanjur za hrskavu koricu možete koristiti i za pripremu slanina, jaja, kobasica, itd.

1. Tanjur za hrskavu koricu postavite izravno na tanjur i prethodno ga zagrijte pomoću postavke najjačeg kombiniranog načina mikrovalova s prženjem [600 W + prženje (🔥👤)] poštujući vrijeme i upute navedene u tablici.



- ☑ Za vađenje tanjura za hrskavu koricu iz pećnice uvijek koristite rukavice za pećnicu, jer je tanjur vrlo vruć.

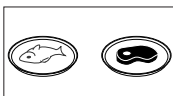
2. Kako bi se hrana dobro ispekla, namažite tanjur uljem ako pripremate namirnice kao što su slanina i jaja.

- ☑ Napominjemo da tanjur za hrskavu koricu sadrži teflonski sloj koji nije otporan na struganje. Za rezanje na tanjuru za hrskavu koricu nemojte koristiti oštre predmete kao što je nož.

- ☑ Kako biste izbjegli ogrebotine na površini tanjura za hrskavu koricu, koristite plastični pribor ili skinite hranu s tanjura prije rezanja.

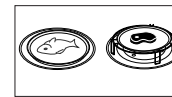
3. Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu.

- ☑ Na tanjur za hrskavu koricu nemojte stavljati predmete koji nisu otporni na toplinu, npr. plastične posude.



- ☑ Tanjur za hrskavu koricu nikad nemojte staviti u pećnicu bez tanjura.

4. Postavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili tanjur) u mikrovalnoj pećnici.



5. Odaberite odgovarajuće vrijeme i snagu kuhanja (pogledajte tablicu sa strane).

- ☑ Čišćenje tanjura za hrskavu koricu

Tanjur za hrskavu koricu čistite u toploj vodi s deterdžentom i isperite ga hladnom vodom.

- ☑ Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu jer će se gornji sloj oštetiti.

- ☑ Napomena






Tanjur za hrskavu koricu ne može se prati u perilici za posude.


## PROGRAMI KUHANJA S RUČNIM STVARANJEM HRSKAVE KORICE

Preporučujemo da tanjur za hrskavu koricu prethodno zagrijete na tanjuru. Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja uz 600 W (🔥👤) 3-5 minuta. Pridržavajte se vremena i uputa koje su navedene u tablici.

| Hrana   | Porcija                    | Snaga                  | Vrijeme prethodnog zagrijavanja (min) | Vrijeme kuhanja (min) |
|---|----------------------------|------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| Slanina   | 4 kriške (80 g)            | 600 W s prženjem<br>🔥👤 | 3                                     | 3½-4                  |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |                        |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite krišku do kriške na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.                                   |                            |                        |                                       |                       |
| Pržene rajčice  | 200 g<br>(2 kom)           | 450 W s prženjem<br>🔥👤 | 3                                     | 4½-5                  |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |                        |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Rasporedite ukруг na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. |                            |                        |                                       |                       |
| Burger (smrznuto)   | 2 komada<br>(125 g)        | 600 W s prženjem<br>🔥👤 | 3                                     | 7-7½                  |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |                        |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Smrznuti burger stavite u krug na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Okrenite nakon 4-5 min.     |                            |                        |                                       |                       |

Hrvatski - 20

| Hrana   | Porcija                    | Snaga  | Vrijeme prethodnog zagrijavanja (min) | Vrijeme kuhanja (min) |
|---|----------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>Bageti (smrznuti)</b>  | 200-250 g (2 kom)          | 450 W s prženjem  | 4                                     | 8-9                   |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |  |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite jedan baget pored sredine, dva bageta jedan do drugoga na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.   |                            |  |                                       |                       |
| <b>Pizza (smrznuta)</b>   | 300 -350 g                 | 600 W s prženjem  | 4                                     | 9-10                  |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |  |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite smrznutu pizzu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.   |                            |  |                                       |                       |
| <b>Prženi krumpiri</b>  | 250 g                      | 600 W s prženjem  | 3                                     | 5-6                   |
|   | 500 g                      |  |                                       | 8-9                   |
| <b>&lt; Preporuke &gt;</b>  |                            |  |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Krumpire prerežite napola. Stavite ih na tanjur za hrskavu koricu prerezanom stranom prema dolje. Rasporedite ih u krug. Stavite tanjur na rešetku.              |                            |  |                                       |                       |
| <b>Riblji štapići (smrznuti)</b>  | 150 g (5 kom)              | 600 W s prženjem  | 4                                     | 7-8                   |
|   | 300 g (10 kom)             |  |                                       | 9-10                  |
| <b>&lt; Preporuke &gt;</b>  |                            |  |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Tanjur premažite jednom žlicom ulja. Riblje štapiće postavite u krug na tanjur. Okrenite nakon 4 min (5 kom) ili nakon 6 min (10 kom).                           |                            |  |                                       |                       |
| <b>Pileći medaljoni (smrznuti)</b>  | 125 g                      | 600 W s prženjem  | 4                                     | 5-5½                  |
|   | 250 g                      |  |                                       | 7½-8                  |
| <b>&lt; Preporuke &gt;</b>  |                            |  |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Tanjur premažite 1 žlicom ulja. Stavite pileće medaljone na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Okrenite nakon 3 min (125 g) ili 5 min (250 g). |                            |  |                                       |                       |

| Hrana   | Porcija                    | Snaga  | Vrijeme prethodnog zagrijavanja (min) | Vrijeme kuhanja (min) |
|---|----------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>Pizza (hladna)</b>   | 300 -350 g                 | 450 W s prženjem  | 4                                     | 6½-7½                 |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |  |                                       |                       |
| Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite hladnu pizzu na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. |                            |  |                                       |                       |

## KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE

Značajka za automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe i kruha/kolača. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski.

Trebate samo odabrati program i težinu.

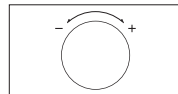
 Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Najprije stavite smrznutu hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

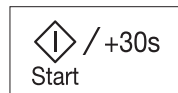
1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb za brzo odmrzavanje** (\*\*) jednom ili više puta (pogledajte tablicu sa strane).



2. Odaberite težinu hrane okretanjem **birača**.




3. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** (◁).







### Rezultat :


- Započinje odmrzavanje.
- Pećnica će se usred postupka odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.
- Ponovno pritisnite gumb (◁) za dovršetak odmrzavanja.

 Hranu možete odmrzavati i ručno. Želite li to učiniti, odaberite funkciju za kuhanje/podgrijavanje mikrovalovima uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti potražite u odjeljku pod naslovom "Kuhanje/ Podgrijavanje" na str. 14.

## KORIŠTENJE PROGRAMA ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE


U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko brzo odmrzavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Prije odmrzavanja skinite svu ambalažu s hrane. Meso, perad i kruh/kolač stavite na keramički tanjur.

| Šifra/Hrana  | Veličina porcije (g) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke   |
|--|----------------------|--------------------------------|---|
| 1. Meso<br>       | 200-1500             | 20-60                          | Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske i mljeveno meso.  |
| 2. Perad<br>      | 200-1500             | 20-60                          | Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave pileće, kao i za pileći rasjek.   |
| 3. Riba<br>       | 200-1500             | 20-50                          | Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.  |
| 4. Kruh/Kolač<br> | 125-625              | 5-20 min                       | Kruh stavite na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal (pećnica nastavlja s radom i zaustavlja se kad otvorite vrata pećnice). Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom. |

 Želite li hranu odmrznuti ručno, odaberite funkciju za ručno odmrzavanje uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti o ručnom odmrzavanju i vremenu potrebnom za odmrzavanje potražite na str. 30-31.

## KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA KUHANJE PREPORUČENIH ZDRAVIH OBROKA

Značajka za kuhanje preporučenih zdravih obroka ima dva unaprijed programirana vremena za kuhanje. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage. Broj porcija podesite okretanjem birača. Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb značajke za kuhanje preporučenih zdravih obroka**  jednom ili više puta.



2. Odaberite veličinu porcije okretanjem **birača** (pogledajte tablicu sa strane).



3. Pritisnite gumb .

**Rezultat :** Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.


- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.




 Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

## KORIŠTENJE PROGRAMA ZNAČAJKE ZA KUHANJE PREPORUČENIH ZDRAVIH OBROKA

U sljedećoj tablici navedeni su programi značajke za kuhanje preporučenih zdravih obroka za automatsko podgrijavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Ti programi rade samo uz mikrovalnu energiju.


| Šifra/Hrana  | Veličina porcije (g) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke   |
|--|----------------------|--------------------------------|---|
| 1. Ohlađeni gotov obrok<br> | 300-350<br>400-450   | 2-3                            | Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine). |

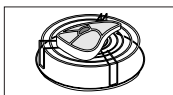
| Šifra/Hrana   | Veličina porcije (g) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Preporuke  |
|---|----------------------|--------------------------------|--|
| 2. Ohlađeni vegetarijanski obrok<br> | 300-350<br>400-450   | 2-3                            | Jelo stavite na keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 2 vrste namirnica (npr. za špagete s umakom ili rižu s povrćem). |

## ODABIR PRIBORA

Koristite posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici; ne koristite plastične posude, papirnate čaše, ručnike itd.

Ako želite odabrati način kombiniranog kuhanja (prženje s mikrovalovima), koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici.

 Dodatne detalje o prikladnom posuđu i priboru potražite u upute za posuđe na stranici 25.



## PRŽENJE

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova. U tu svrhu dobili ste metalnu rešetku s mikrovalnom pećnicom.

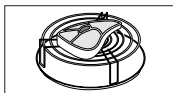
1. Prethodno zagrijte element za prženje na potrebnu temperaturu pritiskom na **gumb za prženje** (⌚) i postavite vrijeme zagrijavanja okretanjem **birača**.



2. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** (⏪).

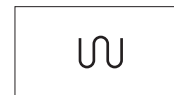


3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.

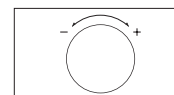


4. Pritisnite **gumb za prženje** (⌚).

**Rezultat :** Prikazat će se sljedeće oznake:



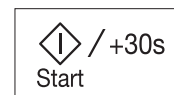
5. Postavite vrijeme prženja okretanjem **birača**. Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.





6. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** (⏪).

**Rezultat :** Započet će prženje. Nakon dovršetka.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.




 Ne brinite ako se grijač uključuje i isključuje tijekom prženja. Taj je sustav osmišljen kako bi spriječio pregrijavanje pećnice.

 Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

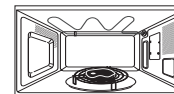
## KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I PRŽENJA

Kako biste istovremeno brzo skuhal i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

 **OBAVEZNO** koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.

 Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici **OBAVEZNO** koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

1. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na rešetku i zatim rešetku na tanjur. Zatvorite vrata.



2. Pritisnite **gumb za kombinirano kuhanje** (☺/⏸).

**Rezultat :** Prikazat će se sljedeće oznake:

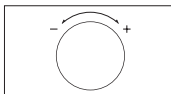
☺/⏸ (način rada za mikrovalove i prženje)  
600 W (izlazna snaga)



- ☑ Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskom na **gumb za kombinirano kuhanje** (☺/⏸) sve dok se ne prikaže željena razina snage.

- ☑ Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.

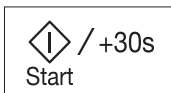
3. Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **birača**.  
Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.



4. Pritisnite gumb **Start/+30s (Početak/+30s)** (⏸/⏸).

**Rezultat :** Započinje kombinirano kuhanje.  
Nakon dovršetka.

- 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala.
- 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.



- ☑ Maksimalna snaga mikrovalne pećnice za kombinirano mikrovalno kuhanje i prženje je 600 W.

## ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.

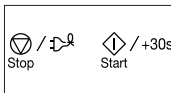
1. Pritisnite gumbе (☺) i (⏸) dvije sekunde.

**Rezultat:**

- Prikazat će se sljedeća oznaka.

OFF

- Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom prilikom svakog pritiska gumba.



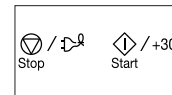
2. Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno pritisnite gumbе (☺) i (⏸) dvije sekunde.

**Rezultat:**

- Prikazat će se sljedeća oznaka.

☺/⏸

- Pećnica će ponovno koristiti zvučnu signalizaciju.



## SIGURNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROVALNE PEĆNICE

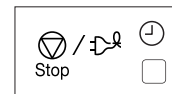
Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom za dječju sigurnost, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti. Pećnicu možete zaključati u bilo kojem trenutku.

1. Pritisnite gumbе (☺) i (⏸) dvije sekunde.

**Rezultat:**

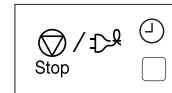
- Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).
- Na zaslonu se prikazuje "L".

L



2. Za otključavanje pećnice ponovno pritisnite gumbе (☺) i (⏸) dvije sekunde.

**Rezultat :** Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.



## upute za posuđe

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuda ili upijanja u posuđe. Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite. U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuda te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

| Posuđe   | Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici | Komentari  |
|--|---|--|
| <b>Aluminijska folija</b>                        | ✓ ✗   | Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stijenci pećnice ili se koristi previše folije. |
| <b>Tanjur za hrskavu koricu</b>                  | ✓   | Ne zagrijavajte više od osam minuta.   |
| <b>Porculan i keramika</b>                       | ✓   | Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.  |
| <b>Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe</b> | ✓   | Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.  |
| <b>Ambalaža za brzu hranu</b>                    |   |  |
| • Polistirenske čaše i posude                    | ✓   | Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.   |
| • Papirnate vrećice i novine                     | ✗   | Mogu se zapaliti.  |
| • Reciklirani papir i metalni ukrasi             | ✗   | Može izazvati iskrenje.  |
| <b>Staklo</b>                                    |   |  |
| • Posuđe za kuhanje i posluživanje               | ✓   | Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.  |

| Posuđe  | Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici | Komentari   |
|---|---|---|
| • Fino stakleno posuđe                            | ✓   | Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.                                    |
| • Stakleni vrčevi                                 | ✓   | Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.  |
| <b>Metal</b>                                      |   |   |
| • Posuđe  | ✗   | Može izazvati iskrenje ili požar.   |
| • Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje      | ✗   |   |
| <b>Papir</b>                                      |   |   |
| • Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir       | ✓   | Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.  |
| • Reciklirani papir                               | ✗   | Može izazvati iskrenje.   |
| <b>Plastika</b>                                   |   |   |
| • Posude  | ✓   | Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku. |
| • Prozirna folija                                 | ✓   | Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.  |
| • Vrećice za zamrzavanje                          | ✓ ✗   | Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.   |
| <b>Voštani papir ili papir otporan na masnoću</b> | ✓   | Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.   |

✓ : Preporučeno    ✓ ✗ : Koristite uz oprez    ✗ : Nije sigurno

## upute za kuhanje

### MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.

Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

### KUHANJE

#### Posuđe za mikrovalno kuhanje:

Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

#### Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:

Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

#### Prekrivanje tijekom kuhanja

Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

#### Vrijeme da hrana odstoji

Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

### Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.

Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

| Hrana                                  | Porcija | Snaga | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute                                |
|--|---------|-------|---------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Špinat                                 | 150 g   | 600 W | 4½-5½         | 2-3                            | Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. |
| Brokula                                | 300 g   | 600 W | 9-10          | 2-3                            | Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. |
| Grašak                                 | 300 g   | 600 W | 7½-8½         | 2-3                            | Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. |
| Grah                                   | 300 g   | 600 W | 8-9           | 2-3                            | Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode. |
| Miješano povrće (mrkva/grašak/kukuruz) | 300 g   | 600 W | 7½-8½         | 2-3                            | Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. |
| Miješano povrće (kinesko)              | 300 g   | 600 W | 8-9           | 2-3                            | Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. |

## Upute za kuhanje riže i tjestenine

**Riža :** Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem – volumen riže udvostručuje se tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno.  
Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.  
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

**Tjestenina :** Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno.  
Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

| Hrana                              | Porcija | Snaga | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute                       |
|------------------------------------|---------|-------|---------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Bijela riža (oljuštena)            | 250 g   | 800 W | 16-17         | 5                              | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Smeđa riža (oljuštena)             | 250 g   | 800 W | 21-22         | 5                              | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Miješana riža (riža i divlja riža) | 250 g   | 800 W | 17-18         | 5                              | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Miješano zrnje (riža + žitarice)   | 250 g   | 800 W | 18-19         | 5                              | Dodajte 400 ml hladne vode. |
| Tjestenina                         | 250 g   | 800 W | 11-12         | 5                              | Dodajte 1000 ml vruće vode. |

## Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 jušne žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno - pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme – pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja.

Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

**Savjet :** Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Svo svježe povrće treba se kuhati na maksimalnoj razini snage (800 W).

| Hrana     | Porcija        | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute  |
|-----------|----------------|---------------|--------------------------------|--|
| Brokula   | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½  | 3                              | Pripremite cvjetiče podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.   |
| Prokulica | 250 g          | 5½-6½         | 3                              | Dodajte 60-75 ml (5-6 žlica) vode.   |
| Mrkva     | 250 g          | 4½-5          | 3                              | Mrkvu narežite na podjednake kolutiče.   |
| Cvjetača  | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9  | 3                              | Pripremite cvjetiče podjednake veličine. Velike cvjetiče prerežite napola. Stavite ih u sredinu.   |
| Tikvice   | 250 g          | 3½-4          | 3                              | Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.  |
| Patlidžan | 250 g          | 3½-4          | 3                              | Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka.   |
| Poriluk   | 250 g          | 4½-5          | 3                              | Poriluk narežite na tanke kriške.  |
| Gjive     | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½  | 3                              | Pripremite čitave male ili narezane gjive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja. |
| Luk       | 250 g          | 5½-6          | 3                              | Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode.  |
| Paprika   | 250 g          | 4½-5          | 3                              | Papriku narežite na male kriške.   |
| Krumpir   | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½  | 3                              | Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine.   |



| Hrana  | Porcija | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute                            |
|--------|---------|---------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Koraba | 250 g   | 5-5½          | 3                              | Korabu narežite na male kockice. |

## PODGRIJAVANJE

Mikrovalna pećnica podgrijaće hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.

Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7 °C.

### Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa – obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

### Razine snage i miješanje

Neka se hrana može podgrijati na 800 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.

Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).

Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.

Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane.

Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

### Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme – radi reference za budućnost.

Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.

Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji - kako bi se temperatura izjednačila.

Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4

minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.

Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

## PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Uvijek tekućine ostavite da odstoj barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

### Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

| Hrana                   | Porcija           | Snaga | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute   |
|-------------------------|-------------------|-------|---------------|--------------------------------|---|
| Pića (kava, čaj i voda) | 150 ml (1 šalica) | 800 W | 1-1½          | 1-2                            | Ulijte u šalicu i podgrijte otkriveno. Šalicu stavite u sredinu okretnog tanjura. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoj i dobro promiješajte. |
|                         | 250 ml (1 šalica) |       | 1½-2          |                                |   |
| Juha (hladna)           | 250 g             | 800 W | 3-3½          | 2-3                            | Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.                              |

| Hrana                                  | Porcija | Snaga | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute  |
|--|---------|-------|---------------|--------------------------------|--|
| Pirjano jelo (ohlađeno)                | 350 g   | 600 W | 5½-6½         | 2-3                            | Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.                                  |
| Tjestenina s umakom (ohlađena)         | 350 g   | 600 W | 4½-5½         | 3                              | Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnrom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja.   |
| Punjena tjestenina s umakom (ohlađena) | 350 g   | 600 W | 5-6           | 3                              | Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. |
| Obrok (hladan)                         | 350 g   | 600 W | 5½-6½         | 3                              | Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnrom folijom za mikrovalnu pećnicu.   |

## PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

**DJEČJA HRANA:** Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja! Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovo promiješajte i provjerite temperaturu.

Preporučena temperatura posluživanja: između 30-40 °C.

**MLIJEKO ZA BEBU:** Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: pribl. 37 °C.

**NAPOMENA:** Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječili opekline.

Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

### Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

| Hrana                                    | Porcija | Snaga | Vrijeme | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute  |
|--|---------|-------|---------|--------------------------------|--|
| Dječja hrana (povrće i meso)             | 190 g   | 600 W | 30 s    | 2-3                            | Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. |
| Dječja kašica (žitariće, mlijeko i voće) | 190 g   | 600 W | 20 s    | 2-3                            | Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. |

| Hrana           | Porcija          | Snaga | Vrijeme                  | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute  |
|-----------------|------------------|-------|--------------------------|--------------------------------|--|
| Mlijeko za bebu | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>50 s do 1 min | 2-3                            | Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu. |

## RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.

Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.

Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.

Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.

Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.

Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje. Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrzutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

**Savjet :** Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Sva smrznuta hrana mora se odmrznuti na razini snage za odmrzavanje (180 W).

| Hrana            | Porcija          | Vrijeme (min)  | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute  |
|------------------|------------------|----------------|--------------------------------|--|
| <b>Meso</b>      |                  |                |                                |  |
| Mljeveno meso    | 250 g<br>500 g   | 6½-7½<br>10-12 | 5-25                           | Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!   |
| Svinjski odresci | 250 g            | 7½-8½          |                                |  |
| <b>Perad</b>     |                  |                |                                |  |
| Komadi piletine  | 500 g<br>(2 kom) | 14½-<br>15½    | 15-40                          | Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! |
| Cijelo pile      | 900 g            | 28-30          |                                |  |
| <b>Riba</b>      |                  |                |                                |  |
| Riblji fileti    | 250 g<br>(2 kom) | 6-7            | 5-15                           | Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!                                   |
|                  | 400 g<br>(4 kom) | 12-13          |                                |  |
| <b>Voće</b>      |                  |                |                                |  |
| Bobice           | 250 g            | 6-7            | 5-10                           | Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera).  |

| Hrana                                    | Porcija        | Vrijeme (min) | Vrijeme da hrana odstoji (min) | Upute   |
|--|----------------|---------------|--------------------------------|---|
| <b>Kruh</b>                              |                |               |                                |   |
| Kruščići (50 g svaki)                    | 2 kom<br>4 kom | ½-1<br>2-2½   | 5-20                           | Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! |
| Tost/Sendvič                             | 250 g          | 4½-5          |                                |   |
| Njemački kruh (pšenično + raženo brašno) | 500 g          | 8-10          |                                |   |

## PRŽENJE

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-4 minute olakšava brže pečenje hrane.

### Posuđe za prženje:

Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

### Hrana pogodna za prženje:

Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

### Važna napomena:

Kada se koristi samo prženje, provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Imajte na umu da se hrana mora staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije.

## MIKROVALOVI S PRŽENJEM

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko prži. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina: 600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

### Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem

Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

### Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:

- Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

### Važna napomena:

- Kada se koristi kombinirani način (mikrovalovi s prženjem), provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Hrana se treba staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije. Tada se može staviti izravno na tanjur. Upute potražite u tablici u nastavku.
- Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

## Upute za prženje smrznute hrane

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

| Svježa hrana                                    | Porcija           | Snaga                  | Jedna strana (min)                   | Druga strana (min)             | Upute  |
|---|-------------------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--|
| Krušičici (svaki pribl. 50 g)                   | 2 kom<br>4 kom    | Mikrovalovi s prženjem | 300 W s prženjem<br><br>1-1½<br>2-2½ | Samo prženje<br><br>1-2<br>1-2 | Rasporedite krušičice u krug na rešetku. Pržite drugu stranu krušičica do razine hrskavosti koju želite. Ostavite da odstoji 2-5 minuta. |
| Bageti s nadjevom (rajčice, sir, šunka, gljive) | 250-300 g (2 kom) | 450 W s prženjem       | 8-9                                  | -                              | Stavite 2 smrznuta bageta jedan pored drugoga na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.                                  |
| Gratin (povrće ili krumpiri)                    | 400 g             | 450 W s prženjem       | 13-14                                | -                              | Stavite smrznuti gratin u malu, okruglu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.                   |
| Tjestenina (kaneloni, makaroni, lazanje)        | 400 g             | Mikrovalovi s prženjem | 600 W s prženjem<br><br>14-15        | Samo prženje<br><br>2-3        | Stavite smrznutu tjesteninu u malu, četvrtastu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na tanjur. Ostavite da odstoji 2-3 minute.             |
| Pileći medaljoni                                | 250 g             | 450 W s prženjem       | 5-5½                                 | 3-3½                           | Stavite pileće medaljone na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.   |
| Krumpirići iz pećnice                           | 250 g             | 450 W s prženjem       | 9-11                                 | 4-5                            | Ravnomjerno rasporedite krumpiriće na papir za pečenje na rešetku.   |

## Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 3- 4 minute.

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

| Svježa hrana                               | Porcija                        | Snaga                  | Jedna strana (min)               | Druga strana (min)  | Upute  |
|--|--------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------------|--|
| Kriške tosta                               | 4 kom (25 g svaka)             | Samo prženje           | 6-8                              | 4-5½                | Stavite tost krišku do kriške na rešetku.  |
| Krušičici (pečeni)                         | 2-4 kom                        | Samo prženje           | 2-3                              | 2-3                 | Stavite krušičice najprije naopako u krug izravno na tanjur.   |
| Pržene rajčice                             | 200 g (2 kom)<br>400 g (4 kom) | Mikrovalovi s prženjem | 300 W s prženjem<br>4½-5½<br>7-8 | Samo prženje<br>2-3 | Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.                 |
| Havajski tost (ananas, šunka, kriške sira) | 2 kom (300 g)                  | 450 W s prženjem       | 3½-4                             | -                   | Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na rešetku. Stavite 2 kriške tosta na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. |
| Prženi krumpiri                            | 250 g<br>500 g                 | 600 W s prženjem       | 4½-5½<br>8-9                     | -                   | Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.                            |

| Svježa hrana                             | Porcija  | Snaga                  | Jedna strana (min)      | Druga strana (min)  | Upute   |
|--|--|------------------------|-------------------------|---------------------|---|
| Komadi piletine                          | 450-500 g (2 kom)                                  | 300 W s prženjem       | 10-12                   | 12-13               | Komade piletine premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ih u krug s kostima u sredini. Nemojte stavljati komade piletine na sredinu rešetke. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. |
| Janjeći/ goveđi odresci (srednje pečeni) | 400 g (4 kom)                                      | Samo prženje           | 12-15                   | 9-12                | Janjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.   |
| Svinjski odresci                         | 250 g (2 kom)                                      | Mikrovalovi s prženjem | 300 W s prženjem<br>7-8 | Samo prženje<br>6-7 | Svinjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.  |
| Pečene jabuke                            | 1 jabuka (pribl. 200 g)<br>2 jabuke (pribl. 400 g) | 300 W s prženjem       | 4-4½<br>6-7             | -                   | Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na tanjur.                       |
| Pečeno pile                              | 1200 g   | 600 W s prženjem       | 15-18                   | 15-18               | Pile premažite uljem i začinima. Stavite jedno pile prsima prema dolje, a drugo prsima prema gore na vatrostalnu posudu. Ostavite da odstoji 5 minuta nakon prženja.                |

## POSEBNI SAVJETI

### TOPLJENJE MASLACA

Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrijte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

### TOPLJENJE ČOKOLADE

Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu. Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

### TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA

Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu. Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

### TOPLJENJE ŽELATINE

Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu. Ocijedenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu. Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

### KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)

Promiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostaloj zdjeli 3½ do 4½ minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

### KUHANJE MARMELADE

Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

### KUHANJE PUDINGA

Promiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 800 W. Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

### PRŽENJE NAREZANIH BADEMA

Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine. Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

## otklanjanje poteškoća

### ŠTO UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

#### To je uobičajeno.

- Kondenzacija unutar pećnice.
- Protok zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odsjaj svjetla oko vrata i vanjskog kućišta.
- Ispuštanje pare oko vrata ili otvora za ventilaciju.

#### Pećnica se ne uključuje nakon što pritisnete gumb (↔).

- Jesu li vrata potpuno zatvorena?

#### Hrana uopće nije kuhana.

- Jeste li ispravno postavili mjerač vremena i/ili pritisnuli gumb(↔)?
- Jesu li vrata zatvorena?
- Jeste li preopteretili strujni krug i izazvali iskakanje osigurača ili isključivanje sklopke?

#### Hrana je prekuhana ili nije dovoljno kuhana.

- Jeste li pravilno postavili trajanje kuhanja za vrstu hrane?
- Jeste li odabrali pravilnu razinu snage kuhanja?

#### U pećnici se pojavljuju iskre ili se čuje krckanje (električno iskrenje).

- Jeste li upotrijebili posude s metalnim obrubom?
- Jeste li ostavili vilicu ili drugi metalni pribor u pećnici?
- Je li aluminijska folija preblizu unutarnjih stijenki?

#### Žarulja ne radi.

- Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju. Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

#### Pećnica uzrokuje smetnje kod radiouređaja i televizora.

- Pri korištenju mikrovalne pećnice mogu se primijetiti lagane smetnje na televizorima ili radiouređajima. To je uobičajeno. Kako biste riješili taj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radiouređaja i antena.
- Dođe li do smetnji u radu mikroprocesora pećnice, zaslon će se možda ponovno pokrenuti. Kako biste riješili taj problem, iskopčajte napajanje i ponovno ga ukopčajte. Ponovno postavite vrijeme.

#### Iz uređaja dopire dim i neugodan miris pri prvom pokretanju.

- To je privremeno stanje prouzročeno zagrijavanjem nove komponente. Dim i neugodan miris potpuno će nestati nakon 10 minuta rada. Za brže uklanjanje neugodnog mirisa tijekom rada mikrovalne pećnice u ormarić stavite komadić limuna ili limunov sok.

 Ako uz gore navedene smjernice ne uspijete riješiti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke SAMSUNG.

Pročitajte sljedeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, obično su otisnuti na stražnjoj strani pećnice
- Detalji jamstva
- Jednostavan opis problema

Zatim se obratite lokalnom distributeru ili u servis tvrtke SAMSUNG.

## tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

| Model                 | MG23F301T**, MG23F302T**          |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Izvor napajanja       | 230 V ~ 50 Hz                     |
| Potrošnja energije    |                                   |
| Mikrovalovi           | 1200 W                            |
| Samo                  | 1100 W                            |
| Kombinirani način     | 2300 W                            |
| Izlazna snaga         | 100 W / 800 W (IEC-705)           |
| Radna frekvencija     | 2450 MHz                          |
| Magnetron             | OM75P(31)                         |
| Metoda hlađenja       | Motor s ventilatorima za hlađenje |
| Dimenzije (Š x V x D) |                                   |
| Kućište               | 489 x 275 x 392 mm                |
| Unutrašnjost          | 330 x 211 x 324 mm                |
| Zapremina             | 23 litara                         |
| Masa                  |                                   |
| Neto                  | oko 13 kg                         |

\* Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti <G>.

## memorandum



Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

## IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

| DRŽAVA          | NAZOVITE   | ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU  |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

# Микробранова печка

## Упатство за употреба и водич за готвење

замислете ги можностите

Ви благодариме што купивте Samsung производ.

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung HE покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

**SAMSUNG**

## СОДРЖИНА

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Безбедносни инструкции .....</b>                     | <b>3</b>  |
| <b>Инсталација .....</b>                                | <b>9</b>  |
| Додатоци .....  | 9         |
| Место на инсталација.....                               | 10        |
| Вртлива плоча.....                                      | 10        |
| <b>Одржување .....</b>                                  | <b>11</b> |
| Чистење.....  | 11        |
| Замена (поправка).....                                  | 11        |
| Заштита од неактивност во долги временски периоди.....  | 11        |
| <b>Функции на печката.....</b>                          | <b>12</b> |
| Печка .....   | 12        |
| Контролна плоча.....                                    | 12        |
| <b>Употреба на печката .....</b>                        | <b>13</b> |
| Поставување на времето .....                            | 13        |
| Како работи микробрановата печка .....                  | 13        |
| Проверка дали печката работи исправно.....              | 14        |
| Готвење/Подгревање .....                                | 14        |
| Нивоа на јачина .....                                   | 15        |
| потреба на функцијата за отстранување на мирис .....    | 15        |
| Прилагодување на времето на готвење.....                | 15        |
| Прекинување на готвењето .....                          | 15        |
| Поставување на режимот за заштедување на енергија ..... | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| Употреба на функциите за здраво готвење .....   | 16        |
| Водич за готвење со параа<br>(само моделите MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)... 18   |           |
| Употреба на садот за печење<br>(само моделите MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)... 20 |           |
| Употреба на функцијата за автоматско забрзано одмрзнување .....   | 21        |
| Употреба на функцијата моја чинија.....   | 22        |
| Избор на додатоци.....  | 23        |
| Печење скара.....   | 23        |
| Комбинирање на микробранови и грејач.....   | 23        |
| Исклучување на звучниот сигнал .....  | 24        |
| Безбедносно заклучување на микробрановата печка .....   | 24        |
| <b>Водич за опрема за готвење.....</b>  | <b>25</b> |
| <b>Водич за готвење.....</b>  | <b>26</b> |
| <b>Отстранување на проблеми .....</b>   | <b>34</b> |
| Што да направите ако се сомневате или имате проблем .....   | 34        |
| <b>Технички спецификации .....</b>  | <b>35</b> |

## **ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ**

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Дозволена е употреба на печката од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи печката на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.

Овој уред е наменет за користење само во домаќинства и не е наменет да се користи во:

- областите за персоналот во кујните во продавниците, канцелариите и други работни опкружувања;
- фарми;
- од страна на гости во хотели, мотели и други опкружувања од ваков вид;

- тип на опкружување со ноќевање и доручек.

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки.

Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.

Микробрановата печка е наменета за загревање на храна и пијалоци. Сушење храна или облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар.

Ако се појави (избувне) чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот.

Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот.

Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори.

Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена.

Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна.

Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

Микробрановата печка е наменета за користење единствено на работна маса во кујна (самостоен тип) и таа не смее да се поставува во орман.

Метални садови за храна и пијалоци не се дозволени при готвењето во микробрановата печка. Внимавајте да не ја изместите вртливата плоча кога вадите садови од уредот.

Уредот не треба да се чисти со уред за чистење со пара.

Уредот не треба да се чисти под млаз вода.

Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.

Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност. Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат какви било опасности.

Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.

Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.

Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.

Микробрановата печка треба да се постави на начин на кој приклучокот ќе биде достапен.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога уредот работи во комбиниран режим, децата може да ја употребуваат печката само под надзор на возрасен заради температурата која се ослободува.

За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во рерната.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на рерната кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

Уредот не треба да се чисти со пареа.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.

Уредот не смее да се монтира зад декоративна врата за да не дојде до прегревање.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови.

Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.

**ВНИМАНИЕ:** Готвењето мора да се надгледува.

Кратките процеси на готвење мора да се надгледуваат континуирано.

Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.

Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот.

Површините се загреваат за време на употребата.

Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се надгледуваат.

Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

## Општа безбедност

Сите промени или поправки мора да ги врши само квалификуван персонал. Не загревајте храна или течности затворени во садови со функцијата за микробранови.

При чистење на печката не користете бензен, разредувач, алкохол, пареа или уреди за чистење со висок притисок.

Не инсталирајте ја печката: покрај грејно тело или запалив материјал; места кои се влажни, замастени, прашливи или изложени на директна сончева светлина или вода; на места каде што се можни истекувања на гас; или на нерамна површина.

Оваа печка мора да биде соодветно заземјена во согласност со локалните и националните правила.

Често користете сува крпа за отстранување на надворешните супстанции од контактите и приклучоците за напојување.

Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се ставаат тешки предмети врз него.

Ако дојде до протекување на гас (пропан, LP итн.), проветрете ја просторијата веднаш. Не допирајте го кабелот за напојување.

Не допирајте го кабелот за напојување со мокри раце.

При користењето, печката не треба да се исклучува со вадење на кабелот од приклучокот за напојување.

Не ставајте ги прстите или други надворешни супстанции во внатрешноста.

Ако во печката навлезат надворешни супстанции, извадете го кабелот за напојување и обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.

Не притискајте прекумерно и не удирајте врз печката.

Не поставувајте ја печката врз кршливи предмети.

Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да соодветствуваат со спецификациите на производот.

Вметнете го приклучокот за напојување цврсто во ѕидниот штекер. Не употребувајте адаптери со повеќе приклучни места, продолжителни кабли или електрични трансформатори.

Не закачувајте го кабелот за напојување на метални предмети. Проверете дали кабелот е сместен измеѓу предмети или зад печката.

Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Доколку приклучоците или каблите за напојување се оштетат, треба да се обратите во локалниот сервисен центар на Samsung.

Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.

Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на вратата на печката.

Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на печката.

Не ставајте запаливи материјали во печката. Внимавајте кога загревате храна или пијалоци што содржат алкохол, бидејќи пареата од алкохолот може да дојде во контакт со загреаните делови на печката.

Децата можат да се удрат или да си ги прикleshтат прстите со вратата. Не дозволувајте им на децата да бидат во близина при отворање/затворање на вратата.

### Предупредување за употребата на микробранови

Загревањето пијалоци со микробранови може да резултира со задоцнето вриење, па затоа треба секогаш да внимавате при ракување со садот. Секогаш оставајте ги пијалоците да отстојат најмалку 20 секунди по загревањето. Ако е потребно, промешајте за време на загревањето. Секогаш промешувајте по загревањето.

Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за прва помош:

1. Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути.
2. Покријте ја со чиста, сува крпа.
3. Не ставајте креми, масла или лосиони.

За да не го оштетите садот или решетката, не ставајте го садот или решетката во вода непосредно по готвењето.

Не употребувајте ја печката за пржење во длабоки садови полни со масло, бидејќи температурата на маслото не може да се контролира. Тоа може да резултира со ненадејно зовривање на загреаното масло.

### Мерки на претпазливост за микробрановата печка

Користете само прибор наменет за микробранови печки. Не користете метални садови, позлатени или посребрени садови, ражени итн.

Отстранете ги врските за заврзување. Може да настане електрично празнење.

Не користете ја печката за сушење весници или облека.

Користете пократки времиња за мали количини на храна за да спречите прегревање или горење на храната.

Чувајте ги кабелот за напојување и приклучокот за напојување подалеку од вода и извори на топлина.

За да избегнете ризик од експлозија, не загревајте јајца со лушпи или тврдо варени јајца. Не загревајте херметички или вакуумирани садови, ореви, домати итн.

Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тоа претставува опасност од пожар. Печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.

При вадење садови секогаш користете ракавици.

Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите превривање.

Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.

Не употребувајте ја печката кога е празна. Печката автоматски ќе се исклучи по 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку печката случајно се активира.

Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка.)

Бидете внимателни при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.



## Мерки на претпазливост за ракување со микробрановата печка

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

- Печката не треба да се користи со отворена врата. Не чепкајте ги безбедносните брави (шарките од вратата). Не ставајте ништо во отворите на безбедносните брави.
- Не поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Чистете ги вратата и површините за затворање по секоја употреба, бришејќи ги со влажна крпа, а потоа со мека и сува крпа.
- Не користете ја печката доколку е оштетена. Продолжете да ја користите само откако ќе ја поправи квалификувано техничко лице.  
**Важно:** вратата на печката мора да биде правилно затворена. Вратата не смее да биде свиткана; шарките на вратата не смеат да бидат скршени или лабави; површините за затворање на вратата и печката не смеат да бидат оштетени.
- Сите прилагодувања или поправки мора да ги врши квалификувано техничко лице.

## Ограничена гаранција

Samsung ќе наплати дополнителна сума за замена на галантерија или поправка на козметички дефект, доколку оштетувањето на уредот или галантеријата било предизвикано од страна на корисникот. Во оваа клаузула спаѓа:

- Вдлабнатини, гребаници или кршење на вратата, рачките, надворешната плоча или контролната плоча.
- Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

Оваа печка треба да се употребува само за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни инструкции во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашата печка. Бидејќи следните инструкции за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung или побарајте помош и информации преку интернет од [www.samsung.com](http://www.samsung.com). Користете ја оваа печка само за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничина полни со зрна. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на печката. За да спречите оштетување на површината на печката и опасни ситуации, печката треба постојано да се чисти и добро да се одржува.

## Дефиниција на групата на производител

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување. Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

## Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема)



(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)

Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси. Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината. Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

За информации во врска со еколошките заложби и регулаторните обврски што се специфични за производите на Samsung, на пр. REACH, WEEE, Батерии, посетете ја: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## ИНСТАЛАЦИЈА

### ДОДАТОЦИ

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.

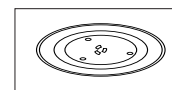
1. **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката.

**Намена :** Кружниот прстен ја поддржува плочата.



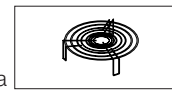
2. **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

**Намена :** Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



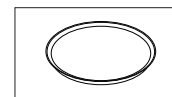
3. **Решетка за печење**, која се поставува на плочата.


**Намена :** Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.



4. **Сад за печење**, погледнете на страница 20-21. (само моделите MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

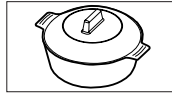
**Намена** Сад за печење кој се употребува за подобро печење при комбиниран режим на работа со микробранови и грејач. Овозможува тестата и пицата да бидат крцкави.



-  **НЕ** употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

**5. Сад за готвење со пареа**, погледнете на страница 18-20.

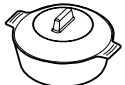
(само моделите MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)



**Намена :** При употребување на функцијата за готвење со пареа користете го пластичниот сад за готвење со пареа.

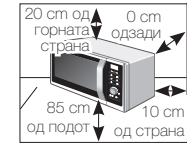
**НЕ** употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

**НЕ** користете ги режимите **Грејач** (U) и **Комбинирање** (E U) со садот за готвење со пареа.

| Режим на функционирање   | MW (E) | ГРЕЈАЧ (U) | КОМБ. (E U) |
|--|--------|------------|-------------|
| <br>(Сад за готвење со пареа) | O      | X          | X           |

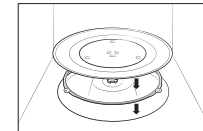
## МЕСТО НА ИНСТАЛАЦИЈА

- Изберете рамна и нивелирана површина при бл. 85 cm над подот. Површината мора да ја издржи тежината на печката.
- Препорачуваме монтирање на производот така што неговата задна страна да е во рамномерна положба со сидот и да се остават најмалку 10 cm на двете страни и 20 cm над производот заради вентилација.
- Не поставувајте ја печка во топли или влажни опкружувања, како на пример до друга микробранова печка или радијатор.
- Придржувајте се до спецификациите за напојување на оваа печка. Користете само одобрени продолжителни кабли, доколку има потреба за тоа.
- Пред првото користење на печката избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.



## ВРТЛИВА ПЛОЧА

Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката. Поставете ги кружниот прстен и плочата. Проверете дали чинијата се врти слободно.



## Одржување

### ЧИСТЕЊЕ

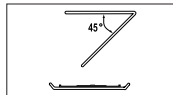
Чистете ја печката редовно за да спречите наталожување на нечистотии на или во печката. Исто така, добро внимавајте на вратата, заштитата на вратата, вртливата плоча и кружниот прстен (само за моделите кај кои е применливо). Ако вратата не се отвора или затвора непречено, прво проверете дали на заштитата на вратата се наталожиле нечистотии. Искристете ја надворешната и внатрешната страна на печката со мека крпа и сапуница. Исплакнете и исушете добро.

#### Како да отстраните тврдокорни нечистотии со лоша миризба во внатрешноста на печката

1. Кога печката е отворена, ставете чаша со разблажен лимонев сок во центарот на вртливата плоча.
2. Загрејте ја печката 10 минути на максимална моќ.
3. По завршување на циклусот, почекајте да се излади печката. Потоа, отворете ја вратата и искристете го просторот за готвење.

#### Чистење на внатрешноста на моделите со подвижен грејач

За да ја искристите горната површина на просторот за готвење, спуштете го горното грејно тело за 45° како што е прикажано. На овој начин ќе можете полесно да ја искристите горната површина. Кога ќе завршите, вратете го горното грејно тело во својата положба.



#### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Вратата и површината за затворање треба да бидат чисти и погрижете се вратата да се отвора и затвора непречено. Во спротивно, работниот век на печката може да се намали.
- Внимавајте да не истуриrete вода во отворите на печката.
- Не користете какви било абразивни или хемиски супстанции за чистење.
- По секое користење на печката, користете благ раствор од детергент за да го искристите просторот за готвење, откако печката ќе се излади.

## ЗАМЕНА (ПОПРАВКА)

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Оваа печка нема делови кои корисникот може сам да ги замени. Не обидувајте се сами да ѝ менувате делови или да ја поправате печката.

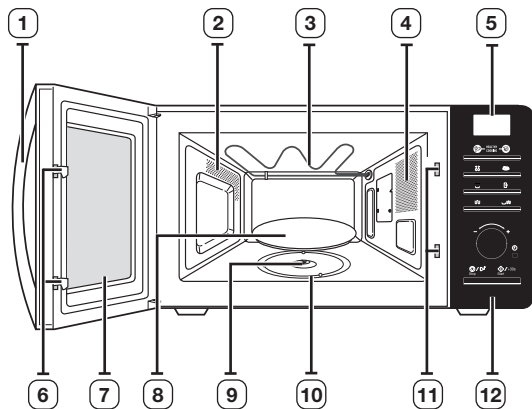
- Ако настане проблем со шарките, површината на затворање и/или вратата, обратете се кај квалификувано техничко лице или во локалниот сервисен центар на Samsung за да добиете техничка помош.
- Ако сакате да ја замените светилката, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung. Не заменувајте ја самите.
- Ако настане проблем со надворешното куќиште на печката, прво исклучете го кабелот за напојување од изворот за напојување, а потоа обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.

### ЗАШТИТА ОД НЕАКТИВНОСТ ВО ДОЛГИ ВРЕМЕНСКИ ПЕРИОДИ

Ако печката не се користи долг временски период, исклучете го кабелот за напојување и преместете ја печката на суво место без прав. Наталожувањето на прав и влага во внатрешноста на печката може да влијае врз перформансите на печката.

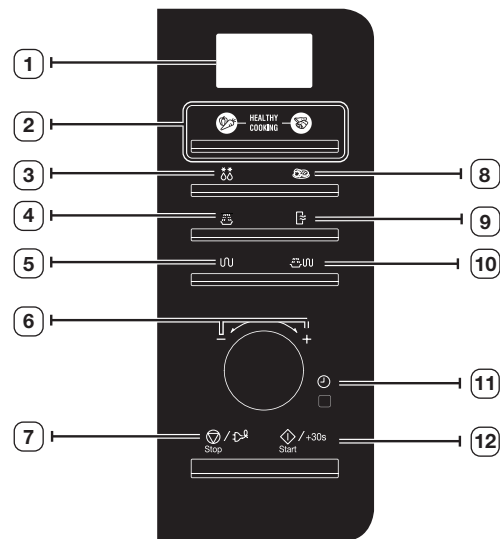
## функции на печката

### ПЕЧКА



- |                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. РАЧКА ЗА ВРАТАТА      | 7. ВРАТА                           |
| 2. ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА | 8. ВРТЛИВА ПЛОЧА                   |
| 3. ГРЕЈАЧ                | 9. СПОЈНИЦА                        |
| 4. ОСВЕТЛУВАЊЕ           | 10. КРУЖЕН ПРСТЕН                  |
| 5. ЕКРАН                 | 11. СИГУРНОСНИ ВНАТРЕШНИ<br>ОТВОРИ |
| 6. ШАРКИ НА ВРАТАТА      | 12. КОНТРОЛНА ПЛОЧА                |

### КОНТРОЛНА ПЛОЧА



- |  |   |
|--|---|
| 1. ЕКРАН                                   | 7. КОПЧЕ ЗА ЗАПИРАЊЕ/ЕКО                  |
| 2. КОПЧЕ ЗДРАВО ГОТВЕЊЕ                    | 8. КОПЧЕ ЗА ФУНКЦИЈАТА<br>МОЈА ЧИНИЈА     |
| 3. КОПЧЕ ЗА ЗАБРЗАНО<br>ОДМРЗНУВАЊЕ        | 9. КОПЧЕ ЗА ОТСТРАНУВАЊЕ<br>НА МИРИС      |
| 4. КОПЧЕ ЗА МИКРОБРАНОВИ                   | 10. КОПЧЕ ЗА<br>МИКРОБРАНОВИ+ГРЕЈАЧ       |
| 5. КОПЧЕ ЗА ГРЕЈАЧ                         | 11. КОПЧЕ ЗА ПОСТАВУВАЊЕ НА<br>ЧАСОВНИКОТ |
| 6. ВРТЛИВО КОПЧЕ<br>(ТЕЖИНА/ПОРЦИЈА/ВРЕМЕ) | 12. КОПЧЕ ЗА<br>АКТИВИРАЊЕ/+30s           |

## употреба на печката

### ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО

Вашата микробранова печка има вграден часовник. Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже “:0”, “88:88” или “12:00”. Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

☑ Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.

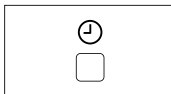
#### ☑ **Функција за автоматско заштедување на енергија**

Ако не изберете ниту една функција додека уредот ја поставува или се наоѓа во состојбата на привремено прекинување, функцијата ќе биде откажана и по 25 минути ќе се прикаже часовникот. Лампата на печката ќе се исклучи по 5 минути доколку вратата е отворена.

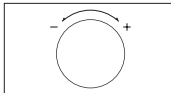
#### 1. За да се прикаже времето во...

24-часовен формат  
12-часовен формат

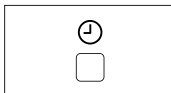
Притиснете го копчето за **Часовник** (⌚) еднаш или двапати.



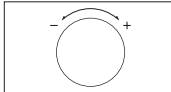
#### 2. Завртете го **вртливото копче** за да го наместите часот.



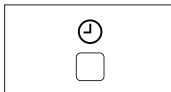
#### 3. Притиснете го копчето за **Часовник** (⌚).



#### 4. Завртете го **вртливото копче** за да ги наместите минутите.



#### 5. Притиснете го копчето за **Часовник** (⌚).



### КАКО РАБОТИ МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Микробрановите се електромагнетни бранови со висока фреквенција; ослободената енергија овозможува готвење или подгревање на храната без промена на нејзината форма или боја.

Можете да ја користите микробрановата печка за:

- Одмрзнување (рачно и автоматски)
- Готвење
- Подгревање

Принцип на готвење.

1. Микробрановите генерирани од магнетрон се распределуваат рамномерно со вртењето на храната поставена на плочата. На овој начин храната се готви рамномерно насекаде.

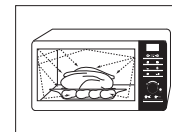
2. Микробрановите се апсорбираат од храната до длабочина од околу 1 инч (2,5 см). Готвењето потоа продолжува со распределување на топлината во внатрешноста на храната.

3. Времето на готвење се менува во зависност од садот кој се користи и карактеристиките на храната:

- Количество и густина
- Содржина на вода
- Почетна температура (дали е замрзната или не)

☑ Бидејќи централниот дел на храната се готви преку распределување на топлината, готвењето продолжува и по вадењето на храната од печката. Времето на стоење на храната назначено во рецептите или во ова упатство мора да се почитува за да се обезбеди:

- Рамномерна зготвеност на храната и во средишниот дел
- Подеднаква температура на целата храна



## ПРОВЕРКА ДАЛИ ПЕЧКАТА РАБОТИ ИСПРАВНО

Следната едноставна процедура ќе ви овозможи да проверите дали вашата микробранова печка работи исправно.

Отворете ја вратата од печката со повлекување на рачката од десната страна. Поставете чаша со вода на плочата. Потоа затворете ја вратата.

1. Притиснете го копчето за **Микробранови** (☼).

**Резултат:** На екранот се прикажува 800 W (максимална јачина на готвење)



2. Поставете го времето на 4 до 5 минути со вртење на вртливото копче и притиснете го копчето **Активирање/+30s** (↻).



**Резултат:** Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.

- 1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Моменталното време повторно се прикажува.

- ☑ Печката мора да биде поврзана со соодветен сиден приклучок. Плочата мора да биде поставена во печката. Доколку не се користи максималното ниво на јачина, ќе биде потребно подолго време за зовривање на водата.

## ГОТВЕЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ

Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна. СЕКОГАШ проверете ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.

Прво, поставете ја храната на средина од плочата. Потоа затворете ја вратата.

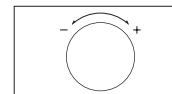
1. Притиснете го копчето за **Микробранови** (☼).

**Резултат:** На екранот се прикажува 800 W (максимална јачина на готвење): Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето **Микробранови** (☼) сè додека не се прикаже саканото ниво. Ве молиме погледнете во табелата за нивоа на јачина.



2. Поставете го времето на готвење со завртување на **вртливото копче**.

**Резултат:** Се прикажува времето на готвење.



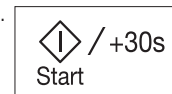
3. Притиснете го копчето за **Активирање/+30s** (↻).

**Резултат:** Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.

- 1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Моменталното време повторно се прикажува.

- ☑ **Никогаш** не вклучувајте ја печката кога е празна.

- ☑ Доколку сакате да загреете чинија за краток период со максимална јачина од (800 W), едноставно притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди на загревање. Печката се вклучува веднаш.



## НИВОА НА ЈАЧИНА

Можете да изберете некое од нивоата на јачина кои се наведени подолу.

| Ниво на јачина             | Излез |        |
|----------------------------|-------|--------|
|                            | MWO   | ГРЕЈАЧ |
| ВИСОКО                     | 800 W | -      |
| СРЕДНО ВИСОКО              | 600 W | -      |
| СРЕДНО                     | 450 W | -      |
| СРЕДНО НИСКО               | 300 W | -      |
| ОДМРЗНУВАЊЕ (❄)            | 180 W | -      |
| НИСКО/ОДРЖУВАЊЕ НА ТОПЛИНА | 100 W | -      |
| ГРЕЈАЧ                     | -     | 1100 W |
| КОМБ. I (☞☞)               | 600 W | 1100 W |
| КОМБ. II (☞☞)              | 450 W | 1100 W |
| КОМБ. III (☞☞)             | 300 W | 1100 W |

Ако изберете повисоко ниво, времето за готвење треба да се намали.

Ако изберете пониско ниво, времето за готвење треба да се зголеми.

## ПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА ОТСТРАНУВАЊЕ НА МИРИС

Употребете ја функцијата по готвење на храна со силен мирис или кога се создава многу чад во печката. Најпрво исчистете ја внатрешноста на печката.

Откако ќе завршите со чистењето притиснете го копчето за **Отстранување на мирис** (☞). Ке чуετε звучен сигнал четирипати.

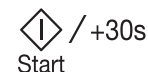


Отстранувањето на мирисот трае 5 минути. Траењето се зголемува за 30 секунди со секое притиснување на копчето **+30s**.

Максималното време на отстранување на мирис е 15 минути.

## ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето **+30s** (+30секунди) по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.



Притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

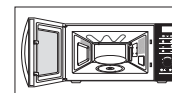
## ПРЕКИНУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

Можете да го прекинете готвењето во секое време за да ја проверите храната.

1. За привремено прекинување;

1) Отворете ја вратата.

**Резултат:** Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете на (☞).



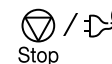
2) Притиснете го копчето **Stop (Запирање)** (☞).

**Резултат:** Готвењето се прекинува. За да продолжите со готвењето, повторно притиснете на (☞).

2. За целосно прекинување;

Притиснете го копчето **Stop (Запирање)** (☞).

**Резултат:** Готвењето се прекинува. Доколку сакате да ги откажете параметрите за готвење, притиснете го копчето **Stop (Запирање)** (☞) уште еднаш.



Исто така можете да ги поништите параметрите пред започнувањето со притиснување на копчето **Stop (Запирање)** (☞).

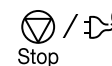
## ПОСТАВУВАЊЕ НА РЕЖИМОТ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

Печката има режим за заштедување на енергија. Оваа функција заштедува електрична енергија кога печката не е во употреба. Таа го активира режимот на подготвеност и прикажува часовник кога печката не се користи.

• Притиснете го копчето за **Заштедување на енергија** (☞).

**Резултат:** Исклучен екран.



• За да излезете од режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата или притиснете го копчето за **Заштедување на енергија** (☞) и на екранот ќе се прикаже тековното време. Печката е подготвена за употреба.





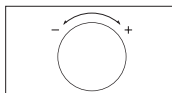
## УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЗДРАВО ГОТВЕЊЕ

Функциите за здраво готвење нудат дваесет однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина. Можете да ја прилагодите големината на порциите со вртење на **вртливото копче**. Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

- Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Healthy Cooking (Здраво готвење)**  или **Healthy Cooking (Здраво готвење)**  еднаш или повеќе пати.




- Изберете ја големината на порциите со завртување на **вртливото копче**. (Користете ја табелата на наредната страница).



- Притиснете го копчето за **Активирање/+30s** .

**Резултат :** Готвењето започнува. По завршувањето.

- Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- Моменталното време повторно се прикажува.

 Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.












## УПОТРЕБА НА ПРОГРАМИТЕ ЗА ЗДРАВО ГОТВЕЊЕ: ЗЕЛЕНЧУК И ЖИТО



Во следната табела се претставени 12 автоматски програми за здрава диета за готвење на зеленчук и жито. Таа ги содржи количините, времињата на стоење и соодветните препораки.

Програмите од 1-10 користат само микробранова енергија.

Програмите од 11-12 користат комбинација од микробранови и грејач.



| Код | Храна   | Порција (g) | Време на стоење (мин.) | Препораки   |
|-----|---|-------------|------------------------|---|
| 1   | Брокула  | 250<br>500  | 1-2                    | Исплакнете ги и исчистете ги свежите брокули и подгответе ги во подеднакви парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30 ml (2 лажици) вода при готвење 250 g, додадете 60-75 ml (4-5 лажици) за 500 g. Ставете го садот во центарот на вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. |
| 2   | Моркови  | 250         | 1-2                    | Исплакнете и исчистете ги морковите и подгответе ги во подеднакви парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30 ml (2 лажици) вода при готвење 250 g. Ставете го садот во центарот на вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето.   |
| 3   | Грав     | 250         | 1-2                    | Исплакнете го и исчистете го гравот. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30 ml (2 лажици) вода при готвење 250 g. Ставете го садот во центарот на вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето.   |
| 4   | Спанаќ  | 150         | 1-2                    | Исплакнете го и исчистете го спанаќот. Ставете го во стаклен сад со капак. Не додавајте вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето.  |







| Код | Храна  | Порција (g)      | Време на стоење (мин.) | Препораки  |
|-----|--|------------------|------------------------|--|
| 5   | Варен клас пченка<br>           | 250<br>(1 парче) | 1-2                    | Исплакнете ги и исчистете ги класјето пченка и ставете ги во овален стаклен сад. Покријте со фолија за микробранови печки и прободете ја фолијата.   |
| 6   | Лупени компири<br>              | 250<br>500       | 2-3                    | Измијте и излупете ги компирите и исецкајте ги на помали парчиња. Ставете го во стаклен сад со капак. Додадете 45-60 ml (3-4 лажлици) вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено.  |
| 7   | Интегрален ориз (полуварен)<br> | 125              | 5-10                   | Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (¼ l). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини.                                 |
| 8   | Интегрални макарони<br>         | 125              | 1                      | Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додајте ½ l топла зовриена вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешајте пред времето на стоење и темелно исцедете откако ќе завршите. |
| 9   | Киноа<br>                       | 125              | 1-3                    | Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини.                              |
| 10  | Булгур (кршена пченица)<br>     | 125              | 2-5                    | Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно количество на ладна вода (250 ml). Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини.                              |

| Код | Храна   | Порција (g) | Време на стоење (мин.) | Препораки  |
|-----|---|-------------|------------------------|--|
| 11  | Гратин со зеленчук<br> | 500         | 2-3                    | Ставете го зеленчукот, како на пример однапред зготвени парчиња компир, сецкани тиквички и домати и сос во соодветна огноотпорна чинија од стакло. Додадете рендано сирење одозгора. Ставете ја чинијата на решетката. |
| 12  | Печени домати<br>      | 400         | 1-2                    | Исплакнете ги и исчистете ги доматиите, исечете ги на половина и ставете ги во огноотпорен сад. Додадете рендано сирење одозгора. Ставете ја чинијата на решетката.  |

## УПОТРЕБА НА ПРОГРАМИТЕ ЗА ЗДРАВО ГОТВЕЊЕ: ЖИВИНА И РИБА

Во следната табела се претставени 8 автоматски програми за здрава диета за готвење на живина и риба, нивните количини, времињата на стоење и соодветните препораки. Програмите од 1-6 користат само микробранова енергија. Програмите од 7-8 користат комбинација од микробранови и грејач.

| Код | Храна   | Порција (g)        | Време на стоење (мин.) | Препораки   |
|-----|---|--------------------|------------------------|---|
| 1   | Пилешки гради<br>    | 300<br>(2 парчиња) | 2                      | Исплакнете ги парчињата и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. |
| 2   | Мисиркини гради<br> | 300<br>(2 парчиња) | 2                      | Исплакнете ги парчињата и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча. |

| Код | Храна  | Порција (g)        | Време на стоење (мин.) | Препораки  |
|-----|--|--------------------|------------------------|--|
| 3   | Филети од свежа риба<br>      | 300<br>(2 парчиња) | 1-2                    | Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лажича лимон со сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча.                    |
| 4   | Филети од свеж лосос<br>      | 300<br>(2 парчиња) | 1-2                    | Исплакнете ја рибата и ставете ја на керамичка чинија, додајте 1 лажича лимон со сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча.                    |
| 5   | Свежи морски ракчиња<br>      | 250                | 1-2                    | Исплакнете ги морските ракчиња и ставете ги на керамичка чинија, додајте 1 лажича лимон со сок. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча.          |
| 6   | Свежа пастрмка<br>            | 200<br>(1 риба)    | 2                      | Ставете 2 цели свежи риби во огноотпорен сад. Додајте малку сол, 1 лажича лимон со сок, сол и тревки. Покријте со фолија за микробранови печки. Прободете ја фолијата. Ставете го садот на вртливата плоча.    |
| 7   | Печена риба<br>               | 200<br>(1 риба)    | 3                      | Премачкајте ја целата риба (пастрмка или орада) со масло и додајте тревки и зачини. Ставете ги рибите една покрај друга, глава покрај опашка на високата решетка. Завртете кога печката ќе емитува "бип" звук. |
| 8   | Печени стекови од лосос<br> | 300<br>(2 стека)   | 2                      | Наредете ги стековите од риба подеднакво на високата решетка. Завртете кога печката ќе емитува "бип" звук.   |

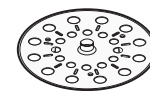
## ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ СО ПАРЕА (САМО МОДЕЛИТЕ MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Садот за готвење со пареа се базира на принципот за готвење со помош на пареа, и е дизајниран за брзо и здраво готвење во вашата Samsung микробранова печка.

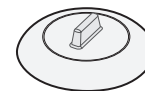
Овој додаток е идеален за готвење ориз, тестенини, зеленчук итн. за многу кратко време, истовремено зачувувајќи ги хранливите состојки. Комплетот за готвење со пареа содржи 3 елементи:



Сад






Дел за вметнување со отвори






Капак

Сите делови можат да издржат температури од -20 °C до 140 °C. Погодни се за чување во ладилник-замрзнувач. Можат да се користат одделно или заедно.

### УСЛОВИ за КОРИСТЕЊЕ:

-  Садот немојте да го користите:
  - за готвење храна со голема содржина на шеќер или масти,
  - со грејач или функција на загревање со вртење, или на шпорет или плотна.
-  Пред првото користење добро измијте ги сите делови во сапуница.
-  За да ги дознаете времињата на готвење, користете ги инструкциите во табелата на наредната страница.

### ОДРЖУВАЊЕ:

-  Садот за готвење со пареа може да се мие во машина за миене садови.
-  При рачно миене, користете жешка вода и течност за миене. Немојте да користите абразивни помагала.
-  Одредена храна (како на пр. домати) може да предизвика избледување на бојата на пластиката. Ова е нормално и не претставува фабричка грешка.

## ОДМРЗНУВАЊЕ:

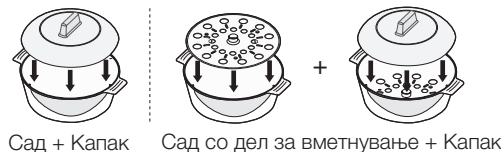
Поставете ја замрзнатата храна во садот за готвење со пареа без капакот. Течноста ќе остане на дното на садот и нема да и наштети на храната.

## ГОТВЕЊЕ:

| Храна                          | Порција  | Нивоа на јачина | Време на готвење (мин.) | Време на стоење (мин.) | Постапка                         |
|--------------------------------|--|-----------------|-------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>Артичоки</b>                | 300 g<br>(1-2 парчиња)   | 800 W           | 5-6                     | 1-2                    | Сад со дел за вметнување + Капак |
|                                | Инструкции<br>Измијте и исчистете ги артичоците. Ставете го делот со отвори во садот. Поставете ги артичоците на делот со отвори. Додадете една лажица лимонен сок. Покријте со капак.   |                 |                         |                        |                                  |
| <b>Свеж зеленчук</b>           | 300 g  | 800 W           | 4-5                     | 1-2                    | Сад со дел за вметнување + Капак |
|                                | Инструкции<br>Зеленчукот (на пр. брокула, карфиол, моркови, пиперки) измерете го по миењето, чистењето и сечењето. Ставете го делот со отвори во садот. Распоредете го зеленчукот на делот со отвори. Додадете 2 лажици вода. Покријте со капак. |                 |                         |                        |                                  |
| <b>Замрзнат зеленчук</b>       | 300 g  | 600 W           | 7-8                     | 2-3                    | Сад со дел за вметнување + Капак |
|                                | Инструкции<br>Ставете го замрзнатиот зеленчук во садот за готвење со пареа. Ставете го делот со отвори во садот. Додадете 1 лажица вода. Покријте со капак. Добро промешајте по готвењето и времето на стоење.                                   |                 |                         |                        |                                  |
| <b>Ориз</b>                    | 250 g  | 800 W           | 15-18                   | 5-10                   | Сад + Капак                      |
|                                | Инструкции<br>Ставете го оризот во садот за готвење со пареа. Додадете 500 ml ладна вода. Покријте со капак. По готвењето, белиот ориз оставете го да стои 5 минути, а кафеавиот ориз 10 минути.   |                 |                         |                        |                                  |
| <b>Нелупени печени компири</b> | 500 g  | 800 W           | 7-8                     | 2-3                    | Сад + Капак                      |
|                                | Инструкции<br>Измерете и измијте ги компирите, и ставете ги во садот за готвење со пареа. Додадете 3 лажици вода. Покријте со капак.   |                 |                         |                        |                                  |

| Храна   | Порција  | Нивоа на јачина | Време на готвење (мин.) | Време на стоење (мин.) | Постапка    |
|---|--|-----------------|-------------------------|------------------------|-------------|
| <b>Варена храна (ладна)</b>                       | 400 g  | 600 W           | 5-6                     | 1-2                    | Сад + Капак |
|   | Инструкции<br>Ставете ја варената храна во садот за готвење со пареа. Покријте со капак. Добро промешајте пред времето на стоење.  |                 |                         |                        |             |
| <b>Супа (ладна)</b>                               | 400 g  | 800 W           | 3-4                     | 1-2                    | Сад + Капак |
|   | Инструкции<br>Истурете во садот за готвење со пареа. Покријте со капак. Добро промешајте пред времето на стоење.   |                 |                         |                        |             |
| <b>Замрзната супа</b>                             | 400 g  | 800 W           | 8-10                    | 2-3                    | Сад + Капак |
|   | Инструкции<br>Ставете ја замрзнатата супа во садот за готвење со пареа. Покријте со капак. Добро промешајте пред времето на стоење.  |                 |                         |                        |             |
| <b>Замрзнати штрудли со квасец, со фил од џем</b> | 150 g  | 600 W           | 1-2                     | 2-3                    | Сад + Капак |
|   | Инструкции<br>Навлажнете ја горната страна од наполнетите штрудли со ладна вода. Ставете 1-2 замрзнати штрудли една до друга во садот за готвење со пареа. Покријте со капак.  |                 |                         |                        |             |
| <b>Овошен компот</b>                              | 250 g  | 800 W           | 3-4                     | 2-3                    | Сад + Капак |
|   | Инструкции<br>Свежото овошје (на пр. јаболка, круши, сливи, кајсии, манго или ананас) измерете го по лупењето, миењето и сечењето на парчиња или коцки. Ставете го во садот за готвење со пареа. Додадете 1-2 лажици вода и 1-2 лажици шеќер. Покријте со капак. |                 |                         |                        |             |

## Ракување со садот за готвење со пареа



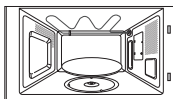
## МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ:

- ☑ Особено внимавајте при отворањето на капакот на садот за готвење со пареа, бидејќи излезната пареа може да биде многу жешка.
- ☑ По готвењето користете ракавици за печка.

## УПОТРЕБА НА САДОТ ЗА ПЕЧЕЊЕ (САМО МОДЕЛИТЕ MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Со помош на садот за печење вашата храна ќе добие кафеава боја и ќе стане крцкава не само на горната страна каде што се наоѓа грејачот, туку и на долната страна благодарение на високата температура на садот. Во табелата ќе најдете неколку јадења што можат да се подготват со садот за печење (погледнете на наредната страница). Садот за печење може да се користи и за подготвување на сланина, јајца, колбаси итн.

1. Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач [600 W + грејач (☼☼☼)] следејќи ги времињата и инструкциите од табелата.



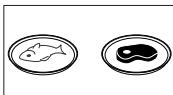
- ☑ При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жешок.

2. Доколку готвите храна, како јајца и сланина, премачкајте го садот со масло за подобро приготвување на храната.

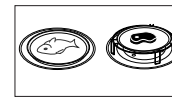
- ☑ Запомнете дека садот има тефлонски слој кој не е отпорен на гребнатини. Не користете остри предмети како на пр. нож за сечење на храната.
- ☑ Користете пластична опрема за да се избегнат гребнатините на површината на садот или извадете ја храната од садот пред да ја сечете.

3. Поставете ја храната во садот за печење.

- ☑ На садот не поставувајте предмети кои не се отпорни на топлина; на пр. пластични капаци.
- ☑ Никогаш не поставувајте го садот за печење во печката кога е извадена вртливата плоча.



4. Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.



5. Изберете го соодветното време и јачина за готвење. (Користете ја табелата на наредната страница)

- ☑ **Како да го чистите садот за печење**  
Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода.
- ☑ Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој.
- ☑ **Запомнете**  
Садот за печење не треба да се мие во машина за миење садови.

## ПРОГРАМИ ЗА РАЧНО ПОТПЕКУВАЊЕ

Ви препорачуваме однапред да го загреете садот за печење директно на вртливата плоча. Загрејте го садот за печење со функцијата 600 W + грејач (☼☼☼) од 3-5 минути. Следете ги времињата и инструкциите од табелата.

| Храна  | Порција                    | Напојување            | Време на загревање (мин.) | Време на готвење (мин.) |
|--|----------------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|
| Сланина  | 4 парчиња (80 g)           | 600 W + Грејач<br>☼☼☼ | 3                         | 3½-4                    |
|  | <b>&lt; Препораки &gt;</b> |                       |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Ставете ги парчињата едно до друго во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката.   |                            |                       |                           |                         |
| Печени домати  | 200 g<br>(2 парчиња)       | 450 W + Грејач<br>☼☼☼ | 3                         | 4½-5                    |
|  | <b>&lt; Препораки &gt;</b> |                       |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Исечете ги доматиите на половина. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. |                            |                       |                           |                         |
| Сендвич (замрзнат)   | 2 парчиња (125 g)          | 600 W + Грејач<br>☼☼☼ | 3                         | 7-7½                    |
|  | <b>&lt; Препораки &gt;</b> |                       |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Ставете го замрзнатиот сендвич во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. Превртете по 4-5 мин.                           |                            |                       |                           |                         |

| Храна  | Порција                  | Напојување         | Време на загревање (мин.) | Време на готвење (мин.) |
|--|--------------------------|--------------------|---------------------------|-------------------------|
| Багет (замрзнат)   | 200-250 g<br>(2 парчиња) | 450 W + Грејач<br> | 4                         | 8-9                     |
|  |                          |                    |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Еден багет ставете малку настрана од средината, 2 багетите еден до друг на чинијата. Ставете го садот за печење на решетката.                                   |                          |                    |                           |                         |
| Пица (замрзната)   | 300-350 g                | 600 W + Грејач<br> | 4                         | 9-10                    |
|  |                          |                    |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Ставете ја замрзнатата пицата во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката.  |                          |                    |                           |                         |
| Печени компири   | 250 g                    | 600 W + Грејач<br> | 3                         | 5-6                     |
|  | 500 g                    |                    |                           | 8-9                     |
| <b>&lt; Препораки &gt;</b>   |                          |                    |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Исечете ги компирите на половина. Ставете ги на садот за печење со пресечената страна надолу. Наредете ги кружно. Ставете го садот на решетката.                |                          |                    |                           |                         |
| Парчиња риба (замрзнати)   | 150 g (5 парчиња)        | 600 W + Грејач<br> | 4                         | 7-8                     |
|  | 300 g (10 парчиња)       |                    |                           | 9-10                    |
| <b>&lt; Препораки &gt;</b>   |                          |                    |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Намачкајте го садот со 1 лажица масло. Ставете ги парчињата риба во садот наредени во круг. Превртете по 4 мин. (5 парчиња) или по 6 мин. (10 парчиња).         |                          |                    |                           |                         |
| Пилешки парчиња (замрзнати)  | 125 g                    | 600 W + Грејач<br> | 4                         | 5-5½                    |
|  | 250 g                    |                    |                           | 7½-8                    |
| <b>&lt; Препораки &gt;</b>   |                          |                    |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Намачкајте го садот со 1 лажица Ставете ги пилешките парчиња во садот. Ставете го садот за печење на решетката. Превртете по 3 мин. (125 g) или 5 мин. (250 g). |                          |                    |                           |                         |

| Храна   | Порција   | Напојување         | Време на загревање (мин.) | Време на готвење (мин.) |
|---|-----------|--------------------|---------------------------|-------------------------|
| Пица (ладна)  | 300-350 g | 450 W + Грејач<br> | 4                         | 6½-7½                   |
|   |           |                    |                           |                         |
| Загрејте го садот за печење. Ставете ја ладната пица во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. |           |                    |                           |                         |

## УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Функцијата за автоматско забрзано одмрзнување ви овозможува одмрзнување на месо, живина, риба и леб/пита. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

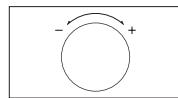
Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја замрзнатата храна на средина од плочата и затворете ја вратата.

- Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Забрзано одмрзнување** (\*\*) еднаш или повеќе пати. (Користете ја табелата на наредната страница).



- Поставете ја тежината на храната со завртување на **вртливото копче**.



- Притиснете го копчето за **Активирање/+30s** (↕).  
**Резултат :**








- Одмрзнувањето започнува.
- Печката ќе емитува "бип" звук на половина од времето за одмрзнување за да ве потсети да ја завртите храната.
- Притиснете го повторно копчето (↕) за да се заврши одмрзнувањето.

- Исто така можно е и рачно одмрзнување на храната. За таа цел, изберете ја функцијата за готвење/подгревање со ниво на јачина од 180 W. Погледнете во поглавјето "Готвење/Подгревање" на страница 14 за дополнителни детали.

## УПОТРЕБА НА ПРОГРАМИТЕ ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ


Во следната табела се претставени разните програми за автоматско брзо одмрзнување, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставете го месото, живината, лебот/питата на рамна керамичка чинија.

| Код/Храна  | Големина на порции (g) | Време на стоење (мин.) | Препораки   |
|--|------------------------|------------------------|---|
| 1. Месо<br>     | 200-1500               | 20-60                  | Покријте со алуминиумска фолија. Завертете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кремнадли и мелено месо.   |
| 2. Живина<br>   | 200-1500               | 20-60                  | Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завертете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цела кокошка и парчиња од кокошка.   |
| 3. Риба<br>     | 200-1500               | 20-50                  | Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завертете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети.  |
| 4. Леб/Пита<br> | 125-625                | 5-20 мин.              | Лебот ставете го на парче хартија за кујна и завертете го откако печката ќе емитува "бип" звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува "бип" звук. (Печката ќе престане да работи откако ќе се отвори вратата. Овој програм е погоден за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Овој програм е погоден за сите пите со квасец, суво печиво, торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив. |

 Изберете ја функцијата за рачно одмрзнување на храна со ниво на јачина од 180 W доколку сакате рачно да одмрзнувате храна. За дополнителни детали околу рачното одмрзнување и времето на одмрзнување погледнете на страница 30-31.

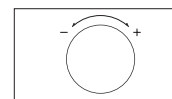
## УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА МОЈА ЧИНИЈА

Функцијата моја чинија има две однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина. Можете да го прилагодите бројот на порциите со завртување на вртливото копче. Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Моја чинија**  еднаш или повеќе пати.



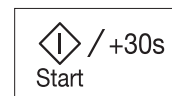
2. Изберете ја големината на порциите со завртување на **вртливото копче**. (Користете ја табелата на наредната страница.)




3. Притиснете го копчето .

**Резултат :** Готвењето започнува. По завршувањето.


- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Моменталното време повторно се прикажува.




 Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

## УПОТРЕБА НА ПРОГРАМИТЕ ЗА МОЈА ЧИНИЈА

Во следната табела се претставени програми за автоматско подгревање со функцијата за моја чинија, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Тие програми користат само микробранова енергија.


| Код/Храна   | Големина на порции (g) | Време на стоење (мин.) | Препораки   |
|---|------------------------|------------------------|---|
| 1. Ладен подготвен оброк<br> | 300-350<br>400-450     | 2-3                    | Ставете во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини). |

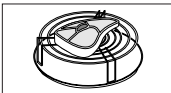
| Код/Храна   | Големина на порции (g) | Време на стоење (мин.) | Препораки  |
|---|------------------------|------------------------|--|
| 2. Ладен вегетаријански оброк  | 300-350<br>400-450     | 2-3                    | Ставете го оброкот во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 2 состојки (на пр. шлагети со сос или ориз со зеленчук). |

## ИЗБОР НА ДОДАТОЦИ

Употребувајте додатоци погодни за микробрановата печка; не употребувајте пластични садови, чинии, хартиени чаши, крпи, и сл.

Ако сакате да употребувате комбинирано готвење (грејач и микробранови), користете само садови наменети за микробранови печки.

 За понатамошни информации околу соодветните садови и прибор, погледнете го водич за опрема за готвење на страница 25.



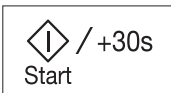
## ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови. За оваа цел, заедно со печката се испорачува решетка за печење.

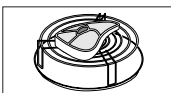
1. Загрејте го грејачот на саканата температура, со притиснување на копчето **Грејач** (⌚) и поставете го времето на загревање со завртување на **вртливото копче**.



2. Притиснете го копчето за **Активирање/+30s** (⏏).

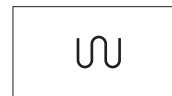


3. Отворете ја вратата и поставете ја храната на решетката. Затворете ја вратата.

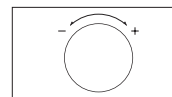


4. Притиснете го копчето **Грејач** (⌚).

**Резултат :** Се прикажува следното:



5. Поставете го времето на печење со завртување на **вртливото копче**. Максималното време на печење е 60 минути.





6. Притиснете го копчето за **Активирање/+30s** (⏏).

**Резултат :** Печењето со грејач започнува. По завршувањето.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Моменталното време повторно се прикажува.





 Не грижете се ако грејачот се исклучува или вклучува додека работи. Системот има вградена заштита од прегревање.

 Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката бидејќи тие може да бидат многу жешки.

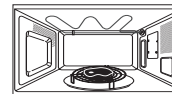
## КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И ГРЕЈАЧ

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

 **СЕКОГАШ** употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

 **СЕКОГАШ** употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.

1. Отворете ја вратата од печката. Ставете ја храната на решетката, а решетката на плочата. Затворете ја вратата.





2. Притиснете го копчето за **Комбинирање** (☞☞).

**Резултат :** Се прикажува следното:

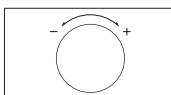
☞☞ (режим на микробранови и грејач)  
600 W (излезна моќност)



- ☑ Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето **Комбинирање** (☞☞) сè додека не се прикаже соодветното ниво.

- ☑ Нема можност за поставување на температурата на грејачот.

3. Поставете го времето на готвење со завртување на **вртливото копче**. Максималното време на печење е 60 минути.

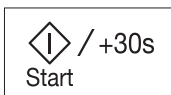


4. Притиснете го копчето за **Активирање/+30s** (◊).

**Резултат :** Комбинираното готвење започнува. По завршувањето.

- 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати.
- 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- 3) Моменталното време повторно се прикажува.

- ☑ Максималната моќност при комбинирано готвење со микробранови и грејач изнесува 600 W.



## ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.

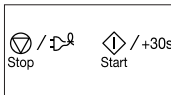
1. Притиснете ги копчињата (⊖) и (⊕) две секунди.

**Резултат:**

- Се прикажува следното.

OFF

- Печката не емитува звучен сигнал при секое притиснување на копче.



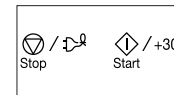
2. За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги копчињата (⊖) и (⊕) две секунди.

**Резултат:**

- Се прикажува следното.

ON

- Печката повторно ќе емитува звучни сигнали.



## БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Безбедност за деца, кој овозможува печката да биде "заклучена" за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.

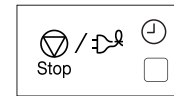
Печката може да се заклучи во кој било момент.

1. Притиснете ги копчињата (⊖) и (⊕) две секунди.

**Резултат:**

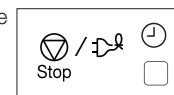
- Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).
- На екранот се прикажува "L".

L



2. За отклучување на печката, повторно притиснете ги копчињата (⊖) и (⊕) две секунди.

**Резултат :** По ова печката може нормално да се користи.



## ВОДИЧ ЗА ОПРЕМА ЗА ГОТВЕЊЕ

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи. Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите. Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

| Садови  | Погодни за микробранова печка | Коментари  |
|---|-------------------------------|--|
| <b>Алуминиумска фолија</b>                            | ✓ ✗                           | Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од печката или пак ја има премногу. |
| <b>Сад за печење</b>                                  | ✓                             | Не загревајте повеќе од 8 минути.  |
| <b>Порцелански и земјени садови</b>                   | ✓                             | Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.   |
| <b>Картонски садови со полиестер за една употреба</b> | ✓                             | Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.  |
| <b>Амбалажа за брза храна</b>                         |                               |  |
| • Амбалажа за чаши од стиропор                        | ✓                             | Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.   |
| • Хартиени кеси или листови                           | ✗                             | Може да предизвика пожар.  |
| • Рециклирана хартија или метални додатоци            | ✗                             | Може да предизвика искрење.  |
| <b>Садови од стакло</b>                               |                               |  |
| • Од печка-на-маса                                    | ✓                             | Може да се користат ако не се декорирани со метал.   |

| Садови   | Погодни за микробранова печка | Коментари  |
|--|-------------------------------|--|
| • Садови од фино стакло                                | ✓                             | Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.                                      |
| • Стаклени тегли                                       | ✓                             | Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.   |
| <b>Метал</b>   |                               |  |
| • Садови   | ✗                             | Може да предизвика искрење или пожар.  |
| • Кеси за замрзнување со врвка                         | ✗                             |  |
| <b>Хартија</b>   |                               |  |
| • Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна             | ✓                             | За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.   |
| • Рециклирана хартија                                  | ✗                             | Може да предизвика искрење.  |
| <b>Пластика</b>  |                               |  |
| • Кутии  | ✓                             | Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластике можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин. |
| • Фолија   | ✓                             | Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пара.                      |
| • Кеси за замрзнување                                  | ✓ ✗                           | Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцните со вилушка доколку е потребно.                                   |
| <b>Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии</b> | ✓                             | Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.  |

✓ : Се препорачува    ✓✗ : Користете внимателно    ✗ : Не е безбедно

## ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

### МИКРОБРАНОВИ

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.

Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

### ГОТВЕЊЕ

#### Садови за готвење со микробранови:

Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

#### Храна погодна за готвење со микробранови:

Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремове, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се готват во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

#### Покривање при готвење

Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење. Храната може да се покрие на различни начини: пр. со керамички капак, пластичен капак или со соодветна фолија.

#### Времиња на стоење

Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

### Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.

Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

| Храна                                   | Порција | Напојување | Време (мин.) | Време на стоење (мин.) | Инструкции                            |
|---|---------|------------|--------------|------------------------|---------------------------------------|
| Спанаќ                                  | 150 g   | 600 W      | 4½-5½        | 2-3                    | Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода. |
| Брокула                                 | 300 g   | 600 W      | 9-10         | 2-3                    | Додадете 30 ml (2 лажици) ладна вода. |
| Грашок                                  | 300 g   | 600 W      | 7½-8½        | 2-3                    | Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода. |
| Грав                                    | 300 g   | 600 W      | 8-9          | 2-3                    | Додадете 30 ml (2 лажици) ладна вода. |
| Мешан зеленчук (морков/ грашок/ пченка) | 300 g   | 600 W      | 7½-8½        | 2-3                    | Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода. |
| Мешан зеленчук (кинески стил)           | 300 g   | 600 W      | 8-9          | 2-3                    | Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода. |

## Водич за готвење на ориз и тестенини

**Ориз :** Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено.  
По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.  
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

**Тестенини:** Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено.  
Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

| Храна                         | Порција | Напојување | Време (мин.) | Време на стоење (мин.) | Инструкции                   |
|-------------------------------|---------|------------|--------------|------------------------|------------------------------|
| Бел ориз (полуварен)          | 250 g   | 800 W      | 16-17        | 5                      | Додадете 500 ml ладна вода.  |
| Интегрален ориз (полуварен)   | 250 g   | 800 W      | 21-22        | 5                      | Додадете 500 ml ладна вода.  |
| Мешан ориз (ориз + див ориз)  | 250 g   | 800 W      | 17-18        | 5                      | Додадете 500 ml ладна вода.  |
| Мешани житарици (ориз + жито) | 250 g   | 800 W      | 18-19        | 5                      | Додадете 400 ml ладна вода.  |
| Тестенини                     | 250 g   | 800 W      | 11-12        | 5                      | Додадете 1000 ml топла вода. |

## Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лажици) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода – погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте додека стои 3 минути.

**Совет :** Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Свежиот зеленчук се готви при полна микробранова моќност (800 W).

| Храна                    | Порција        | Време (мин.) | Време на стоење (мин.) | Инструкции   |
|--------------------------|----------------|--------------|------------------------|--|
| Брокула                  | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3                      | Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината.  |
| Бриселско зелје (прокељ) | 250 g          | 5½-6½        | 3                      | Додадете 60-75 ml (5-6 лаж.) вода.   |
| Моркови                  | 250 g          | 4½-5         | 3                      | Исечете ги морковите на еднакви парчиња.   |
| Карфиол                  | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3                      | Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината.   |
| Тиквички                 | 250 g          | 3½-4         | 3                      | Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат.   |
| Модар патлиџан           | 250 g          | 3½-4         | 3                      | Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лажица лимонев сок.  |
| Праз                     | 250 g          | 4½-5         | 3                      | Исечете го празот на подебели парчиња.   |
| Печурки                  | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3                      | Подгответе цели (мали) или сечкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонев сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање. |
| Кромид                   | 250 g          | 5½-6         | 3                      | Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода.   |

| Храна      | Порција        | Време (мин.) | Време на стоење (мин.) | Инструкции   |
|------------|----------------|--------------|------------------------|--|
| Пиперка    | 250 g          | 4½-5         | 3                      | Исечете ја пиперката на мали парчиња.  |
| Компири    | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3                      | Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки. |
| Репа зелка | 250 g          | 5-5½         | 3                      | Исечете на мали коцки.   |

## ПОДГРЕВАЊЕ

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет.

Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

### Распоредување и покривање

Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо – тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

### Нивоа на јачина и промешување

Некоја храна може да се подгрева со јачина од 800 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.

Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи). Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.

Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстајат. Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.

Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

## Време на греење и стоење

Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време – може да ви користи во иднина.

Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена.

Дозволете храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.

Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.

Внимавајте кога загревате течности и храна за бебе. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

## ПОДГРЕВАЊЕ ТЕЧНОСТИ

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалците и промешајте пред, за време и по загревањето.

## Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

| Храна                       | Порција          | Напојување | Време (мин.) | Време на стоење (мин.) | Инструкции  |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|------------------------|---|
| Пијалаци (кафе, чај и вода) | 150 ml (1 чаша)  | 800 W      | 1-1½         | 1-2                    | Истурете во чаша и подгрејте непокриено. Ставете ја чашата/ шолјата на средина од вртливата плоча. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро. |
|                             | 250 ml (1 шолја) |            | 1½-2         |                        |   |

| Храна                            | Порција | Напојување | Време (мин.) | Време на стоење (мин.) | Инструкции   |
|----------------------------------|---------|------------|--------------|------------------------|--|
| Супа (ладна)                     | 250 g   | 800 W      | 3-3½         | 2-3                    | Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето.   |
| Варена храна (ладна)             | 350 g   | 600 W      | 5½-6½        | 2-3                    | Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервира.                                 |
| Тестенини со сос (ладни)         | 350 g   | 600 W      | 4½-5½        | 3                      | Ставете тестенини (на пр. шпaгeти или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање.   |
| Полнети тестенини со сос (ладни) | 350 g   | 600 W      | 5-6          | 3                      | Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервира. |
| Оброк во чинија (ладен)          | 350 g   | 600 W      | 5½-6½        | 3                      | Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки.   |

## ПОДГРЕВАЊЕ ХРАНА ЗА БЕБИЊА

**ХРАНА ЗА БЕБИЊА:** Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето!

Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата.

Препорачлива температура за сервирање: помеѓу 30-40 °C.

**МЛЕКО ЗА БЕБИЊА:** Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервира! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачлива температура за сервирање: околу 37 °C.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето.

Употребете ја чина и време од следната табела како упатство за подгревање.

### Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете ја чина и време од табелата како упатство за подгревање.

| Храна                                    | Порција | Напојување | Време   | Време на стоење (мин.) | Инструкции   |
|--|---------|------------|---------|------------------------|--|
| Храна за бебе (заленчук + месо)          | 190 g   | 600 W      | 30 сек. | 2-3                    | Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата. |
| Каша за бебе (житарици + млеко + овошје) | 190 g   | 600 W      | 20 сек. | 2-3                    | Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата. |

| Храна         | Порција          | Напојување | Време                              | Време на стоење (мин.) | Инструкции  |
|---------------|------------------|------------|------------------------------------|------------------------|---|
| Млеко за бебе | 100 ml<br>200 ml | 300 W      | 30-40 сек.<br>50 сек. до<br>1 мин. | 2-3                    | Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно. |

### РАЧНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.

Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.

Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.

Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.

Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.

Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите. Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

**Совет :** Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Замрзнатата храна треба да се одмрзнува со употреба на ниво на јачина од (180 W).

| Храна           | Порција                                      | Време (мин.)   | Време на стоење (мин.) | Инструкции  |
|-----------------|--|----------------|------------------------|---|
| <b>Месо</b>     |  |                |                        |   |
| Мелено телешко  | 250 g<br>500 g                               | 6½-7½<br>10-12 | 5-25                   | Ставете го месото на рамна керамичка чинија. Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!  |
| Свински стек    | 250 g  | 7½-8½          |                        |   |
| <b>Живина</b>   |  |                |                        |   |
| Парчиња пилешко | 500 g<br>(2 парчиња)                         | 14½-15½        | 15-40                  | Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштитете ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! |
| Цела кокошка    | 900 g  | 28-30          |                        |   |
| <b>Риба</b>     |  |                |                        |   |
| Риба филети     | 250 g<br>(2 парчиња)<br>400 g<br>(4 парчиња) | 6-7<br>12-13   | 5-15                   | Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!                          |

| Храна   | Порција                                  | Време (мин.)                | Време на стоене (мин.) | Инструкции  |
|---|--|-----------------------------|------------------------|---|
| <b>Овошје</b><br>Зрнесто овошје   | 250 g                                    | 6-7                         | 5-10                   | Распределете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник).  |
| <b>Леб</b><br>Парчиња леб (секое приближно 50 g)<br>Тост/Сендвич<br>Германски леб (од пченично + 'ржано брашно) | 2 парчиња<br>4 парчиња<br>250 g<br>500 g | ½-1<br>2-2½<br>4½-5<br>8-10 | 5-20                   | Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завертете на половина од времето за одмрзнување! |

## ГРЕЈАЧ

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-4 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

### Садови за печење:

Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

### Храна погодна за печење:

Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

### Важна забелешка:

Секогаш кога се користи само грејачот, проверете дали тој е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

## МИКРОБРАНОВИ + ГРЕЈАЧ

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа: 600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

### Прибор за готвење со микробранови + грејач

Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

### Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:

Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени еднадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

### Важна забелешка:

Секогаш кога се користи комбиниран режим (микробранови + грејач), проверете дали грејачот е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Во друг случај треба да се постави директно на плочата. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела. Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.



### Упатство за печење замрзната храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

| Свежа храна                                       | Порција                  | Напојување        | 1-ва страна време (мин.)          | 2-ра страна време (мин.)     | Инструкции  |
|---|--------------------------|-------------------|-----------------------------------|------------------------------|---|
| Парчиња леб (секое околу 50 g)                    | 2 парчиња<br>4 парчиња   | МБ + Грејач       | 300 W +<br>Грејач<br>1-1½<br>2-2½ | Само<br>грејач<br>1-2<br>1-2 | Поставете ги парчињата леб во круг на решетката. Испечете ја другата страна да стане крцкава по ваш вкус. Оставете 2-5 минути.                                |
| Багет + додатоци (домати, сирење, шунка, печурки) | 250-300 g<br>(2 парчиња) | 450 W +<br>Грејач | 8-9                               | -                            | Ставете 2 замрзнати багетии еден до друг во садот за печење. Оставете 2-3 минути по печењето.   |
| Гратин (зеленчук или компири)                     | 400 g                    | 450 W +<br>Грејач | 13-14                             | -                            | Ставете го замрзнатиот гратин во мала, заоблена стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на решетката. По готвењето оставете 2-3 минути.              |
| Тестенини (канелони, макарони, лазањи)            | 400 g                    | МБ + Грејач       | 600 W +<br>Грејач<br>14-15        | Само<br>грејач<br>2-3        | Ставете ги замрзнатите тестенини на мала правоаголна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата директно на плочата. По готвењето оставете 2-3 минути. |
| Пилешки парчиња                                   | 250 g                    | 450 W +<br>Грејач | 5-5½                              | 3-3½                         | Ставете ги пилешките парчиња на решетката. Превртете по првиот пат.   |
| Печен помфрит                                     | 250 g                    | 450 W +<br>Грејач | 9-11                              | 4-5                          | Ставете го помфритот на хартија за печење на решетката.   |

### Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата-грејач околу 3-4 минути.

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

| Свежа храна                                | Порција                                      | Напојување        | 1-ва страна време (мин.)          | 2-ра страна време (мин.) | Инструкции   |
|--|--|-------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|
| Парчиња тост                               | 4 парчиња<br>(секое 25 g)                    | Само грејач       | 6-8                               | 4-5½                     | Ставете ги парчињата тост на решетката.  |
| Парчиња леб (веќе печени)                  | 2-4 парчиња                                  | Само грејач       | 2-3                               | 2-3                      | Ставете ги во круг со едната страна надолу директно на плочата.  |
| Печени домати                              | 200 g<br>(2 парчиња)<br>400 g<br>(4 парчиња) | МБ + Грејач       | 300 W +<br>Грејач<br>4½-5½<br>7-8 | Само<br>грејач<br>2-3    | Исечете ги доматиите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на решетката.          |
| Тост Хаваи (шунка, ананас, парчиња сирење) | 2 парчиња<br>(300 g)                         | 450 W +<br>Грејач | 3½-4                              | -                        | Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на решетката. Ставете 2 тоста еден наспроти друг директно на решетката. Оставете 2-3 минути. |
| Печени компири                             | 250 g<br>500 g                               | 600 W +<br>Грејач | 4½-5½<br>8-9                      | -                        | Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.   |

| Свежа храна                                   | Порција  | Напојување     | 1-ва страна време (мин.) | 2-ра страна време (мин.) | Инструкции   |
|---|--|----------------|--------------------------|--------------------------|--|
| Парчиња пилешко                               | 450-500 g (2 парчиња)                                      | 300 W + Грејач | 10-12                    | 12-13                    | Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Наредете ги кружно со коските кон средината. Доколку имате едно парче не ставајте го на средина од решетката. Оставете 2-3 минути.            |
| Јагнешки кременадли/ телешки стекови (средни) | 400 g (4 парчиња)  | Само грејач    | 12-15                    | 9-12                     | Подгответе ги кременадлите со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.   |
| Свински стек                                  | 250 g (2 парчиња)  | МБ + Грејач    | 300 W + Грејач<br>7-8    | Само грејач<br>6-7       | Подгответе го свинскиот стек со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.   |
| Печени јаболка                                | 1 јаболко (приближно 200 g)<br>2 јаболка (приближно 400 g) | 300 W + Грејач | 4-4½<br>6-7              | -                        | Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Поставете ја чинијата директно на плочата. |
| Печено пиле                                   | 1200 g   | 600 W + Грејач | 15-18                    | 15-18                    | Подгответе го пилето со масло и зачини. Ставете го пилето со градите надолу, потоа со градите нагоре во огноотпорниот сад. Оставете 5 минути по печењето.  |

Македонски - 33

## СПЕЦИЈАЛНИ СОВЕТИ

### ТОПЕЊЕ ПУТЕР

Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак. Загревајте 30-40 секунди со јачина од 800 W, додека путерот не се истопи.

### ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО

Ставете 100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад. Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450 W додека чоколадото не се истопи. Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

### ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД

Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад. Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W додека медот не се истопи.

### ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН

Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода. Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад. Загревајте 1 минута со јачина од 300 W. Промешајте после топењето.

### ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)

Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода. Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 800 W, додека глазурата/преливот не стане просирен(а). Промешајте двапати додека готвите.

### ПОДГОТВУВАЊЕ ЏЕМ

Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро. Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 800 W. Промешајте неколку пати додека готвите. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

### ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ

Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ до 7½ минути со јачина од 800 W. Промешајте добро неколку пати додека готвите.

### ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ

Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина. Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W. Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

## ОТСТРАНУВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

### ШТО ДА НАПРАВИТЕ АКО СЕ СОМНЕВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

#### Ова е нормално.

- Кондензација во внатрешноста на печката.
- Струење на воздух околу вратата и надворешноста.
- Рефлексија на светлина околу вратата и надворешноста.
- Излегување на пара од вратата или вентилационите отвори.

#### Печката не се активира кога ќе го притиснете копчето (↔)?

- Дали вратата е целосно затворена?

#### Храната воопшто не е зготвена.

- Дали правилно го поставивте тајмерот и/или го притиснавте копчето (↔)?
- Дали вратата е затворена?
- Дали сте го преоптовариле електричното коло и дошло до избивање на осигурувачот?

#### Храната е премногу или недоволно зготвена.

- Дали сте поставиле соодветно времетраење на готвењето за одредениот тип на храна?
- Дали сте избрале соодветна јачина?

#### Се јавуваат искри и звуци во внатрешноста на печката (електрично празнење).

- Дали сте користеле сад со метални делови?
- Дали сте оставиле вилушка или друг метален прибор во внатрешноста на печката?
- Дали алуминиумската фолија е премногу блиску до внатрешните сидови?

#### Светилката не работи.

- Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини. Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

#### Печката предизвикува пречки кај радиоприемниците или телевизорите.

- Додека се користи печката може да се јават мали пречки кај радиоприемниците или телевизорите. Ова е нормално. За да го отстраните проблемот, поставете ја печката подалеку од телевизорите, радиоприемниците и антените.
- Ако се јават пречки кај микропроцесорот на печката, екранот може да се ресетира. За да го отстраните проблемот, исклучете го кабелот за напојување и повторно вклучете го. Повторно поставете го времето.

#### Чад и лоша миризба при првото користење.

- Тоа е привремена состојба во која се загреваат новите компоненти. Чадот и миризбата целосно ќе исчезнат по 10 минути користење. За да ја отстраните миризбата побрзо, ве молиме вклучете ја микробрановата печка и ставете парчиња лимон или сок од лимон во орманот.

✎ Доколку со помош на горните совети не можете да го решите проблемот, обратете се до вашиот локален SAMSUNG сервисен центар.

Ве молиме подгответе ги следните информации;

- Бројот на моделот и сервискиот број, кои обично се наоѓаат на задната страна на печката
- Деталите од гаранцијата
- Јасен опис на проблемот

Потоа обратете се до вашиот локален продавач или до SAMSUNG сервисот.

## ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

| Модел                         | MG23F301T**, MG23F302T**             |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Извор на напојување           | 230 V - 50 Hz                        |
| Потрошувачка на енергија      |                                      |
| Микробранови                  | 1200 W                               |
| Грејач                        | 1100 W                               |
| Комбиниран режим              | 2300 W                               |
| Излезна моќност               | 100 W / 800 W (IEC-705)              |
| Работна фреквенција           | 2450 MHz                             |
| Магнетрон                     | OM75P(31)                            |
| Метод на ладење               | Вентилатор за ладење со електромотор |
| Димензии (Ш x В x Д)          |                                      |
| Надвор                        | 489 x 275 x 392 mm                   |
| Внатрешна празнина на печката | 330 x 211 x 324 mm                   |
| Волумен                       | 23 литри                             |
| Тежина                        |                                      |
| Нето                          | 13 kg приближно                      |

\* Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност <G>.

## БЕЛЕШКИ

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung HE покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

## ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ?

| ЗЕМЈА           | ПОВИКАЈТЕ  | ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЕ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА   |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилниот оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

# Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs Samsung.

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

**SAMSUNG**

# cuprins

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Instrucțiuni pentru siguranță.....</b>              | <b>3</b>  |
| <b>Instalarea.....</b>                                 | <b>9</b>  |
| Accesorii.....   | 9         |
| Locul de instalare.....                                | 10        |
| Platou rotativ.....                                    | 10        |
| <b>Întreținere.....</b>                                | <b>11</b> |
| Curățare.....  | 11        |
| Înlocuire (reparație).....                             | 11        |
| Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare..... | 11        |
| <b>Caracteristicile cuptorului.....</b>                | <b>12</b> |
| Cuptorul.....  | 12        |
| Panoul de control.....                                 | 12        |
| <b>Utilizarea cuptorului.....</b>                      | <b>13</b> |
| Setarea orei.....                                      | 13        |
| Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde.....   | 13        |
| Verificarea funcționării corecte a cuptorului.....     | 14        |
| Prepararea/Reîncălzirea.....                           | 14        |
| Niveluri de putere.....                                | 15        |
| Utilizarea funcției de deodorizare.....                | 15        |
| Reglarea duratei de preparare.....                     | 15        |
| Oprirea preparării.....                                | 15        |
| Setarea modului de economisire a energiei.....         | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| Utilizarea funcțiilor de preparare sănătoasă.....   | 16        |
| Ghid de preparare rapidă la abur<br>(numai modelele MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*).... | 18        |
| Utilizarea platoului de rumenire<br>(numai modelele MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)...  | 20        |
| Utilizarea funcției de decongelare automată rapidă.....   | 21        |
| Utilizarea funcției platoul meu.....  | 22        |
| Alegerea accesoriilor.....  | 23        |
| Prepararea la gril.....   | 23        |
| Prepararea combinată la microunde și gril.....  | 23        |
| Dezactivarea semnalului de avertizare.....  | 24        |
| Blocarea de siguranță a cuptorului cu microunde.....  | 24        |
| <b>Ghidul pentru materiale de gătit.....</b>  | <b>25</b> |
| <b>Ghid de preparare.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>Depanare.....</b>  | <b>34</b> |
| În caz de nelămuriri sau probleme.....  | 34        |
| <b>Specificații tehnice.....</b>  | <b>35</b> |

## **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE**

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

**AVERTISMENT:** Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

**AVERTISMENT:** Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.

**AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.

**AVERTISMENT:** Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

Acest echipament este destinat exclusiv utilizării în mediu casnic, nefiind destinat pentru utilizare:

- zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și din alte medii rezidențiale;
- medii de tip pensiune.

Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă se observă (se emite) fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.



Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul. Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

Cuptorul cu microunde este destinat utilizării numai dacă a fost amplasat (independent) pe un blat de bucătărie și nu trebuie amplasat într-un dulap.

Nu este permisă utilizarea recipientelor metalice pentru alimente și băuturi pe durata preparării la microunde.

Aveți grijă să nu deplasați platoul rotativ atunci când scoateți recipiente din aparat.

Aparatul nu va fi curățat cu un aparat de curățat cu aburi.

Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență

și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc. Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.

Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

**AVERTISMENT:** Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

**AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

**AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

**AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

**ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat.

Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.

Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiile de întreținere vor fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

## Informații generale legate de siguranță

Toate modificările sau reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

Nu încălziți alimente sau lichide etanșate în containere pentru funcția de microunde.

Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau abur sau instalații de curățare sub presiune înaltă pentru curățarea cuptorului.

Nu instalați cuptorul lângă un radiator sau în apropierea unui material inflamabil, în locații cu umiditate, ulei, praf sau care sunt expuse direct la lumină solară sau apă, unde există posibilitatea scurgerilor de gaze sau pe o suprafață neomogenă.

Acest cuptor trebuie împământat corespunzător, în conformitate cu reglementările locale și naționale.

Utilizați cu regularitate o lavetă uscată pentru a elimina substanțele străine de la bornele și contactele cablului de alimentare.

Nu trageți, îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.

Dacă există scurgeri de gaz (propan, LP etc.) ventilați imediat. Nu atingeți cablul de alimentare.

Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile umede.

În timpul funcționării cuptorului, nu îl opriți prin scoaterea din funcție a cablului de alimentare.

Nu introduceți degetele sau substanțe străine. Dacă pătrund substanțe străine în cuptor, scoateți cablul de alimentare și contactați un centru de service local Samsung.

Nu aplicați o presiune excesivă asupra cuptorului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.

Nu amplasați cuptorul peste obiecte fragile.

Asigurați-vă că tensiunea de alimentare, frecvența și curentul corespund specificațiilor de produs.

Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.

Nu agățați cablul de alimentare pe obiecte metalice. Asigurați-vă că firul se află între obiecte sau în spatele cuptorului.

Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete nefixată corespunzător. Pentru cabluri sau fișe electrice deteriorate, contactați un centru local de service Samsung.

Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.

Nu plasați obiecte pe cuptor, în interior sau pe ușa cuptorului.

Nu pulverizați materiale volatile, cum ar fi insecticide, pe cuptor.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu piese fierbinți ale cuptorului, procedați cu atenție la încălzirea alimentelor sau a băuturilor care conțin alcool.

Copiii se pot lovi sau își pot prinde degetele în ușă. Țineți copiii la distanță la deschiderea/închiderea ușii.

### **Avertisment privind microundele**

Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată; trebuie să manevrați întotdeauna recipientul cu atenție. Lăsați băuturile timp de cel puțin 20 de secunde înainte de a le manevra. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii. Amestecați întotdeauna după încălzire.

În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de prim ajutor:

**1.** Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute.

**2.** Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată.

**3.** Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.

Pentru a evita deteriorarea tăvii sau a suportului, nu le introduceți în apă la puțin timp după gătit.

Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată. Uleiurile fierbinți s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.

### **Măsuri de precauție privind cuptoarele cu microunde**

Utilizați numai ustensile omologate pentru cuptoarele cu microunde. Nu utilizați recipiente metalice, tacâmuri cu margini de aur sau argint, țepușe etc.

Scoateți firele metalice. Se pot produce arcuri electrice.

Nu utilizați cuptorul pentru a usca hârtii sau haine.

Utilizați durate mai mici pentru cantități mici de alimente pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea acestora.

Țineți cablul și fișa de alimentare la distanță de sursele de apă și de căldură.

Pentru a evita riscul de explozie, nu încălziți ouăle cu coajă sau ouăle fierte tari. Nu încălziți recipientele impermeabile la aer sau etanșate în vid, nuci, roșii etc.

Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acesta reprezintă un pericol de incendiu. Cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.

Utilizați întotdeauna mănuși speciale la scoaterea unui vas.

Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.

Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.

Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este gol. Cuptorul se va opri automat timp de 30 de minute, din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului, pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

Instalați cuptorul conform indicațiilor din acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)

Procedați cu atenție când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

## Măsuri de precauție privind operarea cuptoarelor

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

- Nu operați cuptorul cu ușa deschisă. Nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele de uși). Nu introduceți nimic în orificiile dispozitivelor de blocare de siguranță.
- Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Păstrați curate ușa și suprafețele de etanșare ale ușii prin ștergere mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată, după fiecare utilizare.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este deteriorat. Utilizați cuptorul numai după ce a fost reparat de către un tehnician calificat.  
**Important:** ușa cuptorului trebuie să se închidă automat. Ușa nu trebuie să fie îndoită, balamalele nu trebuie să fie rupte sau slăbite, iar etanșările ușii și suprafețele de etanșare nu trebuie să fie deteriorate.
- Toate reglajele sau reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat.

## Garanție limitată

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului sau a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

- Ușa, mânerul, panoul exterior sau panoul de control cu creștături, zgârieturi sau sparte.
- Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

Utilizați acest cuptor exclusiv în scopul pentru care a fost conceput, potrivit instrucțiunilor cuprinse în prezentul manual. Avertismentele și instrucțiunile importante privind siguranța cuprinse în prezentul manual nu acoperă toate condițiile și situațiile care pot apărea. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea cuptorului dvs.

Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați un centru de service Samsung local sau căutați asistență și informații online pe site-ul [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilizați acest cuptor numai pentru încălzirea alimentelor. Este destinat exclusiv uzului domestic. Nu încălziți textile sau perne umplute cu granule. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a produsului. Pentru a evita deteriorarea suprafeței cuptorului și situații periculoase, păstrați întotdeauna cuptorul curat și bine întreținut.

## Definiția grupului de produse

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc. Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

## Cum se elimină corect acest produs (Deșeurii de echipamente electrice și electronice)



### (Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurii menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeurii și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic. Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurii comerciale.

Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, WEEE și reglementarea privind bateriile, vizitați: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## instalarea

### ACCESORII

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

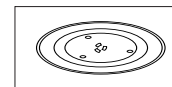
**1. Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.

**Scop:** Inelul rotativ susține platoul rotativ.



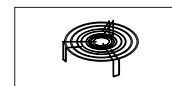
**2. Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

**Scop:** Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



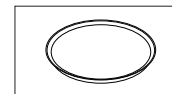
**3. Suportul pentrugril** se așează deasupra platoului rotativ.

**Scop:** Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril și combinată.



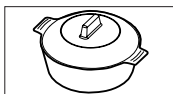
**4. Platoul de rumenire**, consultați pagina 20-21. (numai modelele MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

**Scop:** Platoul de rumenire se utilizează pentru a rumeni mai bine alimentele preparate în modulele de preparare combinată la microunde sau gril. Face ca produsele de patiserie și pizza să devină crocante.




 **NU** utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

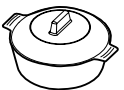
**5. Vas de preparare la aburi,** consultați paginile 18-20. (numai modelele MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)



**Scop :** Vasul din plastic pentru preparare la aburi atunci când utilizați funcția de preparare rapidă cu aburi.

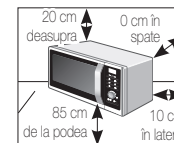
 **NU** utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

 **NU** utilizați modul **Gril** (🔥) și modul **Combi** (🔥🍲) cu vasul pentru preparare la aburi.

| Mod de utilizare  | MW (🔥)   | GRIL (🔥) | COMBI (🔥🍲) |
|---|----------|----------|------------|
| <br>(Vas pentru prepararea la aburi) | <b>O</b> | <b>X</b> | <b>X</b>   |

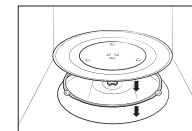
## LOCUL DE INSTALARE

- Selectați o suprafață plană, la aprox. 85 cm deasupra solului. Suprafața trebuie să susțină greutatea cuptorului.
- Recomandăm instalarea produsului astfel încât spatele acestuia să fie aliniat cu peretele și lăsați un spațiu pentru ventilare de cel puțin 10 cm pe ambele laturi și de 20 cm deasupra produsului.
- Nu instalați cuptorul într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, de exemplu aproape de alte cuptoare cu microunde sau radiatoare.
- Respectați specificațiile privind alimentarea cu curent a acestui cuptor. Utilizați numai cabluri prelungitoare aprobate, dacă este necesar.
- Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.



## PLATOU ROTATIV

Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.



## Întreținere

### CURĂȚARE

Curățați cuptorul în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităților în interiorul cuptorului. De asemenea, acordați atenție sporită ușii, suprafeței de etanșare a ușii, platoului rotativ și inelului rotativ (numai la anumite modele). Dacă ușa nu se deschide sau se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Utilizați o cârpă moale îmbibată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului. Clătiți și uscați bine.

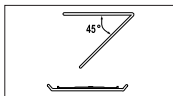
#### Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului

1. Poziționați o ceașcă cu suc de lămâie diluat în centrul panoului rotativ, în cuptorul gol.
2. Încălziți cuptorul timp de 10 minute la putere maximă.
3. La finalizarea ciclului, așteptați răcirea cuptorului. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

#### Pentru a curăța în interior modelele cu radiator oscilant

Pentru a curăța zona superioară a spațiului de preparare, coborâți elementul de încălzire din partea superioară cu 45°, în modul indicat.

Aceasta va facilita curățarea zonei superioare. Când terminați, re poziționați elementul de încălzire din partea superioară.



#### ATENȚIE

- Păstrați curățenia ușii și a suprafeței de etanșare a ușii, și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului, utilizați un detergent slab pentru a curăța spațiul de preparare, după ce cuptorul s-a răcit.

### ÎNLOCUIRE (REPARAȚIE)

#### AVERTISMENT

Acest cuptor nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cuptorul.

- Dacă descoperiți probleme la balamale, etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dvs., pentru asistență tehnică.
- Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung din zona dvs. Nu înlocuiți singur componenta.
- Dacă observați o problemă la carcasa exterioară a cuptorului, mai întâi deconectați cablul de alimentare de la sursa de alimentare, apoi contactați un centru de service Samsung din zona dvs.

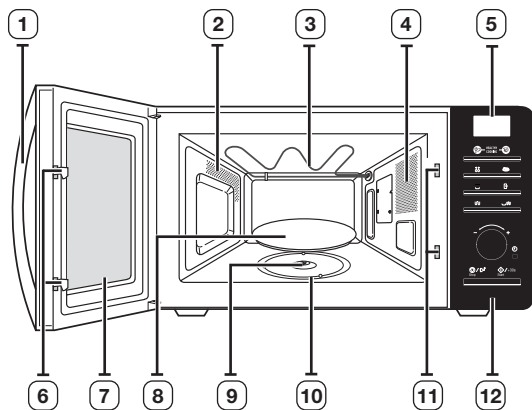
### PREGĂTIREA PENTRU O PERIOADĂ LUNGĂ DE NEUTILIZARE

Dacă nu utilizați cuptorul o perioadă lungă de timp, decuplați cablul de alimentare și mutați cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta performanțele cuptorului.



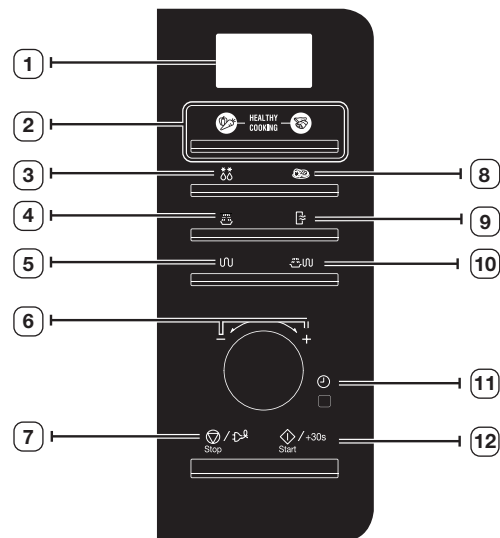
## caracteristicile cuptorului

### CUPTORUL



- |                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1. MÂNERUL UȘII           | 7. UȘĂ                               |
| 2. ORIFICII DE VENTILAȚIE | 8. PLATOU ROTATIV                    |
| 3. GRIL                   | 9. CUPLAJ                            |
| 4. LUMINĂ                 | 10. INEL ROTATIV                     |
| 5. AFIȘAJ                 | 11. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ |
| 6. ZĂVOARELE UȘII         | 12. PANOU DE CONTROL                 |

### PANOU DE CONTROL



- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. AFIȘAJ                        | 7. BUTONUL STOP/ECO        |
| 2. BUTONUL PREPARARE SĂNĂTOASĂ   | 8. BUTONUL PLATOU MEU      |
| 3. BUTONUL DECONGELARE RAPIDĂ    | 9. BUTONUL DEODORIZARE     |
| 4. BUTONUL MICROUNDE             | 10. BUTONUL MICROUNDE+GRIL |
| 5. BUTONUL GRIL                  | 11. BUTON SETARE ORĂ       |
| 6. DISC (GREUTATE/PORȚIUNE/TIMP) | 12. BUTONUL START/+30s     |

## utilizarea cuptorului

### SETAREA OREI

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „0”, „88:88” sau „12:00”.

Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore.

Trebuie să setați ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.

#### Funcția de economisire automată a energiei

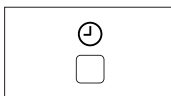
Dacă nu selectați nicio funcție când aparatul este în curs de a fi setat sau funcționează cu condiția de oprire temporară, funcția este anulată și ceasul va fi afișat după 25 de minute. Lampa cuptorului se va stinge după 5 minute în cazul în care ușa este deschisă.

#### 1. Pentru a afișa ora în...

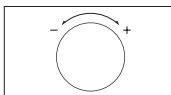
Formatul de 24 ore

Formatul de 12 ore

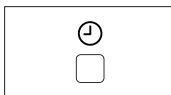
Apăsăți butonul **Ceas** (⌚) o dată sau de două ori.



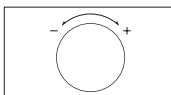
#### 2. Rotiți **butonul disc** pentru a seta ora.



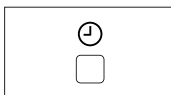
#### 3. Apăsăți butonul **Ceas** (⌚).



#### 4. Rotiți **butonul disc** pentru a seta minutele.



#### 5. Apăsăți butonul **Ceas** (⌚).



### MODUL DE FUNCȚIONARE A UNUI CUPTOR CU MICROUNDE

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau încălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

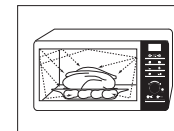
- Decongelare (manuală și automată)
- Preparare
- Reîncălzire

Principiile preparării.

1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt găsite uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 țol (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.
3. Timpii de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
  - Cantitatea și densitatea
  - Conținutul de apă
  - Temperatura inițială (congelate sau nu)

Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în rețete și în această broșură pentru a asigura:

- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor
- Temperatura uniformă a alimentelor



## VERIFICAREA FUNCȚIONĂRII CORECTE A CUPTORULUI

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați buna funcționare a cuptorului dvs. în orice moment.

Deschideți ușa cuptorului trăgând mânerul din partea dreaptă a ușii. Așezați un pahar de apă pe platoul rotativ. Apoi închideți ușa.

### 1. Apăsăți butonul **Microunde** (☼).

**Rezultat:** Sunt afișate indicațiile de 800 W (puterea de preparare maximă)



### 2. Setăți timpul la 4-5 minute prin rotirea butonului de disc și apăsați butonul **Pornire/+30s** (⏪).

**Rezultat:** Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

- 1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.



☑ Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim, fierberea apei durează mai mult.

## PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

Verificați ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideți ușa.

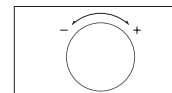
### 1. Apăsăți butonul **Microunde** (☼).

**Rezultat:** Sunt afișate indicațiile de 800 W (puterea de preparare maximă):  
Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Microunde** (☼) până când se afișează puterea adecvată. Consultați tabelul pentru nivelurile de putere.



### 2. Setăți durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.

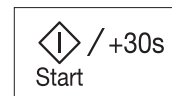
**Rezultat:** Se afișează durata de preparare.



### 3. Apăsăți butonul **Pornire/+30s** (⏪).

**Rezultat:** Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

- 1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.



☒ **Nu** porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

☑ Dacă doriți să încălziți un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (800 W), apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de preparare de 30 de secunde. Cuptorul pornește imediat.

## NIVELURI DE PUTERE

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

| Nivel de putere              | Putere |        |
|------------------------------|--------|--------|
|                              | MWO    | GRIL   |
| RIDICAT                      | 800 W  | -      |
| MEDIU RIDICAT                | 600 W  | -      |
| MEDIU                        | 450 W  | -      |
| MEDIU SCĂZUT                 | 300 W  | -      |
| DECONGELARE (❄)              | 180 W  | -      |
| SCĂZUT/MENȚINERE TEMPERATURĂ | 100 W  | -      |
| GRIL                         | -      | 1100 W |
| COMBI I (🔥🍷)                 | 600 W  | 1100 W |
| COMBI II (🔥🍷)                | 450 W  | 1100 W |
| COMBI III (🔥🍷)               | 300 W  | 1100 W |

- Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.
- Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

## UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DEODORIZARE

Utilizați această caracteristică după prepararea alimentelor cu mirosuri puternice sau în cazul în care este fum mult în cuptor. Mai întâi, curățați interiorul cuptorului.

Apăsăți butonul **Deodorizare** (🌀) după terminarea curățării. Veți auzi 4 semnale sonore scurte.



- Timpul de deodorizare a fost setat la 5 minute. La fiecare apăsare a butonului **+30s**, timpul este crescut cu 30 de secunde.
- Durata maximă de deodorizare este de 15 minute.

## REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

Puteți crește durata de preparare apăsând butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.



Apăsăți butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

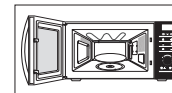
## OPRIREA PREPARĂRII

Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.

1. Pentru a opri temporar;

1) Deschideți ușa.

**Rezultat:** Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul (↕).



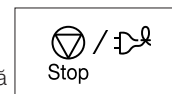
2) Apăsăți butonul **Opre** (⊖).

**Rezultat:** Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, apăsați din nou (↕).

2. Pentru a opri complet;

Apăsăți butonul **Opre** (⊖).

**Rezultat:** Procesul de preparare se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **Opre** (⊖).



De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **Opre** (⊖).

## SETAREA MODULUI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei. Această funcție economisește energie electrică când cuptorul nu este utilizat. Starea normală este în modul așteptare și afișarea ceasului atunci când nu utilizați aparatul.

• Apăsăți butonul **Economisire energie** (🔌).

**Rezultat:** Afișaj oprit.

• Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa sau apăsați pe butonul **Economisire energie** (🔌), iar afișajul va indica ora curentă. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.



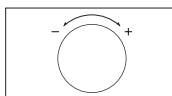
## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE PREPARARE SĂNĂTOASĂ

Funcția de preparare sănătoasă are douăzeci de durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere. Puteți ajusta dimensiunea porției prin rotirea **butonului disc**. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Preparare sănătoasă** (🍏) sau **butonul Preparare sănătoasă** (🍏) o dată sau de mai multe ori.



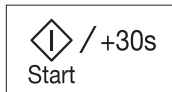
2. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **butonului disc**. (Consultați tabelul alăturat).



3. Apăsați butonul **Pornire/+30s** (⏪).

**Rezultat:** Începe prepararea. La încheiere.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.







- 📌 Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.







## UTILIZAREA PROGRAMELOR DE PREPARARE SĂNĂTOASĂ: LEGUME ȘI CEREALE



Următorul tabel prezintă 12 programe automate pentru o dietă sănătoasă pentru pregătirea legumelor sau cerealelor. Tabelul conține cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.

Programele 1-10 funcționează numai cu microunde.

Programele 11-12 funcționează în mod combinat microunde-gril.




| Cod | Aliment  | Porție (g) | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|-----|--|------------|----------------------------|---|
| 1   |  Broccoli     | 250<br>500 | 1-2                        | Spălați și curățați broccoli proaspăt și preparați inflorescențele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă dacă preparați 250 g și adăugați 60-75 ml (4-5 linguri) pentru 500 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. |
| 2   |  Morcovi      | 250        | 1-2                        | Spălați și curățați morcovii și pregătiți-i în felii egale. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă dacă pregătiți 250 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.   |
| 3   |  Fasole verde | 250        | 1-2                        | Clătiți și curățați fasolea verde. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă dacă pregătiți 250 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.  |
| 4   |  Spanac       | 150        | 1-2                        | Spălați și curățați spanacul. Așezați-l într-un bol de sticlă cu capac. Nu se adaugă apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare.  |

| Cod | Aliment  | Porție (g)      | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|-----|--|-----------------|----------------------------|---|
| 5   | Știuleți de porumb<br>    | 250<br>(1 buc.) | 1-2                        | Clătiți și curățați și așezați-l pe un platou oval de sticlă. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și găuriți folia.  |
| 6   | Cartofi decojiți<br>      | 250<br>500      | 2-3                        | Spălați și cojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aceeași dimensiune. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 45-60 ml apă (3-4 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac.        |
| 7   | Orez brun (semifiert)<br> | 125             | 5-10                       | Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (¼ l). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeță.                   |
| 8   | Macaroane integrale<br>   | 125             | 1                          | Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Se adaugă ½ l apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă înainte de durata de așteptare și se scurg bine după aceea. |
| 9   | Quinoa<br>                | 125             | 1-3                        | Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeță.                |
| 10  | Bulgur<br>                | 125             | 2-5                        | Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece (250 ml). Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeță.                |






| Cod | Aliment   | Porție (g) | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|-----|---|------------|----------------------------|---|
| 11  | Legume gratinate<br> | 500        | 2-3                        | Puneți legumele, cum ar fi felii de cartofi, bucățile de ardei și roșiilor și sosul pregătite dinainte, pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Adăugați brânză rasă deasupra. Se așează farfuria pe suport. |
| 12  | Roșii la gril<br>    | 400        | 1-2                        | Clătiți și curățați roșiile, tăiați-le pe jumătate și așezați-le pe o farfurie termorezistentă. Adăugați brânză rasă deasupra. Așezați farfuria pe suportul metalic.  |

## UTILIZAREA PROGRAMELOR DE PREPARARE SĂNĂTOASĂ: PUI ȘI PEȘTE

Următorul tabel prezintă 8 programe automate pentru o dietă sănătoasă pentru pregătirea puiului și peștelui, cantitățile, timpul de așteptare și recomandările corespunzătoare. Programele 1-6 funcționează numai cu microunde. Programele 7-8 funcționează în mod combinat microunde-gril.

| Cod | Aliment  | Porție (g)      | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|-----|--|-----------------|----------------------------|---|
| 1   | Piept de pui<br>                | 300<br>(2 buc.) | 2                          | Clătiți bucățile și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ.   |
| 2   | Piept de curcan<br>             | 300<br>(2 buc.) | 2                          | Clătiți bucățile și așezați-le pe un platou ceramic. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ.   |
| 3   | Fileuri de pește proaspăt<br> | 300<br>(2 buc.) | 1-2                        | Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. |

Română - 17

| Cod | Aliment   | Porție (g)         | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|-----|---|--------------------|----------------------------|---|
| 4   | File de somon proaspăt<br> | 300<br>(2 buc.)    | 1-2                        | Clătiți peștele și așezați-l pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ.                                   |
| 5   | Creveți proaspeți<br>      | 250                | 1-2                        | Clătiți creveții și așezați-i pe un platou din ceramică, adăugați 1 lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ.                                  |
| 6   | Păstrăv proaspăt<br>       | 200<br>(1 pește)   | 2                          | Așezați 2 pești întregi într-un platou termorezistent. Adăugați un vârf de sare, 1 lingură de suc de lămâie, sare și verdeață. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. |
| 7   | Pește prăjit<br>           | 200<br>(1 pește)   | 3                          | Ungeți peștele întreg (păstrăv sau doradă) cu ulei și adăugați verdeață și condimente. Așezați peștii alături (alternativ, cap-coadă) pe suportul metalic înalt. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor.              |
| 8   | File de somon la gril<br>  | 300<br>(2 fileuri) | 2                          | Așezați bucățile de pește uniform pe suportul înalt. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor.  |

## GHID DE PREPARARE RAPIDĂ LA ABUR (NUMAI MODELELE MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Vasul de preparare rapidă la aburi este bazat pe principiile preparării la aburi și este destinat preparării rapide și sănătoase în cuptorul dvs. cu microunde Samsung.

Acest accesoriu este ideal pentru a găti orez, paste, legume etc. în timp record, păstrându-le valorile nutriționale.

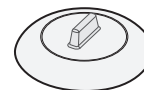
Setul pentru preparare rapidă la aburi este compus din 3 elemente:



Vas



Platou



Capac

Toate piesele suportă temperaturi de la -20 °C la 140 °C.

Adecvate pentru păstrarea în congelator. Pot fi utilizate separat sau împreună.

### CONDIȚII DE UTILIZARE:

#### Nu utilizați:

- pentru prepararea alimentelor cu conținut ridicat de zahăr sau grăsimi,
- cu funcția de gril sau de încălzire cu rotire sau pe plită.

#### Spălați toate piesele bine în apă cu săpun înainte de prima utilizare.

#### Pentru duratele de preparare, consultați instrucțiunile din tabelul de pe pagina următoare.

### ÎNTREȚINERE:

#### Vasul pentru preparare la abur poate fi spălat în mașina de spălat vase.

#### Când spălați de mână, utilizați apă fierbinte și detergent. Nu utilizați cârpe abrazive.

#### Unele alimente (cum ar fi roșiile) pot decolora plasticul. Acest lucru este normal, nefiind un defect de fabricație.

## DECONGELAREA:

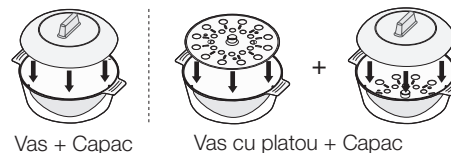
Așezați alimentele congelate în vasul de preparare la aburi, fără capac. Lichidul va rămâne în partea de jos a vasului și nu va afecta alimentele.

## PREPARAREA:

| Aliment                 | Porție   | Niveluri de putere | Timp de preparare (min.) | Durată de așteptare (min.) | Recipiente            |
|-------------------------|--|--------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Anghinare</b>        | 300 g<br>(1-2 buc.)  | 800 W              | 5-6                      | 1-2                        | Vas cu platou + Capac |
|                         | Instrucțiuni<br>Spălați și curățați anghinarea. Plasați platoul în bol. Puneți anghinarea pe tavă. Adăugați o lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu capacul.   |                    |                          |                            |                       |
| <b>Legume proaspete</b> | 300 g  | 800 W              | 4-5                      | 1-2                        | Vas cu platou + Capac |
|                         | Instrucțiuni<br>Cântăriți legumele (broccoli, conopidă, morcovi, ardei) după ce le-ați spălat, curățat și tăiat în bucăți de aceeași dimensiune. Plasați tava în bol. Aranjați legumele pe platou. Adăugați 2 linguri de apă. Se acoperă cu capacul. |                    |                          |                            |                       |
| <b>Legume congelate</b> | 300 g  | 600 W              | 7-8                      | 2-3                        | Vas cu platou + Capac |
|                         | Instrucțiuni<br>Puneți legumele congelate în vasul de preparare la aburi. Plasați platoul în bol. Adăugați 1 lingură de apă. Se acoperă cu capacul. Amestecați bine după preparare.  |                    |                          |                            |                       |
| <b>Orez</b>             | 250 g  | 800 W              | 15-18                    | 5-10                       | Vas + Capac           |
|                         | Instrucțiuni<br>Puneți orez în vasul de preparare la aburi. Se adaugă 500 ml de apă rece. Se acoperă cu capacul. După preparare, lăsați orezul alb 5 minute, cel maro 10 minute, pentru a se răci.   |                    |                          |                            |                       |
| <b>Cartofi în coajă</b> | 500 g  | 800 W              | 7-8                      | 2-3                        | Vas + Capac           |
|                         | Instrucțiuni<br>Cântăriți și clătiți cartofii și așezați-i în vasul pentru preparare la aburi. Adăugați 3 linguri de apă. Se acoperă cu capacul.   |                    |                          |                            |                       |

| Aliment                        | Porție   | Niveluri de putere | Timp de preparare (min.) | Durată de așteptare (min.) | Recipiente  |
|--------------------------------|--|--------------------|--------------------------|----------------------------|-------------|
| <b>Stufat (rece)</b>           | 400 g  | 600 W              | 5-6                      | 1-2                        | Vas + Capac |
|                                | Instrucțiuni<br>Puneți stufatul în vasul de preparare la aburi. Se acoperă cu capacul. Amestecați bine înainte de perioada de așteptare.   |                    |                          |                            |             |
| <b>Supă (rece)</b>             | 400 g  | 800 W              | 3-4                      | 1-2                        | Vas + Capac |
|                                | Instrucțiuni<br>Turnați în vasul de preparare la aburi. Se acoperă cu capacul. Amestecați bine înainte de perioada de așteptare.   |                    |                          |                            |             |
| <b>Supă congelată</b>          | 400 g  | 800 W              | 8-10                     | 2-3                        | Vas + Capac |
|                                | Instrucțiuni<br>Puneți supa congelată în vasul de preparare la aburi. Se acoperă cu capacul. Amestecați bine înainte de perioada de așteptare.   |                    |                          |                            |             |
| <b>Gogoși cu gem congelate</b> | 150 g  | 600 W              | 1-2                      | 2-3                        | Vas + Capac |
|                                | Instrucțiuni<br>Umeziți cu apă rece partea de sus a gogoșilor umplute. Puneți 1-2 gogoși congelate una lângă alta în vasul de preparare la aburi. Se acoperă cu capacul.   |                    |                          |                            |             |
| <b>Compot de fructe</b>        | 250 g  | 800 W              | 3-4                      | 2-3                        | Vas + Capac |
|                                | Instrucțiuni<br>Cântăriți fructele proaspete (de exemplu, mere, pere, prune, caise, mango sau ananas) după ce le curățați de coajă, le spălați și le tăiați felii sau cubulețe. Puneți-le în vasul de preparare la aburi. Adăugați 1-2 linguri de apă și 1-2 linguri de zahăr. Acoperiți cu capacul. |                    |                          |                            |             |

## Manipularea vasului de preparare rapidă la aburi





## PRECAUȚII:

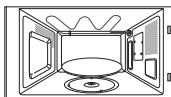
- Aveți grijă la deschiderea capacului vasului cu aburi, deoarece aburii degajați pot fi foarte fierbinți.
- Utilizați mănuși pentru cuptor când luați vasul după preparare.

## UTILIZAREA PLATOULUI DE RUMENIRE (NUMAI MODELELE MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Platoul de rumenire vă permite să rumeniți alimentele nu numai la suprafață, cu ajutorul grilului, ci și în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteți prepara utilizând platoul de rumenire.

Platoul de rumenire poate fi utilizate și pentru șuncă, ouă, cârnăciori etc.

1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l utilizând cea mai ridicată setare în modul combinat microunde-gril [600 W + Gril (🔥🌀)], respectând duratele și instrucțiunile din tabel.



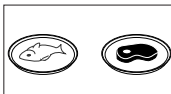
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

2. Dacă gătiți alimente precum șuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.

- Rețineți că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, cum ar fi un cuțit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.
- Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafața platoului de rumenire, folosiți accesoriile din plastic sau mutați alimentele de pe platou pentru a le tăia.

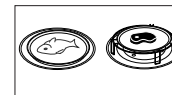
3. Așezați mâncarea pe platoul de rumenire.

- Nu așezați pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.



- Nu așezați niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.

4. Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).









5. Selectați durata și puterea de preparare corespunzătoare. (Consultați tabelul alăturat)

- Curățarea platoului de rumenire**  
Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți cu apă curată.
- Nu utilizați perii sau bureți duri, deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.
- Rețineți**  
Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.


## PROGRAMELE PENTRU PREPARARE MANUALĂ CU RUMENIRE

Vă recomandăm să preîncălziți platoul de rumenire direct pe platoul rotativ. Preîncălziți platoul de rumenire utilizând funcția 600 W + Gril (🔥🌀) timp de 3-5 minute. Urmați duratele și instrucțiunile din tabel.

| Aliment   | Porție                       | Putere             | Durată de preîncălzire (min.) | TimP de preparare (min.) |
|---|------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Șuncă   | 4 felii (80 g)               | 600 W + Gril<br>🔥🌀 | 3                             | 3½-4                     |
|   | <b>&lt; Recomandări &gt;</b> |                    |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Aliniați feliile pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.   |                              |                    |                               |                          |
| Roșii la gril   | 200 g<br>(2 buc.)            | 450 W + Gril<br>🔥🌀 | 3                             | 4½-5                     |
|   | <b>&lt; Recomandări &gt;</b> |                    |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Aranjați un cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. |                              |                    |                               |                          |


| Aliment  | Porție                            | Putere   | Durată de preîncălzire (min.) | Temp de preparare (min.) |
|--|-----------------------------------|--|-------------------------------|--------------------------|
| <b>Burger (congelat)</b>   | 2 bucăți (125 g)                  | 600 W + Gril<br>  | 3                             | 7-7½                     |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b>      |  |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Aranjați burgerii congelați într-un cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-i pe partea cealaltă după 4-5 min.                              |                                   |  |                               |                          |
| <b>Baghete (congelate)</b>   | 200-250 g<br>(2 buc.)             | 450 W + Gril<br>  | 4                             | 8-9                      |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b>      |  |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați o baghetă în centru și 2 baghete una lângă alta pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.  |                                   |  |                               |                          |
| <b>Pizza (congelată)</b>   | 300-350 g                         | 600 W + Gril<br>  | 4                             | 9-10                     |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b>      |  |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați pizza congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.   |                                   |  |                               |                          |
| <b>Cartofi copti</b>   | 250 g<br>500 g                    | 600 W + Gril<br>  | 3                             | 5-6<br>8-9               |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b>      |  |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Taiati cartofii în jumătate. Așezați-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjați-i în cerc. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.                                  |                                   |  |                               |                          |
| <b>Crochete de pește (congelate)</b>   | 150 g (5 buc.)<br>300 g (10 buc.) | 600 W + Gril<br>  | 4                             | 7-8<br>9-10              |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b>      |  |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați crochetele de pește în cerc pe platou. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 4 min. (5 buc.) sau 6 min. (10 buc.).                              |                                   |  |                               |                          |
| <b>Bulete din pui (congelate)</b>  | 125 g<br>250 g                    | 600 W + Gril<br> | 4                             | 5-5½<br>7½-8             |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b>      |  |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de Așezați buletele din pui pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 3 min. (125 g) sau 5 min. (250 g). |                                   |  |                               |                          |

Română - 21

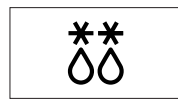
| Aliment  | Porție                       | Putere  | Durată de preîncălzire (min.) | Temp de preparare (min.) |
|--|------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|
| <b>Pizza (rece)</b>  | 300-350 g                    | 450 W + Gril<br> | 4                             | 6½-7½                    |
|  | <b>&lt; Recomandări &gt;</b> |   |                               |                          |
| Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați pizza rece pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. |                              |   |                               |                          |

## UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ

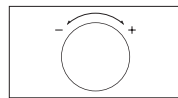
Funcția de decongelare automată vă permite să decongețați carne, pui, pește sau pâine/tarte. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

 Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde. Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Decongelare rapidă** (☼) o dată sau de mai multe ori. (Consultați tabelul alăturat).



2. Selectați greutatea alimentelor prin rotirea **butonului disc**.




3. Apăsăți butonul **Pornire/+30s** (↔).

### Rezultat:





- Începe decongelarea.
- Cuptorul emite un semnal sonor scurt la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
- Apăsăți din nou butonul (↔) pentru a încheia decongelarea.




 Puteți decongela alimente și manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția de preparare/reîncălzire cu nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Prepararea/Reîncălzirea” la pagina 14.

## UTILIZAREA PROGRAMELOR DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ


Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată rapidă, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare. Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, pâinea/tartele pe un platou ceramic.

| Cod/ Aliment   | Dimensiune porție (g) | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|--|-----------------------|----------------------------|---|
| 1. Carne<br>        | 200-1500              | 20-60                      | Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotele și carne tocată.  |
| 2. Pui<br>          | 200-1500              | 20-60                      | Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.   |
| 3. Pește<br>        | 200-1500              | 20-50                      | Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.  |
| 4. Pâine/ Tarte<br> | 125-625               | 5-20 min.                  | Așezați pâinea pe un șervet de hârtie și întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, felată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă, precum și pentru cele cu glazură de ciocolată. |

 Dacă doriți să decongeleți alimente manual, selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală și durata de decongelare, consultați paginile 30-31.

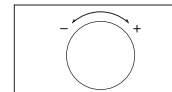
## UTILIZAREA FUNCȚIEI PLATOUL MEU

Funcția Platoul meu are două durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere. Puteți ajusta numărul de serviri prin rotirea butonului disc. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Platoul meu**  o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați dimensiunea porției prin rotirea **butonului disc** (Consultați tabelul alăturat.)



3. Apăsăți butonul .

**Rezultat:** Începe prepararea. La încheiere.


- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.




 Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

## UTILIZAREA PROGRAMELOR DE PLATOUL MEU

Următorul tabel prezintă programe de încălzire automată ale funcției Platoul meu, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare. Aceste programe funcționează numai cu microunde.


| Cod/Aliment   | Dimensiune porție (g) | Durată de așteptare (min.) | Recomandări   |
|---|-----------------------|----------------------------|---|
| 1. Mâncare preparată recel<br> | 300-350<br>400-450    | 2-3                        | Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). |

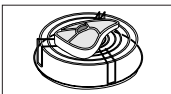
| Cod/Aliment  | Dimensiune porție (g) | Durată de așteptare (min.) | Recomandări  |
|--|-----------------------|----------------------------|--|
| 2. Mâncare vegetariană rece<br> | 300-350<br>400-450    | 2-3                        | Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 2 componente (de ex. spaghetti cu sos sau orez cu legume). |

## ALEGEREA ACCESORIILOR

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinată (gril și microunde), folosiți numai vase recomandate pentru microunde și cuptoare.

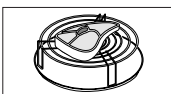
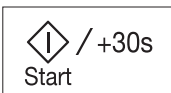
-  Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 25.



## PREPARAREA LA GRIL

Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.

- Preîncălziți grilul la temperatura necesară apăsând butonul **Gril** (U) și setați durata de preîncălzire rotind **butonul disc**.
- Apăsăți butonul **Pornire/+30s** (◊).
- Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.

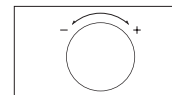


- Apăsăți butonul **Gril** (U).

**Rezultat :** Se afișează următoarele indicații:



- Setați durata pentru gril prin rotirea **butonului disc**. Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.





- Apăsăți butonul **Pornire/+30s** (◊).

**Rezultat:** Începe prepararea la gril. La încheiere.



- Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- Se afișează din nou ora curentă.



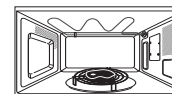
-  Nu vă îngrijorați dacă încălzitorul se aprinde și se stinge în timpul utilizării grilului. Acest sistem este destinat să împiedice supraîncălzirea cuptorului.
-  Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

## PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDĂ ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

-  Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.
-  Folosiți **ÎNTOTDEAUNA** mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

- Deschideți ușa cuptorului. Așezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



2. Apăsați butonul **Combi** (☞☞).

**Rezultat:** Se afișează următoarele indicații:

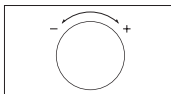
☞☞ (mod microunde și gril)  
600 W (putere de ieșire)



☑ Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** (☞☞) până când se afișează puterea adecvată.

☑ Nu puteți seta temperatura grilului.

3. Setati durata de preparare prin rotirea **butonului disc**. Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.

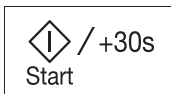


4. Apăsați butonul **Pornire/+30s** (◊).

**Rezultat:** Începe prepararea combinată  
La încheiere.

- 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore.
- 2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- 3) Se afișează din nou ora curentă.

☑ Puterea maximă a microundelor pentru modul de preparare combinată la microunde și gril este de 600 W.



## DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

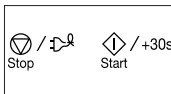
1. Apăsați butoanele (☹) și (◊) timp de două secunde.

**Rezultat:**

- Se afișează următoarea indicație.

OFF

- Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.



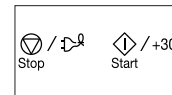
2. Pentru a reactiva semnalul, apăsați din nou butoanele (☹) și (◊) timp de două secunde.

**Rezultat:**

- Se afișează următoarea indicație.

On

- Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.



## BLOCAREA DE SIGURANȚĂ A CUPTORULUI CU MICROUND

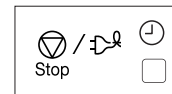
Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.

1. Apăsați butoanele (☹) și (☹) timp de două secunde.

**Rezultat:**

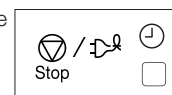
- Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).
- Pe afișaj apare indicația “L”.

L



2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou butoanele (☹) și (☹) timp de două secunde.

**Rezultat :** Cuptorul poate fi utilizat normal.



## ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji. Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

| Materiale de gătit                                    | Sigure pentru microunde | Comentarii   |
|---|-------------------------|--|
| <b>Folie din aluminiu</b>                             | ✓ x                     | Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de perețele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice. |
| <b>Preparate cu crustă</b>                            | ✓                       | Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 minute.   |
| <b>Porțelan și vase din lut</b>                       | ✓                       | Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu înrustații metalice.   |
| <b>Tăvi de unică folosință din poliester cartonat</b> | ✓                       | Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.  |
| <b>Ambalaje tip fast-food</b>                         |                         |  |
| • Recipiente din polistiren                           | ✓                       | Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Suprîncălzirea poate determina topirea polistirenului.   |
| • Pungi de hârtie sau hârtie de ziar                  | x                       | Pot lua foc.   |
| • Hârtie reciclată sau ambalaje metalice              | x                       | Poate cauza formarea de arcuri electrice.  |
| <b>Sticlă</b>   |                         |  |
| • Veselă  | ✓                       | Se pot folosi dacă nu au înrustații metalice.  |

| Materiale de gătit                                  | Sigure pentru microunde | Comentarii  |
|---|-------------------------|---|
| • Sticlă fină                                       | ✓                       | Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticlă fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.  |
| • Borcane din sticlă                                | ✓                       | Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.  |
| <b>Metal</b>  |                         |   |
| • Vase  | x                       | Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.   |
| • Legături pentru pungile de congelator             | x                       |   |
| <b>Hârtie</b>                                       |                         |   |
| • Farfurii, câni, șervețele și șervețe de bucătărie | ✓                       | Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.  |
| • Hârtie reciclată                                  | x                       | Poate cauza formarea de arcuri electrice.   |
| <b>Plastic</b>                                      |                         |   |
| • Recipiente  | ✓                       | În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină. |
| • Folie de plastic                                  | ✓                       | Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.             |
| • Pungi pentru congelator                           | ✓ x                     | Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.                         |
| <b>Hârtie cerată</b>                                | ✓                       | Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.   |

✓ : Recomandat

✓ x : A se utiliza cu atenție

x : Nesigur

## ghid de preparare

### MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.

Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente.

Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

### PREPARAREA

#### Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:

Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

#### Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspătă sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea găsite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi găsite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

#### Acoperirea în timpul preparării

Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

#### Duratele de așteptare

După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

### Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită.

Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.

Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

| Aliment                                   | Porție | Putere | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni                             |
|---|--------|--------|---------------|----------------------------|--|
| Spanac                                    | 150 g  | 600 W  | 4½-5½         | 2-3                        | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |
| Broccoli                                  | 300 g  | 600 W  | 9-10          | 2-3                        | Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece. |
| Mazăre                                    | 300 g  | 600 W  | 7½-8½         | 2-3                        | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |
| Fasole verde                              | 300 g  | 600 W  | 8-9           | 2-3                        | Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece. |
| Amestec de legume (morcovi/mazăre/porumb) | 300 g  | 600 W  | 7½-8½         | 2-3                        | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |
| Amestec legume (chinezesc)                | 300 g  | 600 W  | 8-9           | 2-3                        | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |

## Ghid de preparare pentru orez și paste

**Orez:** Se folosește un bol mare din sticlă termorezistentă cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Pregătiți cu capac.

După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă verdeață și unt.

Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

**Paste:** Se folosește un bol mare din sticlă termorezistentă. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac.

Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

| Aliment                             | Porție | Putere | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni                        |
|-------------------------------------|--------|--------|---------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Orez alb (semifiert)                | 250 g  | 800 W  | 16-17         | 5                          | Se adaugă 500 ml de apă rece.       |
| Orez brun (semifiert)               | 250 g  | 800 W  | 21-22         | 5                          | Se adaugă 500 ml de apă rece.       |
| Orez amestec (orez alb + orez brun) | 250 g  | 800 W  | 17-18         | 5                          | Se adaugă 500 ml de apă rece.       |
| Porumb amestec (orez + cereale)     | 250 g  | 800 W  | 18-19         | 5                          | Se adaugă 400 ml de apă rece.       |
| Paste                               | 250 g  | 800 W  | 11-12         | 5                          | Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte. |

## Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

**Sugestie :** Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (800 W).

| Aliment            | Porție         | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni   |
|--------------------|----------------|---------------|----------------------------|--|
| Broccoli           | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½  | 3                          | Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.  |
| Varză de Bruxelles | 250 g          | 5½-6½         | 3                          | Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.   |
| Morcovi            | 250 g          | 4½-5          | 3                          | Se taie morcovii în felii egale.   |
| Conopidă           | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9  | 3                          | Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.  |
| Dovlecei           | 250 g          | 3½-4          | 3                          | Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.  |
| Vinete             | 250 g          | 3½-4          | 3                          | Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.   |
| Praz               | 250 g          | 4½-5          | 3                          | Se taie prazul în felii subțiri.   |
| Ciuperci           | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½  | 3                          | Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite. |
| Ceapă              | 250 g          | 5½-6          | 3                          | Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.   |
| Ardei              | 250 g          | 4½-5          | 3                          | Se taie ardeii în felii mici.  |
| Cartofi            | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½  | 3                          | Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.  |

Română - 27



| Aliment | Porție | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni                  |
|---------|--------|---------------|----------------------------|-------------------------------|
| Napi    | 250 g  | 5-5½          | 3                          | Se taie napii în cuburi mici. |

## REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plite și aragazurile obișnuite. Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 ~ +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 ~ +7 °C.

### Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

### Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W. Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicatese, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).

Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicat alterarea) alimentelor. Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

### Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.

Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.

Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

## REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

### Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

| Aliment                      | Porție            | Putere | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni   |
|------------------------------|-------------------|--------|---------------|----------------------------|--|
| Băuturi (cafea, ceai și apă) | 150 ml (1 ceașcă) | 800 W  | 1-1½          | 1-2                        | Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac. Plasați ceașca / cana în centrul platoului rotativ. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine.           |
|                              | 250 ml (1 cană)   |        | 1½-2          |                            |  |
| Supă (rece)                  | 250 g             | 800 W  | 3-3½          | 2-3                        | Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.                              |
| Stufat (rece)                | 350 g             | 600 W  | 5½-6½         | 2-3                        | Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. |

| Aliment                     | Porție | Putere | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni  |
|-----------------------------|--------|--------|---------------|----------------------------|---|
| Paste cu sos (reci)         | 350 g  | 600 W  | 4½-5½         | 3                          | Se așează pastele (de ex., spaghete sau tăieței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.   |
| Paste umplute cu sos (reci) | 350 g  | 600 W  | 5-6           | 3                          | Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. |
| Platou mixt (rece)          | 350 g  | 600 W  | 5½-6½         | 3                          | Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.   |

## REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUȘI

**HRANA PENTRU BEBELUȘI:** Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura.

Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.

**LAPTE PENTRU BEBELUȘI:** Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

**OBSERVAȚIE:** În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.

Utilizați ca reper nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

### Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

| Aliment  | Porție | Putere | Timp    | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni  |
|--|--------|--------|---------|----------------------------|---|
| Hrană pentru bebeluși (legume + carne)             | 190 g  | 600 W  | 30 sec. | 2-3                        | Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. |
| Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe) | 190 g  | 600 W  | 20 sec. | 2-3                        | Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. |

| Aliment               | Porție           | Putere | Timp                                  | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni  |
|-----------------------|------------------|--------|---------------------------------------|----------------------------|---|
| Lapte pentru bebeluși | 100 ml<br>200 ml | 300 W  | 30-40 sec.<br>Între 50 sec. și 1 min. | 2-3                        | Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție. |

## DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurteți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.

Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.

Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

**Sugestie :** Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

| Aliment          | Porție                                     | Durată (min.)    | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni   |
|------------------|--|------------------|----------------------------|--|
| <b>Came</b>      |  |                  |                            |  |
| Gulaș de vită    | 250 g<br>500 g                             | 6½-7½<br>10-12   | 5-25                       | Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!   |
| Friptură de porc | 250 g                                      | 7½-8½            |                            |  |
| <b>Pui</b>       |  |                  |                            |  |
| Bucăți de pui    | 500 g<br>(2 buc.)                          | 14½-<br>15½      | 15-40                      | Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puilul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! |
| Un pui întreg    | 900 g                                      | 28-30            |                            |  |
| <b>Pește</b>     |  |                  |                            |  |
| File de pește    | 250 g<br>(2 buc.)<br><br>400 g<br>(4 buc.) | 6-7<br><br>12-13 | 5-15                       | Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!                                  |
| <b>Fructe</b>    |  |                  |                            |  |
| Fructe de pădure | 250 g                                      | 6-7              | 5-10                       | Împrăștiati fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).  |

| Aliment  | Porție           | Durată (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni   |
|--|------------------|---------------|----------------------------|--|
| <b>Pâine</b>                                       |                  |               |                            |  |
| Chifle<br>(aproximativ 50 g)                       | 2 buc.<br>4 buc. | ½-1<br>2-2½   | 5-20                       | Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! |
| Toast/Sandvici                                     | 250 g            | 4½-5          |                            |  |
| Pâine germană<br>(făină de grâu + făină de secară) | 500 g            | 8-10          |                            |  |

## GRIL

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 3-4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

### **Materiale de gătit pentru gril:**

Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțină metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

### **Alimentele adecvate pentru gril:**

Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

### **Observație importantă:**

Când utilizați numai grilul, asigurați-vă că elementul de încălzire al grilului se află sub plafon în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziție în instrucțiuni.

## MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate: 600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

### **Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril**

Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

### **Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:**

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătit care necesită încălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

### **Observație importantă:**

Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + gril), asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon și în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă instrucțiunile nu recomandă altă poziție. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.

Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

### Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

| Alimente proaspete                                 | Porție                | Putere          | Durată pe o parte (min.)            | Durată pe cealaltă parte (min.) | Instrucțiuni   |
|--|-----------------------|-----------------|-------------------------------------|---------------------------------|--|
| Chifle (fiecare de cca 50 g)                       | 2 buc.<br>4 buc.      | MW<br>+Gril     | 300 W +<br>Gril<br><br>1-1½<br>2-2½ | Numai gril<br><br>1-2<br>1-2    | Se așează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.  |
| Baghete + topping (roșii, brânză, șuncă, ciuperci) | 250-300 g<br>(2 buc.) | 450 W +<br>Gril | 8-9                                 | -                               | Se așează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.  |
| Gratin (legume și cartofi)                         | 400 g                 | 450 W +<br>Gril | 13-14                               | -                               | Se așează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică și rotundă. Așezați farfuria pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.                           |
| Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)             | 400 g                 | MW<br>+Gril     | 600 W +<br>Gril<br><br>14-15        | Numai gril<br><br>2-3           | Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 2-3 minute. |
| Bulete de pui                                      | 250 g                 | 450 W +<br>Gril | 5-5½                                | 3-3½                            | Se așează buletele de pui pe suportul metalic. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată.  |
| Chipsuri la cuptor                                 | 250 g                 | 450 W +<br>Gril | 9-11                                | 4-5                             | Se așează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.   |

### Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

| Alimente proaspete                              | Porție                                     | Putere          | Durată pe o parte (min.)                | Durată pe cealaltă parte (min.) | Instrucțiuni   |
|---|--|-----------------|---|---------------------------------|--|
| Felii de toast                                  | 4 buc.<br>(fiecare de 25 g)                | Numai gril      | 6-8                                     | 4-5½                            | Se așează felile de toast una lângă alta pe suport.  |
| Chifle (gata coapte)                            | 2-4 bucăți                                 | Numai gril      | 2-3                                     | 2-3                             | Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.  |
| Roșii la gril                                   | 200 g<br>(2 buc.)<br><br>400 g<br>(4 buc.) | MW<br>+Gril     | 300 W +<br>Gril<br><br>4½-5½<br><br>7-8 | Numai gril<br><br>2-3           | Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se așează farfuria pe suport.                 |
| Toast hawaii (felii de ananas, șuncă și brânză) | 2 buc.<br>(300 g)                          | 450 W<br>+ Gril | 3½-4                                    | -                               | Rumeniți în prealabil felile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute. |
| Cartofi copti                                   | 250 g<br><br>500 g                         | 600 W<br>+ Gril | 4½-5½<br><br>8-9                        | -                               | Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.  |

| Alimente proaspete                | Porție   | Putere          | Durată pe o parte (min.)   | Durată pe cealaltă parte (min.) | Instrucțiuni   |
|-----------------------------------|--|-----------------|----------------------------|---------------------------------|--|
| Bucăți de pui                     | 450-500 g<br>(2 buc.)                                  | 300 W<br>+ Gril | 10-12                      | 12-13                           | Se pregătesc bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.                                       |
| Cotlete de miel/biftecuri (medii) | 400 g<br>(4 buc.)                                      | Numai gril      | 12-15                      | 9-12                            | Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.  |
| Friptură de porc                  | 250 g<br>(2 buc.)                                      | MW<br>+Gril     | 300 W +<br>Gril<br><br>7-8 | Numai gril<br><br>6-7           | Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.   |
| Mere coapte                       | 1 mere<br>(circa 200 g)<br><br>2 mere<br>(circa 400 g) | 300 W<br>+ Gril | 4-4½<br><br>6-7            | -                               | Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. |
| Pui prăjit                        | 1200 g   | 600 W<br>+ Gril | 15-18                      | 15-18                           | Se unge puiul cu ulei și condimente. Se așează puiul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, direct pe farfuria termorezistentă. Se așteaptă 5 minute după terminarea grilului.               |

Română - 33

## SUGESTII SPECIALE

**TOPIREA UNTULUI**

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se încălzește 30-40 secunde la 800 W, până când untul se topește.

**TOPIREA CIOCOLATEI**

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește. Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

**TOPIREA MIERII CRISTALIZATE**

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

**TOPIREA GELATINEI**

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece. Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex. Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

**PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)**

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece. Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

**PREPARAREA GEMULUI**

Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine. Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 800 W. Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă cu capac 5 minute.

**PREPARAREA BUDINCILOR**

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 800 W. Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

**RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE**

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W. Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

## ÎN CAZ DE NELĂMURIRI SAU PROBLEME

Dacă vă confrunțați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

### Este normal.

- Condens în interiorul cuptorului.
- Curenți de aer în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Reflexia luminii în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Aburi degajați în jurul ușii sau orificiilor de ventilație.

### Cuptorul nu pornește când apăsați butonul (↕)?

- Ușa este închisă complet?

### Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul (↕)?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

### Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

### În cuptor se produc scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

### Becul nu funcționează.

- Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță. Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

### Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, aparate de radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați cablul de alimentare și conectați-l din nou. Resetați ora.

### Fum și miros neplăcut la prima funcționare.

- Aceasta este o situație temporară datorată încălzirii unei componente noi. Fumul și mirosul vor dispărea după 10 minute de funcționare. Pentru a îndepărta mirosul rapid, puneți în funcțiune cuptorul cu microunde adăugând o bucată sau suc de lămâie în interior.

✍ Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG pentru clienți. Asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații;

- Numărul de model și numărul de serie - tipărite în mod normal pe spatele cuptorului
- Informațiile de garanție
- O descriere clară a problemei

Apoi, contactați dealerul SAMSUNG sau serviciul post-vânzare.

## specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

| Model                    | MG23F301T**, MG23F302T** |
|--------------------------|--------------------------|
| Sursa de alimentare      | 230 V ~ 50 Hz            |
| Consum de energie        |                          |
| Microunde                | 1200 W                   |
| Gril                     | 1100 W                   |
| Mod combinat             | 2300 W                   |
| Putere de ieșire         | 100 W / 800 W (IEC-705)  |
| Frecvență de funcționare | 2450 MHz                 |
| Magnetron                | OM75P(31)                |
| Metodă de răcire         | Ventilator cu motor      |
| Dimensiuni (l x H x A)   |                          |
| Exterior                 | 489 x 275 x 392 mm       |
| Cavitate cuptor          | 330 x 211 x 324 mm       |
| Volum                    | 23 litri                 |
| Greutate                 |                          |
| Netă                     | Aprox. 13 kg             |

\* Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică <G>.

## notă



Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

## ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

| ȚARĂ            | SUNAȚI-NE   | SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE   |
|-----------------|---|---|
| ALBANIA         | 045 620 202   | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999   | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777   | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на mobilniyat operator<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786   | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)   | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)   | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)  | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea  | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899  | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)   | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777   | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267   | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267  | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)   | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

# Furrë me mikrovalë

Udhëzime përdorimi dhe udhëzuesi i gatimit

Ju lutemi, kini parasysh se garancia Samsung NUK mbulon telefonatat për shërbime për të shpjeguar funksionimin e produktit, rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

imagjinoni mundësitë

Faleminderit për blerjen e këtij produkti Samsung.

**SAMSUNG**

# përmbajtja

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Udhëzimet e sigurisë.....</b>                  | <b>3</b>  |
| <b>Instalimi .....</b>                            | <b>9</b>  |
| Pjesët shtesë .....                               | 9         |
| Vendi i instalimit .....                          | 10        |
| Pjata rrotulluese .....                           | 10        |
| <b>Mirëmbajtja .....</b>                          | <b>11</b> |
| Pastrim .....                                     | 11        |
| Ndërimi (riparimi) .....                          | 11        |
| Kujdesi për kohë të gjata mospërdorimi.....       | 11        |
| <b>Karakteristikat e furrës .....</b>             | <b>12</b> |
| Furra .....                                       | 12        |
| Paneli i kontrollit .....                         | 12        |
| <b>Përdorimi i furrës .....</b>                   | <b>13</b> |
| Vendosja e orës .....                             | 13        |
| Si punon furra me mikrovalë .....                 | 13        |
| Kontrolli nëse furra funksion siç duhet .....     | 14        |
| Gatimi/Ringrohja .....                            | 14        |
| Nivelet e fuqisë.....                             | 15        |
| Përdorimi i veçorisë së ajrosjes.....             | 15        |
| Rregullimi i kohës së gatimit .....               | 15        |
| Ndalimi i gatimit.....                            | 15        |
| Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë..... | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| Përdorimi i veçorive të gatimit të shëndetshëm .....  | 16        |
| Udhëzuesi për gatim me fuqi avulli<br>(vetëm modelet MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)..... | 18        |
| Përdorimi i pjatës së ashpër<br>(vetëm modelet MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*).....       | 20        |
| Përdorimi i veçorisë së shkrirjes së fuqishme automatike .....  | 21        |
| Përdorimi i veçorisë pjata ime.....   | 22        |
| Zgjedhja e pjesëve shtesë .....   | 23        |
| Pjekja në skarë.....  | 23        |
| Kombinimi i mikrovalëve dhe i skarës .....  | 23        |
| Fikja e sinjalizuesit .....   | 24        |
| Blokimi në mënyrë të sigurt i furrës. ....  | 24        |
| <b>Udhëzuesi për enët e kuzhinës .....</b>  | <b>25</b> |
| <b>Udhëzuesi gatimi .....</b>   | <b>26</b> |
| <b>Zgjidhja e problemeve .....</b>  | <b>34</b> |
| Si të veproni kur jeni në dyshim ose kur keni një problem .....   | 34        |
| <b>Specifikimet teknike.....</b>  | <b>35</b> |

## **UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË**

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

**PARALAJMËRIM:** Nëse dera apo gominat e derës janë të dëmtuara, furra nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.

**PARALAJMËRIM:** Është e rrezikshme që një person, i cili nuk është kompetent, të kryejë riparime ose shërbime që kanë të bëjnë me heqjen e kapakut i cili mbron nga ekspozimi ndaj energjisë së mikrovalëve.

**PARALAJMËRIM:** Lëngjet dhe ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të vulosura pasi kanë tendencë të shpërthejnë.

**PARALAJMËRIM:** Lërnini fëmijët të përdorin furrën të pambikëqyrrur vetëm kur janë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija të jetë në gjendje ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga mospërdorimi në mënyrën e duhur. Kjo pajisje është parashikuar për përdorim vetëm në shtëpi dhe nuk është parashikuar për përdorimet e mëposhtme:

- në ambientet e kuzhinës për stafin në dyqane, zyra dhe mjedise të tjera pune;
- në shtëpitë në ferma;
- nga klientët në hotele, motele dhe mjedise të tjera banimi;
- në mjediset që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.

Përdorni vetëm enët që janë të përshtatshme për përdorim në furrën me mikrovalë.

Kur nxehni ushqim në enë prej plastike ose letre, hidhini një sy furrës, pasi ekziston mundësia e marrjes flakë.

Furra me mikrovalë është parashikuar për ngrohjen e ushqimeve dhe të pijeve. Tharja e ushqimeve ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të çojë në rrezik lëndimi, marrjeje flakë ose zjarri.

Nëse vini re (del) tym, fikenë ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur, për të shuar flakët. Ngrohja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim shpërthyes të vonuar, prandaj duhet treguar kujdes kur të mbani enën.

Përmbajtjet e biberonëve dhe vazot me ushqim për bebet, duhet të trazohen dhe të tunden si dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohen, për të shmangur djegiet.

Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës.

Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqen mbetjet e ushqimeve.

Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes, si dhe mund të shkaktojë situatë të rrezikshme.

Furra me mikrovalë është parashikuar të përdoret vetëm e vendosur mbi banak (e lirë). Furra me mikrovalë nuk duhet vendosur brenda mobilie.

Enët metalike për ushqime dhe pije nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.

Kur hiqni enët nga pajisja duhet bërë kujdes të mos zhvendoset pjata rrotulluese.

Pajisja nuk duhet pastruar me pastrues me avull.

Pajisja nuk duhet pastruar me ujë.

Pajisja nuk është krijuar për t'u instaluar në automjete, në rulota dhe në automjete të ngjashme etj.

Pajisja nuk është parashikuar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohurish, nëse ata nuk mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvojë dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

Për të shmangur rreziqet, nëse dëmtohet kordoni elektrik, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person me kualifikim të ngjashëm.

Kjo furrë duhet të vendoset në drejtimin e duhur dhe me lartësi të tillë që lejon përdorimin e hapësirës dhe të zonës së kontrollit.

Para se ta përdorni furrën për herë të parë, ajo duhet të vihet në punë me ujë 10 minuta dhe më pas të përdoret.

Nëse furra bën një zhurmë të çuditshme, vjen aromë djegieje ose nëse del tym, hiqeni spinën elektrike menjëherë dhe kontaktoni pikën tuaj më të afërt të shërbimit.

Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

**PARALAJMËRIM:** Kur pajisja përdoret në regjimin me kombinim, fëmijët duhet ta përdorin atë vetëm nën mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të larta që krijohen.

Pajisja nxeht gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

**PARALAJMËRIM:** Pjesët e jashtme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg. Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

**PARALAJMËRIM:** Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e elektrohokut.

Pajisja nuk duhet instaluar pas derës dekorative, për të evituar mbinxehjen.

**PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të jashtme nxehen gjatë përdorimit.

Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.

Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

**KUJDES:** Procesi i gatimit duhet mbikëqyrur. Proceset afatshkurtrat të gatimit duhen mbikëqyrur vazhdimisht. Dera ose sipërfaqja e jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.

Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë.

Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit.

Pajisjet nuk janë menduar të përdoren me kohëmatës të jashtëm ose me sistem të veçuar telekomandimi.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvojë dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët përveç nëse janë 8 vjeç e lart dhe të mbikëqyrur.

Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

## Siguria e përgjithshme

- Modifikimet ose riparimet e mundshme duhen kryer vetëm nga personeli i kualifikuar.
- Mos e ngrohni ushqimin ose lëngjet në enë për funksionin me mikrovalë.
- Mos përdorni benzen, hollues, alkool apo pastrues me avull ose me presion për të pastruar pajisjen.
- Mos e instaloni furrën: pranë ngrohëseve apo materialeve të djegshme; vendeve me lagështi, vajra, pluhur apo të ekspozuar ndaj rrezeve të diellit ose ndaj ujit; ose ku mund të rrjedhë gaz; ose në sipërfaqe të paniveluara mirë.
- Kjo furrë duhet të tokëzohet siç duhet në përputhje me kodet vendase dhe kombëtare.
- Përdorni rregullisht një copë të thatë për të hequr substancat e huaja nga skajet dhe kontaktet e spinës.
  - Mos e tërhiqni, mos e përkulni fort, ose mos vendosni objekte të rënda mbi kordon.
  - Nëse ka rrjedhje gazi (propan, LP etj.) ajroseni menjëherë. Mos e prekni kordonin elektrik.
  - Mos e prekni kordonin elektrik me duar të lagura.
  - Kur furra është në punë, mos e fikni duke hequr kordonin elektrik.
  - Mos futni gishtat në substanca të huaja. Nëse hyjnë substanca të huaja në furrë, hiqeni nga priza dhe kontaktoni pikën lokale të shërbimit "Samsung". Mos ushtroni shumë presion ose goditje mbi pajisje.
  - Mos e vendosni furrën mbi objekte të brishta.
  - Sigurohuni që voltazhi, frekuenca dhe korrenti të përkojnë me specifikimet e produktit.
  - Futeni mirë në prizë spinën e korrentit. Mos përdorni shumë përshtatës spinash, kordonë zgjatues apo ushqyes.
  - Mos e varni kordonin elektrik në objekte metalike. Sigurohuni që kordoni të jetë midis objekteve ose prapa furrës.
  - Mos përdorni spina, kordonë apo priza të dëmtuara. Për spina ose kordonë të dëmtuar kontaktoni një pikë lokale shërbimi "Samsung".
  - Mos hidhni ose të spërkatni drejtpërdrejt ujë në furrë.

Mos vendosni objekte në furrë, brenda ose te dera e furrës.  
Mos spërkatni substanca të avullueshme, si insekticidet, në furrë.  
Mos vendosni materiale të ndezshme mbi furrë. Duke qenë se avujt e alkoolit mund të bien në kontakt me pjesët e nxehta të furrës, bëni kujdes kur ngrohni ushqime ose pije që përmbajnë alkool.  
Fëmijët mund të përplasen apo të kapin gishtat te dera. Kur të hapni/mbyllni derën, mbajini fëmijët larg.

### Paralajmërim për mikrovalë

Ngrohja e pijeve me mikrovalë mund të shkaktojë vonesë në shfaqjen e zierjes; bëni gjithnjë kujdes kur t'i merrni në dorë. Lejojuni gjithnjë pijeve të rrinë së paku 20 sekonda përpara se t'i merrni në dorë. Nëse është nevoja, përziejini gjatë nxehtësisë. Përziejini gjithnjë pas nxehtësisë.  
Në rast djegieje, ndiqni udhëzimet për ndihmën e parë:

1. Zhyteni vendin e djegur me ujë të ftohtë për të paktën 10 minuta.
2. Mbulojeni me një rrobë të pastër dhe të thatë.
3. Mos e lyeni vendin me krem, vaj ose locione.

Për të evituar dëmtimin e sirtarit ose të skarës, mos i vendosni në ujë menjëherë pas gatimit.  
Mos e përdorni furrën për skuqje me shumë yndyrë, pasi temperatura e vajit nuk mund të kontrollohet. Kjo mund të shkaktojë derdhje të papritur të vajrave të nxehta.

### Masat e kujdesit për furra me mikrovalë

Përdorni vetëm enë të përshtatshme për mikrovalë. Mos përdorni enë metalike, servise me dekorime ari apo argjendi, heje etj.  
Hiqni lidhëset me tela të përdredhur. Mund të shkaktohen harqe elektrike.  
Mos e përdorni furrën për të tharë letra ose rroba.  
Përdorni kohë më të shkurtra për sasi të vogla ushqimi, për të shmangur mbinxehjen ose djegjen.

Mbajeni kordonin dhe spinën elektrike larg burimeve të ujit dhe të nxehtësisë.

Për të evituar rrezikun e shpërthimit, mos i ngrohni me lëvozhgë vezët, të ziera ose të paziera. Mos i ngrohni enët e izoluar në vakuum ose pa ajër, frutat e thata, domatet etj.

Mos i mbuloni vrimat e ajrimit me cohë ose me letër. Ky përbën rrezik zjarri.  
Furra gjithashtu mund të mbinxehet dhe të fiket automatikisht dhe do të mbetet e tillë derisa të ftohet mjaftueshëm.  
Përdorni gjithnjë doreza furre kur hiqni enët.

Trazojini lëngjet në mes të nxehtësisë ose pasi të ketë mbaruar nxehtësia dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehtësisë, për të shmangur vlimin shpërthyes.

Qëndroni larg nga furra sa gjatësia e krahut kur të hapni derën, për të shmangur djegjen nga ajri ose avulli i nxehtë që del jashtë.

Mos e vini në punë furrën kur është bosh. Furra do të fiket automatikisht për 30 minuta për arsye sigurie. Rekomandojmë të vendosni gjithnjë një gotë me ujë brenda furrës, për të thithur energjinë e mikrovalëve në rast se furra ndizet aksidentalisht.

Instaloheni furrën sipas distancave që përcakton manuali. (Instalimi i furrës me mikrovalë.)

Bëni kujdes kur lidhni pajisje të tjera elektrike te prizat pranë furrës.



## Masat e kujdesit të përdorimit të mikrovalëve

Moszbatimi i masave paraprake mbi sigurinë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

- Mos e vini furrën në punë me derë hapur. Mos i ngacmoni çelësat e sigurisë (shulat e derës). Mos futni sende në vrimat e çelësave të sigurisë.
- Mos vendosni objekte ndërmjet derës së furrës dhe pjesës ballore, dhe mos lejoni akumulimin e mbetjeve të solucioneve apo të ushqimit në sipërfaqet izoluese. Mbajini pastër derën dhe sipërfaqet izoluese duke i fshirë me një copë të thatë dhe në vijim me një copë të butë dhe të thatë pas çdo përdorimi.
- Mos e vini furrën në punë nëse dëmtohet. Vëreni në punë vetëm pasi të jetë riparuar nga një teknik i kualifikuar.  
**E rëndësishme:** dera e furrës duhet të mbyllet mirë. Dera nuk duhet të jetë e përkulur; menteshat e saj nuk duhet të jenë të thyera apo të lira; guarnicioni i derës dhe sipërfaqet izoluese nuk duhet të jenë të dëmtuara.
- Të gjitha rregullimet apo riparimet duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.

## Garanci e kufizuar

“Samsung” do të faturojë tarifë riparimi për zëvendësimin e një aksesori ose për riparimin e një defekti kozmetik nëse dëmi ndaj njësisë ose aksesorit është shkaktuar nga klienti. Artikujt që mbulon ky kusht përfshijnë:

- Dyert, dorezat, paneli i jashtëm ose paneli i kontrollit që janë ngrënë, konsumuar apo prishur.
- Tavën, rrotulluesin drejtues, bashkuesin ose skarën me tela të thyer ose të humbur.

Përdoreni furrën vetëm për qëllimin e synuar, siç përshkruhet në këtë manual udhëzimi. Paralajmërimet dhe udhëzimet e rëndësishme të sigurisë në këtë manual nuk mbulojnë të gjitha kushtet dhe situatat e mundshme që mund të ndodhin. Është përgjegjësia juaj të veproni praktikisht, me kujdes dhe me vëmendje kur instaloni, mirëmbani dhe vini në përdorim furrën.

Duke qenë se këto udhëzime përdorimi mbulojnë modele të ndryshme, karakteristikat e furrës tuaj me mikrovalë mund të ndryshojnë pak nga ato që përshkruhen në këtë manual dhe jo të gjitha shenjat paralajmëruese mund të jenë të zbatueshme. Nëse keni ndonjë pyetje ose shqetësime, kontaktoni pikën më të afërt të shërbimit “Samsung” ose gjeni ndihmë dhe informacion në internet në [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Përdoreni këtë furrë vetëm për ngrohje ushqimesh. Ajo është parashikuar vetëm për përdorim shtëpiak. Mos nxehti asnjë lloj tekstili apo jastëku me grurë. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm apo i gabuar i furrës.

Për të evituar degradimin e sipërfaqes së furrës dhe situatat e rrezikshme, mbajeni gjithnjë mirë dhe pastër furrën.

## Përkufizimi i grupit të produktit

Ky produkt është një pajisje ISM e grupit 2, kategoria B. Përkufizimi për grupin 2 i cili përfshin pajisjet ISM, në të cilat energjia me radio-frekuencë prodhohet qëllimisht dhe/ose përdoret në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin e materialit dhe pajisjet EDM dhe pajisjet që krijojnë qark elektrik.

Te pajisjet e kategorisë B, futen pajisjet e përshtatshme për përdorim në ambientet shtëpiake dhe në ambientet që lidhen drejtpërdrejt me rrjetin e furnizimit me energji me voltazh të ulët, i cili furnizon godinat e banimit.

## Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur)



### (Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kabloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.

Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

Për informacion rreth zotimeve mjedisore të "Samsung" dhe detyrimeve rregullatore specifike për produktin, p.sh. REACH, WEEE, bateritë, vizitoni: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## instalimi

### PJESËT SHITESË

Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.

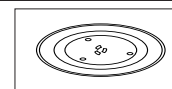
- 1. Unaza e rrotullimit** që duhet vendosur në qendër të furrës.

**Qëllimi:** Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.



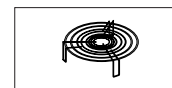
- 2. Pjata rrotulluese** që duhet vendosur në unazën rrotulluese me pjesë qendrore të puthitur me bashkuesin.

**Qëllimi:** Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.



- 3. Skara,** duhet vendosur mbi pjatën rrotulluese.

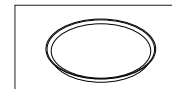
**Qëllimi:** Skara metalike mund të përdoret për pjekje dhe për gatim të kombinuar.




- 4. Pjata e ashpër,** shikoni faqet 20-21.

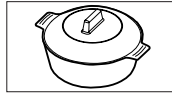
(vetëm modelet MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

**Qëllimi:** Pjata e ashpër përdoret për të skuqur më mirë ushqimin në regjimet e gatimit me kombinim të mikrovalëve ose të skarës. Ndihmon në mbajtjen të thatë të brumit të picës dhe të ëmbëlsirave.



-  **MOS** e vini në punë furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

**5. Tenxherja me presion,** shikoni faqet 18-20.  
(vetëm modelet MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*,  
MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)



**Qëllimi:** Tenxherja plastike me presion shërben gjatë përdorimit të funksionit me fuqi avulli.

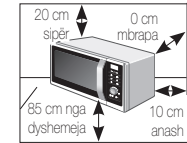
**MOS** e vini në punë furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

**MOS** zgjidhni regjimin **Skara** (U) dhe **Me kombinim** (U+U) kur të përdorni tenxheren me presion.

| Regjimi i funksionimit     | MIKROVALË (U) | SKARË (U) | ME KOMBINIM (U+U) |
|----------------------------|---------------|-----------|-------------------|
| <br>(Tenxherja me presion) | O             | X         | X                 |

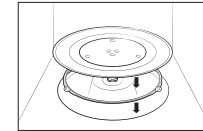
## VENDI I INSTALIMIT

- Zgjidhni një sipërfaqe të sheshtë e të niveluar rreth 85 cm mbi dysheme. Sipërfaqja duhet të mbajë peshën e furrës.
- Rekomandojmë instalimin e produktit në mënyrë të tillë që pjesa e pasme të integrohet në mur dhe të lihet minimalisht 10 cm nga të dyja anët dhe 20 cm mbi produkt për ajrosje.
- Mos e instaloni furrën në mjedise të ngrohta ose të lagështa, si për shembull pranë furrave me mikrovalë ose kaloriferëve.
- Ndiqui specifikimet për furnizimin me energji të kësaj sobe. Përdorni vetëm kordonë të miratuar zgjatues, nëse është nevoja.
- Përpara se ta përdorni furrën me mikrovalë për herë të parë, pastroni me leckë të njomë pjesën e brendshme dhe gominën e derës.



## PJATA RROTULLUESE

Hiqni të gjitha materialet e paketimit që ndodhen brenda në furrë. Instaloni unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese. Verifikoni që pjata rrotulluese të rrotullohet lirshëm.



## PASTRIM

Pastrojeni furrën rregullisht për të parandaluar grumbullimin e papastërtive mbi furrë ose brenda saj. Gjithashtu, kushtojini vëmendje të veçantë derës, gominës së derës, si dhe pjatës rrotulluese dhe unazës rrotulluese (vetëm për modelet përkatëse).

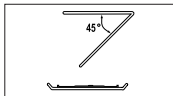
Nëse dera nuk hapet ose mbyllet lirisht, kontrolloni së pari nëse janë grumbulluar papastërti në gominat e derës. Përdorni leckë të butë me ujë me sapun për pastrimin e sipërfaqes së jashtme dhe të brendshme të furrës. Shpëljajini dhe thajini mirë.

### Për të pastruar papastërtitë e forta me aroma të pakëndshme në pjesën e brendshme të furrës

1. Pasi ta keni zbrazur furrën, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në qendër të pjatës rrotulluese.
2. Ngrohni furrën për 10 minua në fuqinë maksimale.
3. Pas përfundimit të ciklit, prisni derisa furra të ftohet. Më pas, hapni derën dhe pastroni dhomën e gatimit.

### Për pastrimin e pjesës së brendshme të modeleve me ngrohës me rrotullim

Për pastrimin e pjesës së sipërme të dhomës së gatimit, ulni elementin e sipërm ngrohës me 45°, siç tregohet. Kjo do të ndihmojë për pastrimin e pjesës së sipërme. Pasi të mbaroni, rivendosni elementin e sipërm ngrohës.



### ⚠️ KUJDES

- Mbajini derën dhe gominat e saj të pastra dhe sigurohuni që dera të hapet dhe mbyllet lirisht. Përndryshe, mund të shkurtohet cikli i jetës së furrës.
- Bëni kujdes që të mos derdhni ujë në ventilatorët e furrës.
- Mos përdorni substanca gërryese ose kimike për pastrimin.
- Pas çdo përdorimi të furrës, përdorni një detergjent të butë për pastrimin e dhomës së gatimit pasi furra të jetë ftohur.

## NDËRRIMI (RIPARIMI)

### ⚠️ PARALAJMËRIM

Brenda furrës nuk ka pjesë që mund të hiqen nga përdoruesi. Mos u përpiqni ta ndërroni ose riparoni furrën vetë.

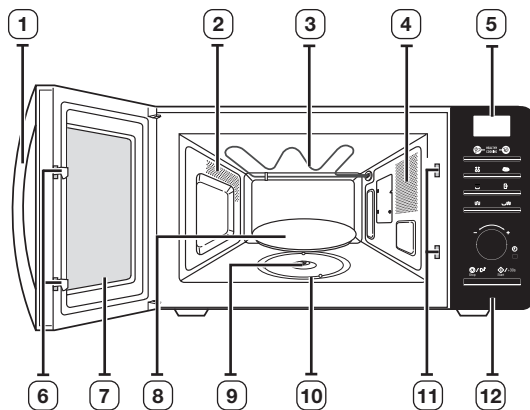
- Nëse keni probleme me menteshat, bllokimin dhe/ose derën, kontaktoni me një teknik të kualifikuar ose pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut për ndihmë teknike.
- Nëse dëshironi të ndërroni llambën, kontaktoni pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut. Mos e ndërroni vetë.
- Nëse keni probleme me kasën e jashtme të furrës, hiqni fillimisht nga priza dhe më pas kontaktoni pikën lokale të shërbimit të Samsung-ut.

### KUJDESI PËR KOHË TË GJATA MOSPËRDORIMI

Nëse nuk e përdorni furrën për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza dhe lëvizini furrën në një vend të thatë, pa pluhur. Pluhuri dhe lagështia që krijohen brenda furrës mund të ndikojnë në performancën e furrës.

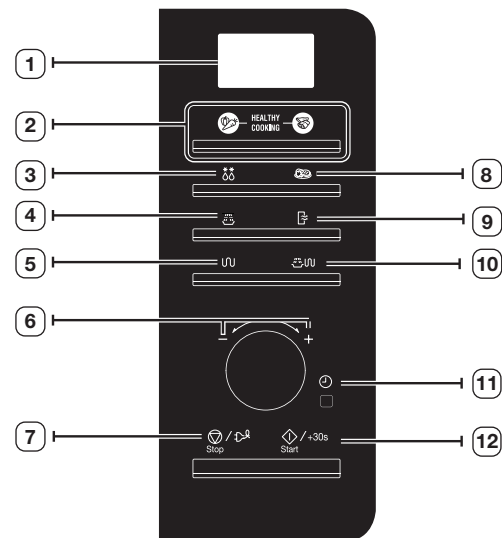
## karakteristikat e furrës

### FURRA



1. DOREZA E DERËS
2. VRIMAT E VENTILIMIT
3. SKARA
4. DRITA
5. EKRANI
6. SHULET E DERËS
7. DERA
8. PJATA RROTULLUESE
9. BASHKUESI
10. UNAZA RROTULLUESE
11. VRIMAT E BLOKIMIT TË SIGURISË
12. PANELI I KONTROLLIT

### PANELI I KONTROLLIT



1. EKRANI
2. BUTONI I GATIMIT TË SHËNDETSHËM
3. BUTONI I SHKRIRJES SË FUQISHME
4. BUTONI I MIKROVALËS
5. BUTONI I SKARËS
6. DOREZA E ÇELËSIT (PESHA/RACIONI/KOHA)
7. BUTONI I NDALIMIT/KURSIMIT
8. BUTONI PJATA IME
9. BUTONI PËR HEQJEN E AROMAVE
10. BUTONI I MIKROVALË+SKARË
11. BUTONI I VENDOSJES SË ORËS
12. BUTONI FILLO/+30s

## përdorimi i furrës

### VENDOSJA E ORËS

Furra juaj me mikrovalë ka një orë të brendshme. Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht “:0”, “88:88” ose “12:00”.

Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet ose në formatin me 24 orë ose me 12 orë. Ju duhet të vendosni orën:

- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

Mos harroni të rivendosni orën kur kaloni nga periudha e verës në periudhën e dimrit dhe anasjelltas.

#### Funksioni automatik i kursimit të energjisë

Nëse nuk zgjidhni ndonjë funksion kur pajisja është në mes të cilësimit ose funksionimit në gjendje përkohësisht të ndaluar, funksioni anulohet dhe ora do të shfaqet pas 25 minutash.

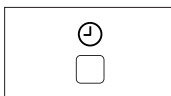
Lamba e furrës do të fiket pas 5 minutash kur dera është e hapur.

#### 1. Për të afishuar orën në...

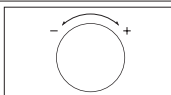
Numërim 24 orësh

Numërim 12 orësh

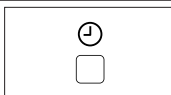
Shtypni një ose dy herë butonin **Ora** (⌚).



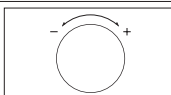
#### 2. Rrotulloni **dorezën e çelësit** për të vendosur orën.



#### 3. Shtypni butonin **Ora** (⌚).



#### 4. Rrotulloni **dorezën e çelësit** për të vendosur minutën.



#### 5. Shtypni butonin **Ora** (⌚).



### SI PUNON FURRA ME MIKROVALË

Mikrovalët janë valë elektromagnetike me frekuencë të lartë; energjia e çliruar mundëson gatimin ose ringrohjen e ushqimit pa i ndryshuar formën apo ngjyrën.

Furrën me mikrovalë mund ta përdorni për:

- Shkrirje (manuale dhe automatike)
- Gatim
- Ringrohje

Parimi i gatimit.

1. Mikrovalët e prodhuara nga magnetroni shpërndahen njëtrajtësisht ndërkohë që ushqimi rrotullohet në pjatën rrotulluese. Kështu ushqimi gatuhet njëtrajtësisht.

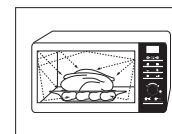
2. Mikrovalët përthithen nga ushqimi deri në një thellësi prej 1 inç (2,5 cm). Pastaj gatimi vazhdon ndërkohë që nxehtësia shpërndahet brenda ushqimit.

3. Koha e gatimit ndryshon sipas marrësit dhe karakteristikave të ushqimit:

- Sasia dhe dendësia
- Përmbajtja e ujit
- Temperatura fillestare (ngrirë ose jo)

Duke qenë se qendra e ushqimit gatuhet me shpërndarje të nxehtësisë, gatimi vazhdon edhe pasi e keni nxjerrë ushqimin nga furra. Kohët e qëndrimit të përcaktuara në receta dhe në këtë libërth duhet respektuar për të garantuar:

- Gatimin e njëtrajtshëm të ushqimit deri në qendër.
- Temperaturën e njëjtë brenda gjithë ushqimit



## KONTROLLI NËSE FURRA FUNKSION SIÇ DUHET

Procedurat e thjeshta të mëposhtme ju mundësojnë të kontrolloni që furra funksionon siç duhet në çdo kohë.

Hapni derën e furrës duke tërhequr dorezën në anë e djathtë të derës. Vendosni një tas me ujë në pjatën rrotulluese. Më pas, mbyllni derën.

### 1. Shtypni butonin **Mikrovala** (☼).

**Rezultati:** Shfaqen treguesit prej 800 W (fuqia maksimale e gatimit)

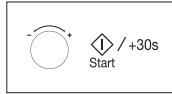


### 2. Caktojini kohën 4 deri në 5 minuta duke rrotulluar dorezën e çelësit dhe shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** (↕).

**Rezultati:** Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet.

- 1) Gatimi fillon dhe kur të mbarojë sinjali i furrës do të bjerë 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- 3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Furra duhet të futet në prizë të përshtatshme në mur. Pjata rrotulluese duhet të jetë në pozicionin e saj në furrë. Nëse përdoret nivel fuqie ndryshe nga maksimali, uji do të marrë më shumë kohë për të zier.



## GATIMI/RINGROHJA

Procedura e mëposhtme shpjegon se si ta gatvani ose ta ringrohni ushqimin. Para se të largoheni nga furra, kontrolloni GJITHMONË cilësimet e gatimit. Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Më pas, mbyllni derën.

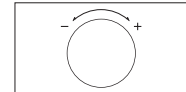
### 1. Shtypni butonin **Mikrovala** (☼).

**Rezultati:** Shfaqen treguesit prej 800 W (fuqia maksimale e gatimit): Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke shtypur përsëri butonin **Mikrovala** (☼) derisa të shfaqet fuqia përkatëse në vat. Referojuni tabelës me nivelet e fuqisë.



### 2. Cakttoni kohën e gatimit duke rrotulluar **dorezën e çelësit**.

**Rezultati:** Shfaqet koha e gatimit.



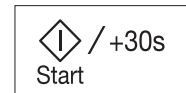
### 3. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** (↕).

**Rezultati:** Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet.

- 1) Gatimi fillon dhe kur të mbarojë sinjali i furrës do të bjerë 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- 3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

**Kurrë** mos e ndizni furrën me mikrovalë kur është bosh.

Nëse dëshironi të ngrohni një ushqim për një periudhë të shkurtër kohe, me fuqi maksimale (800 W), thjesht shtypni butonin **+30s** një herë në çdo 30 sekonda gjatë kohës së gatimit. Furra ndizet menjëherë.



## NIVELET E FUQISË

Ju mund të zgjidhni një nga nivelet e mëposhtme të fuqisë.

| Niveli i fuqisë        | Fuqia     |        |
|------------------------|-----------|--------|
|                        | MIKROVALË | SKARA  |
| E LARTË                | 800 W     | -      |
| MESATARE E LARTË       | 600 W     | -      |
| MESATARE               | 450 W     | -      |
| MESATARE E ULËT        | 300 W     | -      |
| SHKRIRJE (☼☼)          | 180 W     | -      |
| E ULËT/MBAJTJE NGROHTË | 100 W     | -      |
| SKARA                  | -         | 1100 W |
| ME KOMBINIM I (☼☼)     | 600 W     | 1100 W |
| ME KOMBINIM II (☼☼)    | 450 W     | 1100 W |
| ME KOMBINIM III (☼☼)   | 300 W     | 1100 W |

- ☑ Nëse zgjidhni nivel më të lartë fuqie, koha e gatimit duhet të ulet.
- ☑ Nëse zgjidhni një nivel më të ulët fuqie, koha e gatimit duhet të rritet.

## PËRDORIMI I VEÇORISË SË AJROSJES

Përdoreni këtë veçori pasi të keni gatuar ushqime me erë ose kur ka shumë tym në brendësi të furrës. Fillimisht, pastrojeni pjesën e brendshme të furrës.

Shtypni butonin **Ajrosja** (☼) pasi të keni mbaruar së pastruari. Do ta dëgjoni sinjalin katër herë.

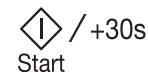


- ☑ Koha për ajrosje është specifikuar 5 minuta. Ajo rritet me 30 sekonda sa herë që shtypet butoni **+30s**.
- ☑ Koha maksimale për heqjen e aromave është 15 minuta.

## RREGULLIMI I KOHËS SË GATIMIT

Ju mund ta rritni kohën e gatimit duke shtypur butonin **+30s** një herë për çdo 30 sekonda të shtuara.

Shtypni butonin **+30s** një herë për çdo 30 sekonda të shtuara.



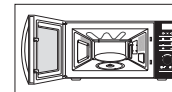
## NDALIMI I GATIMIT

Mund ta ndaloni gatimin në çdo moment për të kontrolluar ushqimin.

1. Për ta ndaluar përkohësisht;

1) Hapni derën.

**Rezultati:** Gatimi ndalon. Për të rifilluar gatimin, mbylleni derën dhe shtypni përsëri (◀).



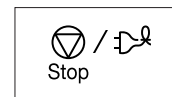
2) Shtypni butonin **Stop (Ndërprerje)** (⊖).

**Rezultati:** Gatimi ndalon. Për të vazhduar gatimin shtypni (◀) sërish.

2. Për ta ndërprerë përfundimisht;

Shtypni butonin **Stop (Ndërprerje)** (⊖).

**Rezultati:** Gatimi ndërpritet. Nëse dëshironi të anuloni cilësimet e gatimit, shtypni përsëri butonin **Stop (Ndërprerje)** (⊖).



☑ Ju mund të anuloni gjithashtu çdo cilësim para se ta ndizni, thjesht duke shtypur **Stop (Ndërprerje)** (⊖).

## VENDOSJA E REGJIMIT TË KURSIMIT TË ENERGJISË

Furra ka një regjim për kursimin e energjisë. Ky opsion kursen energjinë kur furra nuk është në punë. Gjendja normale është në modalitetin e pritjes dhe tregon orën kur nuk është në përdorim.

• Shtypni butonin **Kursimi i energjisë** (⌚)

**Rezultati:** Ekрани fiket.

• Për të hequr regjimin e kursimit të energjisë, hapni derën ose shtypni butonin **Kursimi i energjisë** (⌚) dhe më pas në ekran do të shfaqet ora aktuale. Furra është gati për t'u përdorur.







## PËRDORIMI I VEÇORIVE TË GATIMIT TË SHËNDETSHËM

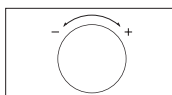
Veçoritë e gatimit të shëndetshëm kanë njëzetë kohë gatimi të programuara paraprakisht. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë. Mund të përshtatni artikullin e racionit duke rrotulluar **dorezën e çelësit**.

- Zgjidhni llojin e ushqimit që do të gatuar duke shtypur një ose më shumë herë butonin

**Healthy Cooking (Gatim i shëndetshëm)**  ose **Healthy Cooking (Gatim i shëndetshëm)** .



- Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **dorezën e çelësit**. (Referojuni tabelës anash).



- Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** .

**Rezultati:** Gatimi fillon. Kur të ketë përfunduar.





- Sinjali i furrës bie 4 herë.
- Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- Shfaqet përsëri koha aktuale.







 Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

## PËRDORIMI I PROGRAMEVE TË GATIMIT TË SHËNDETSHËM: PERIME DHE DRITHËRA



Tabela e mëposhtme paraqet 12 programe automatike të dietave të shëndetshme për gatimin e perimeve ose drithërave. Ajo përmban sasitë, kohën e qëndrimit dhe rekomandimet e duhura.

Programet 1-10 funksionojnë vetëm me energjinë e mikrovalës. Programet 11-12 funksionojnë me kombinim të mikrovalës dhe të skarës.

| Kodi | Ushqimi  | Racioni (g) | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet   |
|------|--|-------------|-------------------------|--|
| 1    | Brokoli    | 250<br>500  | 1-2                     | Shpëllajini dhe pastrojini brokollit dhe përgatitni tufëzat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatuar 250 g dhe shtoni 60-75 ml (5-4 lugë gjelle) për 500 g. Gatuar në mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar.          |
| 2    | Karota     | 250         | 1-2                     | Shpëllajini dhe pastrojini karotat dhe pritini në feta të njëtrajtshme. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatuar 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuar në mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. |
| 3    | Barbunja   | 250         | 1-2                     | Shpëllajini dhe pastrojini bishtajat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatuar 250 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuar në mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar.                                   |
| 4    | Spinaqi  | 150         | 1-2                     | Shpëllajini dhe pastrojini spinaqin. Vendosini në një tas qelqi me kapak. Mos shtoni ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuar në mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar.  |



| Kodi | Ushqimi   | Racioni (g)     | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet  |
|------|---|-----------------|-------------------------|---|
| 5    | <b>Kalli misri</b><br>             | 250<br>(1 copë) | 1-2                     | Shpëljani dhe pastrojini misrin në kallinj dhe vendoseni në një enë ovale prej qelqi. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë dhe shpojeni qesen.   |
| 6    | <b>Patate të qëruara</b><br>       | 250<br>500      | 2-3                     | Lajini dhe qërojini patatet dhe pritini në madhësi të barabarta. Vendosini ato në një tas qelqi me kapak. Shtoni 45-60 ml ujë (3-4 lugë gjelle). Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të mbuluar. |
| 7    | <b>Oriz i kuq (i përvëlur)</b><br> | 125             | 5-10                    | Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (¼ l). Gatujeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza.                                 |
| 8    | <b>Makarona integrale</b><br>      | 125             | 1                       | Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni ½ l ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatujeni të pambuluara. Trazojini pas kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojini mirë.      |
| 9    | <b>Quinoa</b><br>                  | 125             | 1-3                     | Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatujeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza.                              |
| 10   | <b>Bullgur</b><br>                 | 125             | 2-5                     | Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë ujë të ftohtë (250 ml). Gatujeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza.                              |







### Shqip - 17

| Kodi | Ushqimi   | Racioni (g) | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet   |
|------|---|-------------|-------------------------|--|
| 11   | <b>Perime furre</b><br>               | 500         | 2-3                     | Vendosini perimet, si p.sh. fetat e patateve të gatuara paraprakisht, fetat e kungujve dhe salcën në një pjatë qelqi piresks me madhësi të përshtatshme. Hidhuni djathë të grirë sipër. Vendoseni pjatën në skarë. |
| 12   | <b>Domate të pjekura në skarë</b><br> | 400         | 1-2                     | Shpëljani dhe pastrojini domatet, pritini përgjysmë dhe vendosini në një enë për gatim furrë. Hidhuni djathë të grirë sipër. Vendoseni enën në skarë.  |

## PËRDORIMI I PROGRAMEVE TË GATIMIT TË SHËNDETSHËM: MISH SHPENDËSH DHE PESHK

Tabela më poshtë paraqet 8 programe automatike të dietave të shëndetshme për gatimin e mishit të shpendëve dhe peshkut, sasinë e tyre, kohën e gatimit dhe rekomandimet përkatëse. Programet 1-6 funksionojnë vetëm me energjinë e mikrovalës. Programet 7-8 funksionojnë me kombinim të mikrovalës dhe të skarës.

| Kodi | Ushqimi  | Racioni (g)     | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet  |
|------|--|-----------------|-------------------------|---|
| 1    | <b>Kraharor pule</b><br>       | 300<br>(2 copë) | 2                       | Shpëljani copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. |
| 2    | <b>Kraharor gjeldeti</b><br> | 300<br>(2 copë) | 2                       | Shpëljani copat dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. |

| Kodi | Ushqimi  | Racioni (g)       | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet  |
|------|--|-------------------|-------------------------|---|
| 3    | Fileto e freskët peshku<br>             | 300<br>(2 copë)   | 1-2                     | Shpëlajeni peshkun dhe vendoseni në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese.                        |
| 4    | Fileto e freskët salmoni<br>            | 300<br>(2 copë)   | 1-2                     | Shpëlajeni peshkun dhe vendoseni në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese.                        |
| 5    | Karkaleca deti të freskët<br>           | 250               | 1-2                     | Shpëlajini karkalecat e detit në një pjatë qeramike, shtoni 1 lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese.                           |
| 6    | Troftë e freskët<br>                    | 200<br>(1 peshk)  | 2                       | Vendosni 2 peshq të plotë në një enë zjarrdruuese. Shtoni pak kripë, 1 lugë gjelle lëng limoni, kripë dhe erëza. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shponi qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. |
| 7    | Peshq të skuqur<br>                     | 200<br>(1 peshk)  | 3                       | Lyejeni lëkurën e gjithë peshkut (troftë ose kocë) me vaj dhe shtoni dhe erëza. Vendosini peshqit pranë njëri-tjetrit, nga koka te bishti, në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali.                      |
| 8    | Fileta salmoni të pjekur në skarë<br> | 300<br>(2 fileta) | 2                       | Vendosini filetat e peshkut në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali.   |

## UDHËZUESI PËR GATIM ME FUQI AVULLI (VETËM MODELET MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Tenxherja me avull bazohet në parimin e gatimit me avull dhe është projektuar për gatim të shpejtë e të shëndetshëm në furrën me mikrovalë të Samsung.

Kjo pjesë shtesë është ideale për të gatuar oriz, makarona, perime etj në kohë rekord, ndërkohë që ruan vlerat e tyre ushqyese.

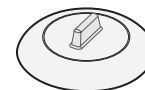
Kompleti i tenxhereve me avull të mikrovalës përbëhet nga 3 elemente:



Tenxherja



Tabakaja e mbulimit



Kapaku

Të gjitha pjesët i rezistojnë temperaturave nga -20 °C deri në 140 °C.

E përshtatshme për ruajtje në ngrirje. Mund të përdoren edhe veçmas edhe së bashku.

### KUSHTET E PËRDORIMIT:

- Mos e përdorni:
  - për të gatuar ushqime me përmbajtje të lartë sheqeri ose yndyre,
  - me funksionin e skarës ose të ngrohjes me rrotullim ose mbi pllakën e sobës.
- Lajini mirë të gjitha pjesët me ujë me sapun përpara përdorimit të parë.
- Për kohët e gatimit, drejtojeni udhëzimeve në tabelën në faqen tjetër.

### MIRËMBAJTJA:

- Tenxherja me avull mund të lahet në pjataralëse.
- Kur e lani me dorë përdorni ujë të nxehtë dhe solucion për larjen e enëve. Mos përdorni sfungjerë të ashpër enësh.
- Disa ushqime (siç janë domatet) mund të çngjyrosin plastikën. Kjo është normale dhe jo defekt në prodhim.

## SHKRIRJA:

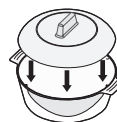
Vendoseni ushqimin e ngrirë në enën me avull pa kapak. Lëngu do të mbesë në pjesën e poshtme të enës dhe nuk do ta dëmtojë ushqimin.

## GATIMI:

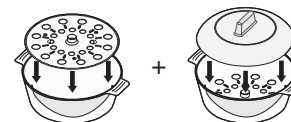
| Ushqimi                   | Racioni  | Nivelet e fuqisë | Koha e gatimit (min.) | Koha e qëndrimit (min.) | Përdorimi                                 |
|---------------------------|--|------------------|-----------------------|-------------------------|---|
| <b>Angjinare</b>          | 300 g<br>(1-2 copë)  | 800 W            | 5-6                   | 1-2                     | Tenxherja me tabakanë e mbulimit + Kapaku |
|                           | Udhëzimet<br>Shpëllajini dhe pastrojini angjinaret. Vendoseni tabakanë e mbulimit në enë. Vendosini angjinaret mbi tabaka. Shtoni një lugë gjelle lëng limoni. Mbulojeni me kapak.   |                  |                       |                         |   |
| <b>Perime të freskëta</b> | 300 g  | 800 W            | 4-5                   | 1-2                     | Tenxherja me tabakanë e mbulimit + Kapaku |
|                           | Udhëzimet<br>Peshojini perimet (p.sh. brokoli, lule lakër, karota, specia) pasi t'i keni larë, pastruar dhe prerë në copa me madhësi të njëjtë. Vendosni tabakanë në enë. Shpërndajini perimet në tabakanë e mbulimit. Shtoni 2 lugë gjelle ujë. Mbulojeni me kapak. |                  |                       |                         |   |
| <b>Perime të ngrira</b>   | 300 g  | 600 W            | 7-8                   | 2-3                     | Tenxherja me tabakanë e mbulimit + Kapaku |
|                           | Udhëzimet<br>Vendosini perimet e ngrira në enën me avull. Vendoseni tabakanë e mbulimit në enë. Shtoni 1 lugë gjelle ujë. Mbulojeni me kapak. Trazojini mirë pas gatimit dhe kohës së qëndrimit në furrë.  |                  |                       |                         |   |
| <b>Oriz</b>               | 250 g  | 800 W            | 15-18                 | 5-10                    | Tenxhere + Kapak                          |
|                           | Udhëzimet<br>Vendoseni orizin në tenxheren me avull. Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Mbulojeni me kapak. Pasi të jetë gatuar, lëreni orizin e bardhë të qëndrojë për 5 minuta, orizin e kuq për 10 minuta.  |                  |                       |                         |   |
| <b>Patate me lëkurë</b>   | 500 g  | 800 W            | 7-8                   | 2-3                     | Tenxhere + Kapak                          |
|                           | Udhëzimet<br>Peshojini dhe shpëllajini patatet dhe vendosini në tenxheren me presion. Shtoni 3 lugë gjelle ujë. Mbulojeni me kapak.  |                  |                       |                         |   |

| Ushqimi  | Racioni  | Nivelet e fuqisë | Koha e gatimit (min.) | Koha e qëndrimit (min.) | Përdorimi        |
|--|--|------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|
| <b>Çorbë (e ftohtë)</b>                          | 400 g  | 600 W            | 5-6                   | 1-2                     | Tenxhere + Kapak |
|  | Udhëzimet<br>Vendoseni çorbën në tenxheren me presion. Mbulojeni me kapak. Trazojini mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë.  |                  |                       |                         |                  |
| <b>Supë (e ftohtë)</b>                           | 400 g  | 800 W            | 3-4                   | 1-2                     | Tenxhere + Kapak |
|  | Udhëzimet<br>Hidheni në tenxheren me presion. Mbulojeni me kapak. Trazojini mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë.   |                  |                       |                         |                  |
| <b>Supë e ngrirë.</b>                            | 400 g  | 800 W            | 8-10                  | 2-3                     | Tenxhere + Kapak |
|  | Udhëzimet<br>Vendoseni supën e ngrirë në tenxheren me presion. Mbulojeni me kapak. Trazojini mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë.  |                  |                       |                         |                  |
| <b>Brumë me maja i ngrirë i mbushur me reçel</b> | 150 g  | 600 W            | 1-2                   | 2-3                     | Tenxhere + Kapak |
|  | Udhëzimet<br>Njomini me ujë të ftohtë sipërfaqet e masave të brumit të mbushura. Vendosni 1-2 masa brumi të ngrira pranë njëra-tjetrës në tenxheren me presion. Mbulojeni me kapak.  |                  |                       |                         |                  |
| <b>Komposto frutash</b>                          | 250 g  | 800 W            | 3-4                   | 2-3                     | Tenxhere + Kapak |
|  | Udhëzimet<br>Peshojini frutat e freskëta (p.sh. mollë, dardha, kumbulla, kajsi, mango ose ananas) pasi t'i keni qëruar, larë dhe pasi t'i keni prerë në copa me madhësi të njëjtë ose në kubikë. Vendosini në tenxheren me presion. Shtoni 1-2 lugë gjelle ujë dhe 1-2 lugë gjelle sheqer. Mbulojeni me kapak. |                  |                       |                         |                  |

## Përdorimi i tenxheres me presion





Tenxhere + Kapak



Tenxherja me tabakanë e mbulimit + Kapaku

## MASA PARAPRAKE:

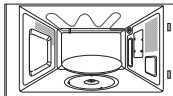
-  Tregoni kujdes të veçantë kur hapni kapakun e tenxheres me presion sepse avulli që del mund të jetë shumë i nxehtë.
-  Përdorni doreza për furrë kur e përdorni pas gatimit.


## PËRDORIMI I PJATËS SË ASHPËR (VETËM MODELET MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Kjo pjatë e ashpër ju mundëson të skuqni ushqimin, jo vetëm në sipërfaqe me anë të skarës, por edhe pjesa e fundit të ushqimit bëhet e thatë dhe e skuqur për shkak të temperaturës së lartë të pjatës së ashpër. Në tabelë gjenden një sërë artikujsh ushqimorë që ju mund të përgatitni në pjatë të ashpër (shikoni faqen tjetër).



Pjata e ashpër mund të përdoret gjithashtu për pastërma, vezë, salsicë, etj.

1. Vendoseni pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese dhe nxeheni paraprakisht në maksimum me anë të kombinimit Mikrovalë-Skarë [600 W + Skarë (🔥🔥)] duke zbatuar kohën dhe udhëzimet në tabelë.





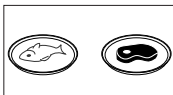
-  Përdorni gjithmonë doreza gatimi për të nxjerrë jashtë pjatën e ashpër, pasi do të jetë shumë e nxehtë.

2. Pastrojeni pjatën vaj nëse do të gatuar ushqim, si pastërma dhe vezë, në mënyrë që ushqimi të skuqet siç duhet.

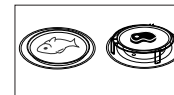
-  Ju lutemi, vini re që pjata e ashpër ka një shtresë prej tefloni e cila nuk është rezistente ndaj gërvishtjeve. Mos përdorni objekte të mprehta, si thika për të prerë mbi pjatën e ashpër.
-  Përdorni objekte plastike për të shmangur gërvishtjet mbi sipërfaqen e pjatës së ashpër ose hiqeni ushqimin nga pjata para se ta prisni.

3. Vendoseni ushqimin mbi pjatën e ashpër.




-  Mos vendosni objekte mbi pjatën e ashpër që nuk janë rezistente ndaj nxehtësisë; p.sh., tasa plastikë.
-  Mos e vendosni kurrë pjatën e ashpër në furrë pa pjatë rrotulluese.



4. Vendoseni pjatën e ashpër në skarën metalike (ose në pjatën rrotulluese) në mikrovalë.









5. Zgjidhni kohën e duhur të gatimit dhe fuqinë. (Referojuni tabelës anash)

-  **Si të pastrojmë pjatën e ashpër**  
Pastrojeni pjatën e ashpër me ujë të ngrohtë dhe me detergjent dhe më pas shpëlajeni me ujë të pastër.
-  Mos përdorni furçë gërryese ose sfungjer të ashpër, përndryshe sipërfaqja e saj do të dëmtohet.
-  **Ju lutemi, vini re**  
Pjata e ashpër është e dëmshme për pjatatarësen.

## PROGRAMET E GATIMIT MANUAL PËR USHQIM TË THATË

Ne ju rekomandojmë që ta nxehni paraprakisht pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese. Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër me 600 W + funksioni Skarë (🔥🔥) për 3-5 minuta. Zbatoni kohët dhe udhëzimet e tabelës.

| Ushqimi   | Racioni                       | Energjia            | Koha e nxehtjes paraprake (min.) | Koha e gatimit (min.) |
|---|-------------------------------|---------------------|----------------------------------|-----------------------|
| <b>Pastërma</b>   | 4 feta (80 g)                 | 600 W + Skarë<br>🔥🔥 | 3                                | 3½-4                  |
|   | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b> |                     |                                  |                       |
| Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendosini fetat pranë njëra-tjetrës në pjatën e ashpër. Vendosni pjatën e ashpër mbi skarë.   |                               |                     |                                  |                       |
| <b>Domate të pjekura në skarë</b>   | 200 g<br>(2 copë)             | 450 W + Skarë<br>🔥🔥 | 3                                | 4½-5                  |
|   | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b> |                     |                                  |                       |
| Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në pjatën e ashpër në formë rrethi. Vendosni pjatën e ashpër mbi skarë.   |                               |                     |                                  |                       |
| <b>Hamburger (i ngrirë)</b>   | 2 copë<br>(125 g)             | 600 W + Skarë<br>🔥🔥 | 3                                | 7-7½                  |
|   | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b> |                     |                                  |                       |
| Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendosini hamburgerët në formë rrethi në pjatën e ashpër. Vendosni pjatën e ashpër mbi skarë. Kthejini nga ana tjetër pas 4-5 minutash. |                               |                     |                                  |                       |

| Ushqimi                          | Racioni   | Energjia   | Koha e nxehtjes paraprake (min.) | Koha e gatimit (min.) |
|----------------------------------|---|--|----------------------------------|-----------------------|
| <b>Bageta (të ngrira)</b>        | 200-250 g<br>(2 copë)   | 450 W + Skarë<br>   | 4                                | 8-9                   |
|                                  | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b>   |  |                                  |                       |
|                                  | Nxehehi paraprakisht pjatën e ashpër. Vendosni një bagetë pranë qendrës, 2 bageta krah për krah në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.  |  |                                  |                       |
| <b>Pica (të ngrira)</b>          | 300-350 g   | 600 W + Skarë<br>   | 4                                | 9-10                  |
|                                  | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b>   |  |                                  |                       |
|                                  | Nxehehi paraprakisht pjatën e ashpër. Vendoseni picën e ngrirë në pjatë të ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.   |  |                                  |                       |
| <b>Patate të pjekura</b>         | 250 g<br>500 g  | 600 W + Skarë<br>   | 3                                | 5-6<br>8-9            |
|                                  | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b>   |  |                                  |                       |
|                                  | Nxehehi paraprakisht pjatën e ashpër. Pritini patatat në gjysma. Vendosini ato në pjatë të ashpër me anën e prerë poshtë. Vendosini në formë rrethi. Vendoseni pjatën në skarë.   |  |                                  |                       |
| <b>Fileta peshku (të ngrira)</b> | 150 g (5 copë)<br>300 g (10 copë)   | 600 W + Skarë<br>   | 4                                | 7-8<br>9-10           |
|                                  | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b>   |  |                                  |                       |
|                                  | Nxehehi paraprakisht pjatën e ashpër. Pastrojeni pjatën me 1 lugë gjelle vaj. Vendosni filetat e peshkut në pjatë në formë rrethi. Kthejini nga ana tjetër pas 4 minutash (5 copë) ose pas 6 minutash (10 copë).                |  |                                  |                       |
| <b>Kotëleta pule (të ngrira)</b> | 125 g<br>250 g  | 600 W + Skarë<br>   | 4                                | 5-5½<br>7½-8          |
|                                  | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b>   |  |                                  |                       |
|                                  | Nxehehi paraprakisht pjatën e ashpër. Pastrojeni pjatën me 1 lugë gjelle. Vendosini kotëletat e pulës në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë. Kthejini nga ana tjetër pas 3 minutash (125 g) ose pas 5 minutash (250 g). |  |                                  |                       |
| <b>Picë (e ftohtë)</b>           | 300-350 g   | 450 W + Skarë<br> | 4                                | 6½-7½                 |
|                                  | <b>&lt; Rekomandimet &gt;</b>   |  |                                  |                       |
|                                  | Nxehehi paraprakisht pjatën e ashpër. Vendoseni picën e ftohtë në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.   |  |                                  |                       |

## PËRDORIMI I VEÇORISË SË SHKRIRJES SË FUQISHME AUTOMATIKE

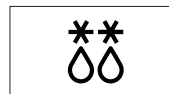
Veçoria e shkrirjes së fuqishme automatike mundëson shkrirjen e mishit, mishit të shpendëve, peshkut dhe bukës/kekut. Koha e shkrirjes dhe niveli i fuqisë caktohen automatikisht.

Ju duhet thjesht të zgjidhni programin dhe peshën.

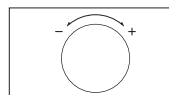
 Përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën.

Së pari, vendoseni ushqimin e ngrirë në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

1. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatvani duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Shkrirje e fuqishme** (\*\*). (Referojuni tabelës anash).



2. Zgjidhni peshën e racionit duke rrotulluar **dorezën e çelësit**.




3. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** (↵).

### Rezultati:





- Fillon shkrirja.
- Sinjali i furrës bën një gjysmë tingulli gjatë shkrirjes për t'ju kujtuar që ta ktheni ushqimin.
- Shtypni sërish butonin (↵) për të përfunduar shkrirjen.




 Ju mund ta shkrini ushqimin gjithashtu manualisht. Për të bërë këtë, zgjidhni funksionin e gatimit/ringrohjes në mikrovalë me një nivel fuqie prej 180 W. Për detaje të mëtejshme drejtojuni seksionit të titulluar "Gatimi/Ringrohja" në faqen 14.

## PËRDORIMI I PROGRAMEVE TË SHKRIRJES SË FUQISHME AUTOMATIKE


Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme të shkrirjes së shpejtë automatike, sasitë, kohët e qëndrimit në furrë dhe rekomandimet e duhura. Hiqni të gjitha llojet e materialeve të paketimit para shkrirjes. Vendoseni mishin, mishin e shpendëve, bukën/kekun në pjatë qeramike.

| Kodi/Ushqimi   | Madhësia e racionit (g) | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet  |
|--|-------------------------|-------------------------|---|
| 1. Mish<br>     | 200-1500                | 20-60                   | Mbulojini anët me letër alumini. Kthejeni mishin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për mishin e viçit, mishin e qengjit, mishin e derit, për biftekun, bërxollat dhe mishin e grirë.  |
| 2. Pulë<br>     | 200-1500                | 20-60                   | Mbulojini majat e këmbëve dhe të krahëve me letër alumini. Kthejeni pulën nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë pulën dhe për racione me mish pule.   |
| 3. Peshk<br>    | 200-1500                | 20-50                   | Mbulojini bishtat e peshqve me letër alumini. Kthejini peshqit nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë peshqit dhe për filetat e peshkut.   |
| 4. Bukë/kek<br> | 125-625                 | 5-20 min.               | Vendoseni bukën në një copë letre kuzhine dhe kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Vendoseni kekun në një pjatë qeramike dhe nëse është e mundur, kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. (Furra vazhdon të punojë dhe ndalon kur ju hapni derën. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e bukës, të prerë në pjesë ose të plotë, si dhe për paninet dhe simitet. Vendosini paninet e bukës në formë rrethi. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë llojet e kekëve me maja, biskotave, kekëve me djathë dhe gatimeve prej brumi. Nuk është e përshtatshme për petë brumi, për fruta dhe kekë kremi si dhe për kekë të mbuluar me çokolatë. |

 Zgjidhni funksionin e Shkrirjes manuale me nivel fuqie prej 180 W nëse dëshironi ta shkrii ushqimin manualisht. Për më shumë detaje mbi shkrirjen manuale dhe kohën e shkrirjes, referojuni faqeve 30-31.

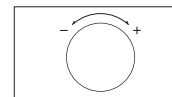
## PËRDORIMI I VEÇORISË PJATA IME

Veçoria "pjata ime" ka dy kohë gatimi të programuara parapraikisht. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë. Mund të përshtatni numrin e racioneve duke rrotulluar dorezën e çelësit. Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

1. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuar duke shtypur një ose më shumë herë butonin **Pjata ime** .



2. Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **dorezën e çelësit**. (Referojuni tabelës anash.)



3. Shtypni butonin .

**Rezultati:** Gatimi fillon. Kur të ketë përfunduar.


- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- 3) Shfaqet përsëri koha aktuale.




 Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

## PËRDORIMI I PROGRAMEVE TË PJATA IME

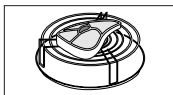
Tabela e mëposhtme paraqet programet e rinxehjes automatike të Pjata ime, sasitë, kohët e qëndrimit në furrë dhe rekomandimet e duhura. Këto programe funksionojnë vetëm me energjinë e mikrovalës.


| Kodi/Ushqimi   | Madhësia e racionit (g) | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet  |
|--|-------------------------|-------------------------|---|
| 1. Ushqim i gatshëm i ftohtë<br> | 300-350<br>400-450      | 2-3                     | Vendosni një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqëruar si patate, oriz ose makarona). |

| Kodi/Ushqimi  | Madhësia e racionit (g) | Koha e qëndrimit (min.) | Rekomandimet  |
|---|-------------------------|-------------------------|---|
| 2. Ushqim i ftohtë vegjetarian<br> | 300-350<br>400-450      | 2-3                     | Vendoseni ushqimin në një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për gatime me 2 përbërës (p.sh. spageti me salcë ose oriz me perime). |

## ZGJEDHJA E Pjesëve Shtesë

Përdorni enë që nuk e dëmtojnë mikrovalën; mos përdorni enë, pjata plastike, gota prej letre, peshqirë etj. Nëse dëshironi të zgjidhni regjimin e gatimit me kombinim (skarë dhe mikrovalë), përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrdruuese.



 Për më shumë detaje lidhur me enët e përshtatshme të gatimit ose të kuzhinës, referojuni Udhëzuesi për enët e kuzhinës në faqen 25.

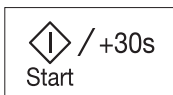
## PJEKJA NË SKARË

Skara ju mundëson që ta nxehti dhe ta skuqni ushqimin shpejt, pa përdorur mikrovalët. Për këtë qëllim, jepet një skarë për pjekje bashkë me mikrovalën.

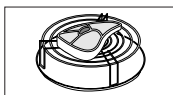
1. Nxehehi paraprakisht skarën në temperaturën e kërkuar duke shtypur butonin **Skarë** (U) dhe vendosni kohën e nxehtësisë paraprake duke shtypur **dorezën e çelësit**.



2. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** (D).



3. Hapeni derën dhe vendoseni ushqimin në skarë. Mbylleni derën.

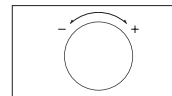


4. Shtypni butonin **Skarë** (U).

**Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm:



5. Vendosni kohën e pjekjes në skarë duke rrotulluar **dorezën e çelësit**. Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.





6. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** (D).

**Rezultati:** Koha e pjekjes në skarë fillon. Kur të ketë përfunduar.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali i kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- 3) Shfaqet përsëri koha aktuale.




 Mos u shqetësoni nëse nxehtësi fiket dhe ndizet gjatë pjekjes në skarë. Ky sistem është projektuar për të shmangur mbinxehjen e furrës.

 Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni pjatat në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.

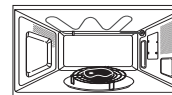
## KOMBINIMI I MIKROVALËVE DHE I SKARËS

Ju mund të kombinoni gjithashtu gatimin me mikrovalë me skarën për të gatuar shpejt dhe për të skuqur në të njëjtën kohë.

 **GJITHMONË** përdorni enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrdruuese. Pjatat prej qelqi ose prej qeramike janë ideale, pasi e lejojnë mikrovalën që të depërtojë te ushqimi në mënyrë të njëtrajtshme.

 **GJITHMONË** përdorni doreza gatimi kur të prekni enët në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.

1. Hapni derën e furrës. Vendoseni ushqimin në skarë dhe skarën mbi pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.





2. Shtypni butonin **Me kombinim** (⏏/⏏).

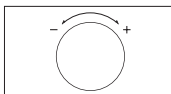
**Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm:  
⏏/⏏ (regjimi me mikrovalë dhe skarë)  
600 W (fuqia në dalje)



☑ Zgjidhni nivelin e përshtatshëm të fuqisë duke shtypur përsëri butonin **Me kombinim** (⏏/⏏) derisa të shfaqet niveli përkatës i fuqisë.

☑ Ju nuk mund të vendosni temperaturën e skarës.

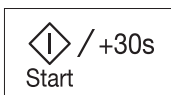
3. Caktoni kohën e gatimit duke rrotulluar **dorezën e çelësit**. Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.



4. Shtypni butonin **Start/+30s (Fillo/+30s)** (⏏/⏏).

**Rezultati:** Fillon gatimi me kombinim.  
Kur ka përfunduar.

- 1) Sinjali i furrës bie 4 herë.
- 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- 3) Shfaqet përsëri koha aktuale.



☑ Fuqia maksimale e mikrovalës për regjimin e kombinuar me mikrovalë dhe me skarë është 600 W.

## FIKJA E SINJALIZUESIT

Mund ta fikni sinjalizuesin sa herë që dëshironi.

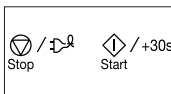
1. Shtypni butonat (⏏/⏏) dhe (⏏/⏏) për dy sekonda.

**Rezultati:**

- Shfaqet treguesi i mëposhtëm.

OFF

- Sinjali i furrës nuk bie sa herë që shtypni butonin.



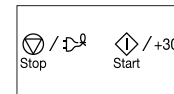
2. Për ta ndezur përsëri sinjalizuesin, shtypni përsëri butonat (⏏/⏏) dhe (⏏/⏏) për dy sekonda.

**Rezultati:**

- Shfaqet treguesi i mëposhtëm.

ON

- Furra funksionon me sinjalizuesin e ndezur përsëri.



## BLLOKIMI NË MËNYRË TË SIGURT I FURRËS.

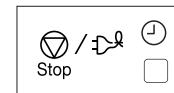
Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për Sigurinë e fëmijëve, i cili mundëson "bllokimin" e furrës në mënyrë që fëmijët ose çdokush tjetër që nuk di ta përdorë, të mos e vërë në punë aksidentalisht. Furra mund të bllokohet në çdo moment.

1. Shtypni butonat (⏏/⏏) dhe (⏏/⏏) për dy sekonda.

**Rezultati:**

- Furra u bllokua (nuk mund të zgjidhet asnjë funksion).
- Në ekran shfaqet "L".

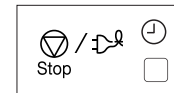
L



2. Për ta zhblokuar furrën, shtypni sërish butonat (⏏/⏏) dhe (⏏/⏏) për dy sekonda.

**Rezultati:**

- Furra mund të përdoret normalisht.



## Udhëzuesi për enët e kuzhinës

Për të gatuar ushqimin në furrë me mikrovalë, mikrovalët duhet të jenë në gjendje të depërtojnë te ushqimi, pa u reflektuar dhe pa u thithur nga ena që përdoret. Prandaj dhe duhet treguar kujdes kur zgjidhet ena e gatimit. Nëse ena e gatimit ka të shënuar "nuk e dëmton mikrovalën", nuk duhet të shqetësoheni. Tabela e mëposhtme ka të radhitur një sërë llojesh të enëve të gatimit dhe tregon nëse duhen përdorur për furrë me mikrovalë dhe si.

| Ena e gatimit  | Nuk e dëmton mikrovalën | Komente  |
|--|-------------------------|--|
| <b>Letra e aluminit</b>  | ✓ X                     | Mund të përdoret në sasi të vogël për të mbrojtur pjesët ndaj mbipjekjes. Mund të krijohet qark elektrik nëse letra e aluminit ndodhet shumë pranë murit të furrës ose nëse përdoret sasi e madhe letre alumini. |
| <b>Pjatat e ashpra</b>   | ✓                       | Mos e nxehti paraprakisht për më shumë se 8 minuta.  |
| <b>Enët prej porcelani dhe qeramike</b>                          | ✓                       | Enët prej porcelani, prej balte, prej qeramike të lustruara dhe prej porcelani të hollë zakonisht janë të përshtatshme nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.  |
| <b>Enët njëpërdorimshme prej kartoni dhe materiali poliestre</b> | ✓                       | Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.   |
| <b>Paketimi i fastfood-it</b>                                    |                         |  |
| • Enët, gotat prej polistireni                                   | ✓                       | Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrijen e polistirenit.   |
| • Çantat prej letre ose gazete                                   | X                       | Mund të marrin flakë.  |
| • Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali                 | X                       | Mund të shkaktojnë hark elektrik.  |
| <b>Enët prej qelqi</b>   |                         |  |
| • Komplet enësh që përdoren për furrë dhe për tryezë             | ✓                       | Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.  |

| Ena e gatimit                                  | Nuk e dëmton mikrovalën | Komente   |
|--|-------------------------|---|
| • Enët prej qelqi të fortë                     | ✓                       | Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin ose lëngjet. Qelqi delikat mund të thyhet ose të pësojë krisje nëse nxehtet menjëherë.   |
| • Vazot prej qelqi                             | ✓                       | Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.  |
| <b>Metaliket</b>                               |                         |   |
| • Pjatat                                       | X                       | Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.   |
| • Lidhëset e qeseve të ngrirjes                | X                       |   |
| <b>Letrat</b>                                  |                         |   |
| • Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës | ✓                       | Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt.  |
| • Letër e ricikluar                            | X                       | Mund të shkaktojnë hark elektrik.   |
| <b>Plastiket</b>                               |                         |   |
| • Enët   | ✓                       | Sidomos nëse janë prej lënde termoplastike rezistente ndaj nxehtësisë. Disa materiale të tjera plastike mund të mbliiden ose të çngjyrosen në temperaturë të lartë. Mos përdorni plastikë melaminë. |
| • Qeset plastike ngjitëse                      | ✓                       | Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë. Nuk duhet të prekin ushqimin. Kujdes kur të hiqni qesen plastike pasi mund të dalë avull i nxehtë.  |
| • Qeset e ngrirjes                             | ✓ X                     | Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpojini me pirun nëse është e nevojshme.  |
| <b>Letra e dyllit ose letra e vajit</b>        | ✓                       | Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë dhe për të shmangur stërpikjet.  |

✓ : Rekomandohet

✓ X : Tregoni kujdes

X : E pasigurt

# Udhëzuesi gatimi

## MIKROVALËT

Energjia me mikrovalë në të vërtetë depërton tek ushqimi, duke u tërhequr dhe thithur nga uji, yndyra dhe sheqeri.

Mikrovalët shkaktajnë lëvizjen e shpejtë të molekulave të ushqimit. Lëvizja e shpejtë e këtyre molekulave krijon fërkim dhe si nëxhtësia e krijuar gatuan ushqimin.

## GATIMI

### Enë gatimi për gatimet me mikrovalë:

Ena e gatimit duhet të lejojë kalimin e energjisë në mënyrën më efektive.

Mikrovalët reflektohen nga metali, siç është inoksi, alumini dhe bakri, por ato depërtojnë në materialet prej qeramike, qelqi, porcelani dhe plastike si dhe në materialet prej letre dhe prej druri. Pra, ushqimi nuk duhet gatuar kurrë në enë metalike.

### Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë:

Shumë lloje ushqimesh janë të përshtatshme për gatimet me mikrovalë, përfshirë perimet e ngrira, frutat, brumërat, orizi, drithërat, fasulet, peshku dhe mishi. Salcat, krem karamele, budingu me avull, konservat dhe salcat çatni mund të gatohen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrirja e gjalpës ose e çokolatës (shikoni kapitullin me këshilla, teknika dhe sugjerime).

### Mbulimi gjatë gatimit

Mbulimi gjatë gatimit është shumë i rëndësishëm, pasi uji ngrihet në formën e avullit dhe kontribuon në procesin e gatimit. Ushqimi mund të mbulohet në mënyra të ndryshme: p.sh. me pjatë qeramike, me kapak plastik ose me qese plastike ngjitëse të përshtatshme për mikrovalë.

### Kohët e qëndrimit

Pasi gatimi të ketë përfunduar, koha e qëndrimit në furrë është e rëndësishme për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme brenda ushqimit.

## Udhëzuesi gatimi për perimet e ngrira

Përdorni një tas qelqi përkrah me kapak. Gatujeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar.

Trazojeni dy herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhni kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë.

| Ushqimi                                       | Racioni | Energjia | Koha (min.) | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet                                   |
|---|---------|----------|-------------|-------------------------|---|
| Spinaqi                                       | 150 g   | 600 W    | 4½-5½       | 2-3                     | Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). |
| Brokoli                                       | 300 g   | 600 W    | 9-10        | 2-3                     | Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). |
| Bizele  | 300 g   | 600 W    | 7½-8½       | 2-3                     | Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). |
| Barbunja                                      | 300 g   | 600 W    | 8-9         | 2-3                     | Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). |
| Perime të përziera (karota/ bizele/ drithëra) | 300 g   | 600 W    | 7½-8½       | 2-3                     | Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). |
| Perime të përziera (stili kinez)              | 300 g   | 600 W    | 8-9         | 2-3                     | Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). |

## Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

**Orizi:** Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak - orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatuajeni të mbuluar. Pasi të ketë përfunduar gatimi, trazojeni mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë dhe hidhini kripë ose erëza dhe gjalpë. Shënim: orizi mund të mos e ketë thithur të gjithë ujin pasi të ketë mbaruar gatimi.

**Makaronat:** Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajeni të pambuluar. Trazojeni herë pas here dhe pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojeni mirë.

| Ushqimi                                | Racioni | Energjia | Koha (min.) | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet                     |
|--|---------|----------|-------------|-------------------------|-------------------------------|
| Oriz i bardhë (i përvëluar)            | 250 g   | 800 W    | 16-17       | 5                       | Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.  |
| Oriz i kuq (i përvëluar)               | 250 g   | 800 W    | 21-22       | 5                       | Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.  |
| Oriz i përzierë (oriz + oriz i egër)   | 250 g   | 800 W    | 17-18       | 5                       | Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.  |
| Drithëra të përziara (oriz + drithëra) | 250 g   | 800 W    | 18-19       | 5                       | Shtoni 400 ml ujë të ftohtë.  |
| Makarona                               | 250 g   | 800 W    | 11-12       | 5                       | Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë. |

## Udhëzues gatimi për perimet e freskëta

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveçse kur rekomandohet një tjetër sasi uji – shikoni tabelën. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale – shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar. Trazojeni një herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit.

Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë prej 3 minutash.

**Këshillë:** Pritini perimet e freskëta në copa me madhësi të barabartë. Sa më të vogla të priten, aq më shpejt gatuhen.

Të gjitha perimet e freskëta duhet të gatuhen duke përdorur fuqi të plotë mikrovale (800 W).

| Ushqimi             | Racioni        | Koha (min.)  | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet   |
|---------------------|----------------|--------------|-------------------------|---|
| Brokoli             | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3                       | Përgatisni lulet e lulëlakrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcëjtë në mes.   |
| Lakra<br>Brukseli   | 250 g          | 5½-6½        | 3                       | Shtoni 60-75 ml ujë (5-6 lugë gjelle).  |
| Karota              | 250 g          | 4½-5         | 3                       | Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë.  |
| Lulelakra           | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3                       | Përgatisni lulet e lulëlakrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulëlakrës në gjysma. Vendosini kërcëjtë në mes.                                  |
| Kunguj të<br>vegjël | 250 g          | 3½-4         | 3                       | Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml ujë (2 lugë gjelle) ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten.   |
| Patëllxhan          | 250 g          | 3½-4         | 3                       | Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni.   |
| Presh               | 250 g          | 4½-5         | 3                       | Pritini preshtë në feta të trasha.  |
| Kërpudha            | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3                       | Përgatisni të gjitha kërpudhat e vogla ose kërpudhat e prera. Mos shtoni ujë. Spërkatini me lëng limoni. Marinojini me kripë dhe piper. Kullojini para se t'i shërbeni. |

Shqip - 27

| Ushqimi         | Racioni        | Koha (min.)  | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet  |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------------|--|
| Qepë            | 250 g          | 5½-6         | 3                       | Pritini qepër në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml ujë (1 lugë gjelle).             |
| Speca           | 250 g          | 4½-5         | 3                       | Pritini specat në feta të vogla.   |
| Patate          | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3                       | Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë. |
| Lakër foragjere | 250 g          | 5-5½         | 3                       | Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël.  |

## RINGROHJA

Furra juaj me mikrovalë do ta nxehë ushqimin në një fraksion të kohës që pllakave të sobave të zakonshme u duhet për ta nxehur.

Përdorni si udhëzues nivelet e fuqisë dhe kohët e ringrohjes në tabelën e mëposhtme. Kohët në tabelë supozojnë që lëngjet të jenë në temperaturën e ambientit nga +18 në +20 °C ose ushqimet e ftohta në temperaturë nga +5 në +7 °C.

### Rregullimi dhe mbulimi

Shmangni ringrohjen e copave të mëdha siç janë copat e mëdha të mishit – ato kanë tendencë të mbipiqen dhe të thahen para se pjesa e mesit të jetë nxehur. Ringrohja e copave të vogla do të ishte më e suksesshme.

### Nivelet e fuqisë dhe trazimi

Disa ushqime mund të ringrohen duke përdorur fuqinë prej 800 W ndërsa të tjerat duhet të ringrohen duke përdorur 600 W, 450 W ose madje dhe 300 W. Kontrolloni tabelat për udhëzime. Përgjithësisht, është më mirë ta ringrohni ushqimin duke përdorur një nivel fuqie më të ulët, nëse ushqimi është delikat, në sasi të mëdha, ose nëse ka tendencë të nxehet shumë shpejt (për shembull, ëmbëlsira me fruta të thata).

Trazojeni mirë ose kthejeni ushqimin nga ana tjetër gjatë ringrohjes për të arritur rezultate më të mira. Aty ku është e mundur, trazojeni përsëri para se ta shërbeni.

Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Për të parandaluar vlimin shpërthyes të lëngjeve dhe djegien e mundshme të tyre, trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes. Mabajini në një furrë me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit. Ju rekomandojmë që të vendosni një lugë plastike ose

një shkop qelqi brenda në lëngje. Shmangni mbinxhjen e ushqimit (dhe për rrjedhojë prishjen e tij).

Është e rekomandueshme që ta ulni kohën e gatimit dhe të shtoni kohën e nxehjes, nëse është e nevojshme.

### Koha e nxehjes dhe e qëndrimit

Kur të ringrohni ushqimin për herë të parë, do të ishte e dobishme po të mbanit shënim kohëzgjatjen – për t'iu referuar në të ardhmen.

Sigurohuni gjithmonë që ushqimi i ringrohur të jetë nxehur në mënyrë të njëtrajtshme. Lëreni ushqimin të qëndrojë për pak kohë pas ringrohjes - për ta lënë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme.

Koha e rekomanduar për qëndrimin pas ringrohjes është 2-4 minuta, përveçse kur rekomandohet një kohë tjetër në tabelë.

Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Shikoni gjithashtu kapitullin me masat paraprake të sigurisë.

## RINGROHJA E LËNGJEVE

Lini gjithmonë një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Për të shmangur vlimin shpërthyes dhe djegien e mundshme të tyre, duhet të vendosni një lugë ose një shkop qelqi brenda lëngjeve dhe trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.

### Ringrohja e lëngjeve dhe e ushqimit

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

| Ushqimi                | Racioni                                   | Energjia | Koha (min.)  | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet  |
|------------------------|---|----------|--------------|-------------------------|--|
| Pijet (kafe, çaj, ujë) | 150 ml (1 filxhan)<br>250 ml (1 gotë çaj) | 800 W    | 1-1½<br>1½-2 | 1-2                     | Hidheni në një filxhan dhe ringrohni të pambuluar. Vendosni filxhanin/gotën e çajit në mes të pjatës rrotulluese. Lëreni në furrën me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit dhe trazojeni mirë. |

| Ushqimi                                   | Racioni | Energjia | Koha (min.) | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet   |
|---|---------|----------|-------------|-------------------------|---|
| Supë (e ftohtë)                           | 250 g   | 800 W    | 3-3½        | 2-3                     | Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes. Trazojeni përsëri para se ta shërbeni.   |
| Çorbë (e ftohtë)                          | 350 g   | 600 W    | 5½-6½       | 2-3                     | Vendoseni çorbën në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni.   |
| Makarona me salcë (e ftohtë)              | 350 g   | 600 W    | 4½-5½       | 3                       | Vendosini makaronat (p.sh., spageti ose makaronat nudëll me vezë) në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovale. Trazojini para se t'i shërbeni.                                   |
| Makarona të mbushura me salcë (të ftohta) | 350 g   | 600 W    | 5-6         | 3                       | Vendosini makaronat e mbushura (p.sh., ravioli, tortelini) në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni. |
| Pjatë me ushqime të përziera (e ftohtë)   | 350 g   | 600 W    | 5½-6½       | 3                       | Krijoni një ushqim me 2-3 lloje përbërësish të ftohtë dhe vendoseni në një pjatë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovale.  |

## RINGROHJA E USHQIMIT TË BEBEVE

**USHQIMI I BEBEVE:** Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes!

Lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta para se ta shërbeni. Trazojeni përsëri dhe kontrolloni temperaturën. Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: ndërmjet 30-40 °C.

**QUMËSHTI PËR BEBET:** Hidheni qumështin në një shishe qelqi të sterilizuar. Ringrohjeni të pambuluar. Mos e nxehni kurrë biberonin me kapësen të vendosur, pasi shishja mund të shpërthejë nëse mbinxehet. Tundeni mirë para se ta lini të qëndrojnë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrollojeni gjithmonë me kujdes temperaturën e qumështit ose të ushqimit për bebe para se t'ia jepni. Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: rreth 37°C.

**SHËNIM:** Ushqimi i fëmijës ka nevojë veçanërisht të kontrollohet me kujdes para se të shërbehet, për të parandaluar djegiet. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në tabelën tjetër si udhëzues për ringrohje.

### Ringrohja e ushqimit dhe e qumështit të bebes

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

| Ushqimi                         | Racioni | Energjia | Koha      | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet   |
|---------------------------------|---------|----------|-----------|-------------------------|---|
| Ushqimi i bebes (perime + mish) | 190 g   | 600 W    | e 30 sek. | 2-3                     | Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 2-3 minuta. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. |

| Ushqimi  | Racioni          | Energjia | Koha                                 | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet   |
|--|------------------|----------|--------------------------------------|-------------------------|---|
| Muhalebia për bebet (drithëra + qumësht + fruta) | 190 g            | 600 W    | e 20 sek.                            | 2-3                     | Hiidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatujeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 2-3 minuta. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.   |
| Qumështi për bebet                               | 100 ml<br>200 ml | 300 W    | 30-40 sek.<br>50 sek. deri në 1 min. | 2-3                     | Trazojeni ose tundeni mirë dhe hidheni në një shishe qelqi të sterilizuar. Vendoseni në mes të pjatës rrotulluese. Gatujeni të pambuluara. Tundeni mirë dhe lëreni të qëndrojnë për 3 minuta. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. |

## SHKRIRJA MANUALISHT

Mikrovalët janë një mënyrë e shkëlqyer për të shkrirë ushqimin e ngrirë. Mikrovalët shkrirjnë butësisht ushqimin e ngrirë për një periudhë të shkurtër kohe. Kjo mund të jetë me mjaft avantazh, nëse papritur ju vijnë miq. Pula e ngrirë duhet të shkrirë plotësisht para se të gatuhet. Hiqni lidhëset metalike dhe nxirreni nga paketimi për të lejuar kullimin e lëngut të shkrirë. Vendoseni ushqimin e ngrirë në një enë pa kapak. Kthejeni përgjysmë nga ana tjetër, kulloni lëngun dhe hiqini të brendshmet sa më shpejt që të jetë e mundur. Kontrolloni ushqimin herë pas here për t'u siguruar që nuk është i ngrohtë. Nëse pjesët më të vogla dhe më të holla të ushqimit të ngrirë fillojnë të ngrohen, mund të mbulohen duke i mbështjellë me rripa të hollë letre alumini, gjatë shkrirjes.

Nëse pula fillon të ngrohet në pjesën e jashtme, ndërpriteni shkrirjen dhe lëreni të qëndrojnë për 20 minuta para sa të vazhdoni.

Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojnë, në mënyrë që të kryhet shkrirja. Koha e qëndrimit për shkrirje të plotë do të ndryshojë në varësi të sasisë së shkrirë. Ju lutemi, referojuni tabelës së mëposhtme.

**Këshillë:** Ushqimi me trashësi të vogël shkrin më mirë se ai me trashësi të madhe dhe sasisë e vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasisë e mëdha. Mbajeni mend këtë informacion kur të ngrini dhe kur të shkrini ushqimin.

Për shkrirjen e ushqimit të ngrirë në temperaturë prej rreth -18 deri në -20 °C, përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues.

I gjithë ushqimi i ngrirë duhet të shkrirë duke përdorur nivelin e fuqisë së shkrirjes (180 W).

| Ushqimi           | Racioni           | Koha (min.)    | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet   |
|-------------------|-------------------|----------------|-------------------------|---|
| <b>Mish</b>       |                   |                |                         |   |
| Mish viçi i grirë | 250 g<br>500 g    | 6½-7½<br>10-12 | 5-25                    | Vendoseni mishin në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini anët më të holla me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!  |
| Biftekë derri     | 250 g             | 7½-8½          |                         |   |
| <b>Pulë</b>       |                   |                |                         |   |
| Copa mishi pile   | 500 g<br>(2 copë) | 14½-<br>15½    | 15-40                   | Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e kraharorit poshtë, në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbuloni pjesët e holla, siç janë krahët dhe pjesët fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! |
| E gjithë pula     | 900 g             | 28-30          |                         |   |

| Ushqimi   | Racioni                                | Koha (min.)                 | Koha e qëndrimit (min.) | Udhëzimet   |
|---|--|-----------------------------|-------------------------|---|
| <b>Peshk</b><br>Fileta peshku   | 250 g<br>(2 copë)<br>400 g<br>(4 copë) | 6-7<br>12-13                | 5-15                    | Vendosni peshkun e ngrirë në mes të një pjate të sheshtë prej qeramike. Vendosini pjesët më të holla poshtë pjesëve më të trasha. Mbulojini pjesët e ngushta fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrijes! |
| <b>Frutat</b><br>Fruta pylli  | 250 g                                  | 6-7                         | 5-10                    | Shpërndajini frutat në një enë qelqi të sheshtë dhe të rrumbullakët (me diametër të madh).  |
| <b>Bukë</b><br>Panine<br>(secila rreth 50 g)<br>Tost/sanduiç<br>Bukë gjermane<br>(grurë + miell thekre) | 2 copë<br>4 copë<br>250 g<br>500 g     | ½-1<br>2-2½<br>4½-5<br>8-10 | 5-20                    | Vendosini paninet në formë rrethi ose bukën në drejtim horizontal mbi një letër kuzhine në mes të pjatës rrotulluese. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrijes!  |

## SKARA

Elementi i nxehtësë së skarës ndodhet nën tavanin e zgavrës. Ai funksionon kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Rrotullimi i pjatës rrotulluese e skuq ushqimin në mënyrë më të njëtrajtshme. Nxehtë para-prapake e skarës për 3-4 minuta do të bëjë që ushqimi të skuqet më shpejt.

### Enë gatimi për pjekje në skarë:

Duhet të jetë flakëduar dhe të ketë në përbërje metal. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

### Ushqimi i përshtatshëm për pjekje në skarë.

Bërxolla, salsicët, biftekët, hamburgerët, pastërmaja, fetat e proshutës të kripura dhe të tymosura, copat e peshkut, sanduiçët dhe të gjitha llojet e tostit të mbuluar me ingredientë.

### Shënimi i rëndësishëm:

Sa herë që të përdorni vetëm regjimin e pjekjes në skarë, sigurohuni që elementi i nxehtësë së skarës të vendoset nën tavanin e furrës, në pozicion horizontal dhe jo në murin e pasmë, në pozicion vertikal. Mbani mend që ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.

### MIKROVALË + SKARË

Ky regjim gatimi kombinon nxehtësinë rrezatuese që vjen nga skara me shpejtësinë e gatimit me mikrovalë. Kjo funksionon vetëm kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Për shkak të rrotullimit të pjatës rrotulluese, ushqimi skuqet në mënyrë të njëtrajtshme. Në këtë model disponohen tre regjime me kombinim. 600 W + Skarë, 450 W + Skarë dhe 300 W + Skarë.

### Enë gatimi për t'u përdorur për gatimin me mikrovalë + skarë

Ju lutemi, përdorni enë gatimi të cilat lejojnë depërtimin e mikrovalëve. Ena e gatimit duhet të jetë flakëduar. Mos përdorni enë gatimi metalike për regjimin me kombinim. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

### Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë + skarë:

Tek ushqimet e përshtatshme për regjimin e gatimit me kombinim përfshihen të gjitha llojet e ushqimeve të gatuar të cilat kanë nevojë për ringrohje dhe skuqje, (p.sh., makaronat në furrë) si dhe ushqimet që kërkojnë një kohë të shkurtër gatimi për të skuqur sipërfaqen e ushqimit. Gjithashtu, ky regjim mund të përdoret për racionet e ushqimit me trashësi të madhe, të cilat përfitojnë nga sipërfaqja e skuqur dhe e thatë (p.sh., copat e mishit të pulës, kthimi i tyre nga ana tjetër në gjysmë). Ju lutemi, referojuni tabelës lidhur me skarën për hollësi të mëtejshme.

### Shënimi i rëndësishëm:

Sa herë që përdorni regjimin me kombinim (mikrovalë + pjekje në skarë), sigurohuni që elementi i nxehtësë së skarës të vendoset nën tavanin e furrës, në pozicion horizontal dhe jo në murin e pasmë, në pozicion vertikal. Ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër. Përndryshe, duhet të vendoset drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese. Ju lutemi, referojuni udhëzimeve në tabelën e mëposhtme. Ushqimi duhet të kthehet në anën tjetër, nëse duhet të skuqet nga të dyja anët.



## Udhëzuesi i skarës për ushqimet e ngrira

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

| Ushqimi i freskët   | Racioni            | Energjia          | Koha për anën e 1-rë (min.)       | Koha për anën e 2-të (min.)      | Udhëzimet   |
|---|--------------------|-------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| Panine (secila afërsisht 50 g)                                  | 2 copë<br>4 copë   | Mikrovalë + Skarë | 300 W + Skarë<br><br>1-1½<br>2-2½ | Vetëm me skarë<br><br>1-2<br>1-2 | Vendosini paninet në skarë në formë rrethi. Piqni anën tjetër të paniveve derisa të bëhen aq të thata sa dëshironi ju. Lëreni për 2-5 minuta.   |
| Simite + Ingredientë sipër (domate, djathë, proshutë, kërpudha) | 250-300 g (2 copë) | 450 W + Skarë     | 8-9                               | -                                | Vendosni në skarë 2 simite të ngrira afër njëra-tjetres. Pasi të piqen, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.   |
| Gatime furre (perime ose patate)                                | 400 g              | 450 W + Skarë     | 13-14                             | -                                | Vendoseni gatimin e furrës në një pjatë qelqi të vogël e të rumbullakët pirez. Vendoseni pjatën në skarë. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.                          |
| Makarona (kaneloni, makarona, lazanja)                          | 400 g              | Mikrovalë + Skarë | 600 W + Skarë<br><br>14-15        | Vetëm me skarë<br><br>2-3        | Vendosini makaronat e ngrira në një pjatë qelqi të vogël, drejtëndore e të sheshtë pirez. Vendoseni pjatën drejtpërdrejt në skarë. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta. |
| Kotëleta pule   | 250 g              | 450 W + Skarë     | 5-5½                              | 3-3½                             | Vendosini kotëletat e pulës në skarë. Kthejini nga ana tjetër.  |
| Patate furre  | 250 g              | 450 W + Skarë     | 9-11                              | 4-5                              | Vendosini patatet e furrës në skarë, të shpërdara në mënyrë të njëtrajtshme mbi një letër gatimi.   |

## Udhëzuesi i skarës për ushqimet e freskëta

Nxehni paraprakisht skarën me anë të funksionit të skarës për 3-4 minuta. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

| Ushqimi i freskët                          | Racioni                              | Energjia          | Koha për anën e 1-rë (min.)           | Koha për anën e 2-të (min.) | Udhëzimet  |
|--|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|
| Feta tosti                                 | 4 copë (secila 25 g)                 | Vetëm me skarë    | 6-8                                   | 4-5½                        | Vendosini në skarë fetat e tostit afër njëra-tjetres.  |
| Panine (të pjekura tashmë)                 | 2-4 copë                             | Vetëm me skarë    | 2-3                                   | 2-3                         | Vendosini paninet drejtpërdrejt në skarë, fillimisht me anën e poshtme lart, në formë rrethi.  |
| Domate të pjekura në skarë                 | 200 g (2 copë)<br><br>400 g (4 copë) | Mikrovalë + Skarë | 300 W + Skarë<br><br>4½-5½<br><br>7-8 | Vetëm me skarë<br><br>2-3   | Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në formë rrethi, mbi një pjatë pirez të sheshtë prej qelqi. Vendosini në skarë.                |
| Tost Havai (proshutë, ananas, feta djathi) | 2 copë (300 g)                       | 450 W + Skarë     | 3½-4                                  | -                           | Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendosni tostën e mbuluar me ingredientë mbi skarë. Vendosni 2 toste në skarë, përbri njëri-tjetrit. Lëreni për 2-3 minuta. |
| Patate të pjekura                          | 250 g<br><br>500 g                   | 600 W + Skarë     | 4½-5½<br><br>8-9                      | -                           | Pritini patatet në gjysma. Vendosini në skarë në formë rrethi, me anën e prerë nga skara.  |

| Ushqimi i freskët                        | Racioni  | Energjia          | Koha për anën e 1-rë (min.) | Koha për anën e 2-të (min.) | Udhëzimet   |
|--|--|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|
| Copa mishi pule                          | 450-500 g (2 copë)                                     | 300 W + Skarë     | 10-12                       | 12-13                       | Përgatitini copat e mishit të pulës me vaj dhe erëza. Vendosini ato në formë rrethi, me kockat në mes. Vendosni një copë mishi pule jo në mes të skarës. Lëreni për 2-3 minuta.   |
| Bërxollë qengji/ biftekë viçi (mesatare) | 400 g (4 copë)   | Vetëm me skarë    | 12-15                       | 9-12                        | Lyejini bërxollat e qengjit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pasi të piqen, lëri në qëndrojnë për 2-3 minuta.  |
| Biftekë derri                            | 250 g (2 copë)   | Mikrovalë + Skarë | 300 W + Skarë<br>7-8        | Vetëm me skarë<br>6-7       | Lyejini biftekët e derrit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pasi të piqen, lëri në qëndrojnë për 2-3 minuta.  |
| Mollë të pjekura                         | 1 mollë (afërsisht 200 g)<br>2 mollë (afërsisht 400 g) | 300 W + Skarë     | 4-4½<br>6-7                 | -                           | Hiqni pjesën e mesit të mollëve dhe mbushini me rrush të thatë dhe me reçel. Hidhni feta bajameje sipër. Vendosini mollët në një pjatë pireks, të sheshtë prej qelqi. Vendoseni atë drejtpërdrejt në pjatën rotulluese. |
| Pulë e skuqur                            | 1200 g   | 600 W + Skarë     | 15-18                       | 15-18                       | Lyejini pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni pulën në pjatën rotulluese, fillimisht me kraharorin poshtë, më pas me kraharorin lart. Lëreni të qëndrojnë për 5 minuta pasi të piqet.                                       |

### Shqip - 33

## SUGJERIME SPECIFIKE

### SHKRIRJA E GJALPIT

Vendosni 50 g gjalpë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Mbulojeni me kapak plastik. Nxeheni për 30-40 sekonda duke përdorur 800 W, derisa gjalpi të shkrijë.

### SHKRIRJA E ÇOKOLLATËS

Vendosni 100 g çokollatë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Nxeheni për 3-5 minuta, duke përdorur 450 W, derisa çokollata të shkrijë. Trazojeni një ose dy herë gjatë shkrirjes. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirri jashtë!

### SHKRIRJA E MJALTIT TË KRISTALIZUAR

Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuuar në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Nxeheni për 20-30 sekonda duke përdorur 300 W, derisa mjalti të shkrijë.

### SHKRIRJA E XHELATINËS

Përgatitni shtresa xhelatine (10 g) për 5 minuta në ujë të ftohtë. Vendoseni xhelatinën e kulluar në një tas të vogël pireks, prej qelqi. Nxeheni për 1 minutë duke përdorur 300 W. Trazojeni pasi të ketë shkrijë.

### GATIMI I SHTRËSËS/VESHJES (PËR KEKË DHE PËR ËMBËLSIRA)

Përzieni shtresën (afërsisht 14 g) me 40 g sheqer dhe me 250 ml ujë të ftohtë. Gatujeni të mbuluar në një taks pireks prej qelqi për 3½ deri në 4½ minuta duke përdorur 800 W, derisa shtresën/veshja me akull të jetë transparente. Trazojeni dy herë gjatë gatimit.

### GATIMI I REÇELIT

Vendosni 600 g fruta (për shembull, fruta pylli të përziera) në një tas pireks, prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Shtoni 300 g sheqer për konservim dhe trazojeni mirë. Gatujeni të mbuluar për 10-12 minuta duke përdorur 800 W. Trazojeni disa herë gjatë gatimit. Hidhni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lëri me kapak për 5 minuta.

### GATIMI I BUDINGUT

Përziejini miellin e budingut me sheqer dhe qumësht (500 ml) duke zbatuar udhëzimet e prodhuesve dhe trazojeni mirë. Përdorni një tas qelqi pireks me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Gatujeni të mbuluar për 6½ deri 7½ minuta duke përdorur 800 W. Trazojeni mirë disa herë gjatë gatimit.

### SKUQJA E FETAVE TË BAJAMEVE

Shpërndani në mënyrë të njëtrajtshme 30 g bajame të copëtua, në një pjatë qeramike me madhësi mesatare. Trazojeni disa herë gjatë skuqjes për 3½ deri 4½ minuta duke përdorur 600 W. Lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirri jashtë!

## zgjdhja e problemeve

### SI TË VEPRONI KUR JENI NË DYSHIM OSE KUR KENI NJË PROBLEM

Nëse ju dalin ndonjë nga problemet e radhitura më poshtë, provoni zgjidhjet e dhëna.

#### Kjo është normale.

- Kondensim brenda në furrë.
- Qarkullim ajri rreth derës dhe kasës së jashtme.
- Reflektim i dritës rreth derës dhe kasës së jashtme.
- Dalje e avullit nga pjesa rreth derës ose nga vrimat e ajrosjes.

#### Furra nuk ndizet kur shtypni butonin (↔).

- A është mbyllur plotësisht dera?

#### Ushqimi nuk është pjekur aspak.

- A e keni vënë siç duhet kohëmatësin dhe/ose a e keni shtypur (↔) butonin?
- A është mbyllur dera?
- A e keni mbingarkuar qarkun elektrik dhe a keni shkaktuar shpërthim të siguresës ose qark të shkurtër?

#### Ushqimi ose është i mbipjekur ose i papjekur mirë.

- A është vendosur siç duhet kohëzgjatja e gatimit sipas llojit të ushqimit?
- A është zgjedhur niveli i duhur i fuqisë?

#### Brenda në furrë shfaqen shkëndija dhe krisje (hark).

- A keni përdorur enë me zbukurime metalike?
- A keni lënë pirun ose enë të tjera metalike brenda në furrë?
- A është letra e aluminit shumë pranë mureve të brendshme?

#### Lamba nuk funksionon.

- Për arsye sigurie llambën nuk duhet ta zëvendësoni vetë. Kontaktoni kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të zëvendësuar llambën.

#### Furra krijon interferencë me radion ose televizorin.

- Kur furra është në përdorim, mund të vihet re një interferencë e lehtë te televizori ose te radioja. Kjo është normale. Për të zgjidhur këtë problem, instalojeni furrën larg televizorit, radios dhe antenave.
- Nëse interferenca diktohet nga mikroprocesori i furrës, ekrani mund të rivendoset. Për të zgjidhur këtë problem, hiqeni spinën e energjisë dhe vendoseni përsëri. Rivendosni orën.

#### Tymi dhe era e keqe gjatë funksionimit fillestar.

- Është një situatë e përkohshme për shkak të ngrohjes së elementeve të reja. Tym i dhe era do të zhduken tërësisht pas 10 minutash pune. Për ta larguar erën më shpejt, vijeni furrën e mikrovalëve në punë duke vënë koncentrat apo lëng limoni në dollap.

- ☑ Nëse udhëzimet e mësipërme nuk mundësojnë zgjidhjen e problemit, kontaktoni qendrën vendase të shërbimit për klientin të SAMSUNG. Ju lutemi lexoni informacionin e mëposhtëm;

- Modeli dhe numrat e serisë janë të vendosura në pjesën e pasme të furrës
- Hollësitë mbi garancinë
- Një përshkrim i qartë i problemit

Më pas kontaktoni shitësin tuaj lokal ose shërbimin pas shitjes të SAMSUNG.

## specifikimet teknike

SAMSUNG përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

| Modeli                        | MG23F301T**, MG23F302T**         |
|-------------------------------|----------------------------------|
| <b>Burimi i energjisë</b>     | 230 V ~ 50 Hz                    |
| <b>Konsumimi i energjisë</b>  |                                  |
| Mikrovala                     | 1200 W                           |
| Skara                         | 1100 W                           |
| Regjimi i gatimit me kombinim | 2300 W                           |
| <b>Fuqia në dalje</b>         | 100 W/800 W (IEC-705)            |
| <b>Norma e funksionimit</b>   | 2450 MHz                         |
| <b>Magnetron</b>              | OM75P(31)                        |
| <b>Metoda e ftohjes</b>       | Motori i ventilatorit për ftohje |
| <b>Përmasat (Gj x L x Th)</b> |                                  |
| Jashtë                        | 489 x 275 x 392 mm               |
| Dhomëza e furrës              | 330 x 211 x 324 mm               |
| <b>Volumi</b>                 | 23 litër                         |
| <b>Pesha</b>                  |                                  |
| Neto                          | afërsisht 13 kg                  |

\* Ky produkt përmban një burim ndriçimi me efikasitet energjie të klasës <G>.

## shënime

Ju lutemi, kini parasysh se garancia e "Samsung" NUK mbulon telefonatat për shërbim për të shpjeguar funksionimin e produktit, për të rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

## PYETJE OSE KOMENTE?

| SHTETI          | TELEFONONI   | OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË  |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

# Mikrotalasna pećnica

Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilne instalacije ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

samo zamislite mogućnosti

Hvala vam što ste kupili proizvod kompanije Samsung.

**SAMSUNG**

# sadržaj

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Bezbednosna uputstva .....</b>                     | <b>3</b>  |
| <b>Ugradnja .....</b>                                 | <b>9</b>  |
| Dodatni elementi .....                                | 9         |
| Mesto postavljanja .....                              | 10        |
| Obrtno postolje .....                                 | 10        |
| <b>Održavanje .....</b>                               | <b>11</b> |
| Čišćenje .....  | 11        |
| Zamena (popravka) .....                               | 11        |
| Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorisćenja .....    | 11        |
| <b>Karakteristike pećnice .....</b>                   | <b>12</b> |
| Pećnica .....   | 12        |
| Kontrolna tabla .....                                 | 12        |
| <b>Upotreba pećnice .....</b>                         | <b>13</b> |
| Podešavanje vremena .....                             | 13        |
| Kako radi mikrotalasna pećnica .....                  | 13        |
| Proveravanje da li pećnica pravilno funkcioniše ..... | 14        |
| Kuvanje/Podgrevanje .....                             | 14        |
| Nivoi snage .....                                     | 15        |
| Korišćenje funkcije za uklanjanje mirisa .....        | 15        |
| Podešavanje vremena kuvanja .....                     | 15        |
| Prekidanje kuvanja .....                              | 15        |
| Podešavanje režima za uštedu energije .....           | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| Upotreba funkcije za zdravo kuvanje .....   | 16        |
| Vodič za kuvanje na pari<br>(samo za modele MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*) ..      | 18        |
| Korišćenje tanjira za pečenje<br>(samo za modele MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*) .. | 20        |
| Korišćenje funkcije automatskog odmrzavanja .....   | 21        |
| Korišćenje funkcije moj tanjir .....  | 22        |
| Izbor dodatnih elemenata .....  | 23        |
| Korišćenje roštilja .....   | 23        |
| Kombinovanje mikrotalasne pećnice i roštilja .....  | 23        |
| Isključivanje zvučnog signala .....   | 24        |
| Bezbednosno zaključavanje mikrotalasne pećnice .....  | 24        |
| <b>Vodič za posuđe .....</b>  | <b>25</b> |
| <b>Vodič za kuvanje .....</b>   | <b>26</b> |
| <b>Rešavanje problema .....</b>   | <b>34</b> |
| Šta učiniti ako ste u nedoumici ili imate problem .....   | 34        |
| <b>Tehničke specifikacije .....</b>   | <b>35</b> |

## **VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

**UPOZORENJE:** U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

**UPOZORENJE:** Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

**UPOZORENJE:** Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

**UPOZORENJE:** Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

Ovaj uređaj je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu i nije predviđen za upotrebu u sledećim prilikama:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i u drugim radnim okruženjima;
- farme;
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima;
- u objektima koji pružaju usluge prenoćišta sa doručkom.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara. Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog proviranja sa prolivanjem, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.



Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon završetka obrade u mikrotalasnoj pećnici.

Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.

Ako ne budete redovno održavali pećnicu, može doći do propadanja površine, zbog čega može biti skraććen radni vek uređaja ili doći do opasne situacije.

Ova mikrotalasna pećnica predviđena je za upotrebu isključivo na radnoj površini (kao samostojeća) i ne sme da se ugrađuje kao ugradni element.

Ne smete da koristite metalne posude za hranu i napitke prilikom pripreme namirnica u mikrotalasnoj pećnici.

Vodite računa da ne pomerite obrtno postolje prilikom vađenja posuda iz uređaja.

Uređaj ne sme da se čisti parom.

Ovaj uređaj ne sme da se čisti mlazom vode.

Ovaj uređaj nije predviđen za postavljanje unutar pokretnih domova, kamp-prikolica i sličnih vozila. Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost. Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, ovlašćeni predstavnik servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.

Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.

Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.

Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

**UPOZORENJE:** Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

**UPOZORENJE:** Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vrela tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

**UPOZORENJE:** Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vrela tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejače.

Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

**OPREZ:** Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.

Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.

Aparat nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i imaju nadzor odrasle osobe.

Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

## Opšte mere bezbednosti

Samo kvalifikovani tehničar može obavljati popravke i modifikacije. Nemojte da zagrevate hranu ili tečnosti u zatvorenim posudama u mikrotalasnoj pećnici.

Za čišćenje pećnice nemojte da koristite apotekarski benzin, razređivač, alkohol, paru ili aparate za čišćenje pod pritiskom.

Pećnicu nemojte da postavljate: blizu grejača ili zapaljivog materijala; na mestima izloženim vlazi, masnoći, prašini ili izloženim direktnoj sunčevoj svetlosti ili vodi; na mestima na kojima može da dođe do curenja gasa; na neravnoj površini.

Ova pećnica mora da bude pravilno uzemljena u skladu sa lokalnim i državnim propisima.

Redovno koristite suhu krpu da biste uklonili strane supstance sa viljuški i kontakata utikača.

Nemojte da vučete, prekomerno savijate, kao ni da stavljate teške predmete na kabl za napajanje.

U slučaju curenja gasa (propan, tečni gas itd.) odmah provetrite prostoriju.

Nemojte da dodirujete kabl za napajanje.

Nemojte da dodirujete kabl za napajanje vlažnim rukama.

Nemojte da isključujete kabl za napajanje dok pećnica radi.

Nemojte da stavljate prste niti strane supstance u pećnicu. Ako strane supstance uđu u pećnicu, isključite kabl za napajanje i obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Nemojte previše da pritiskate pećnicu i nemojte da je udarate.

Nemojte da stavljate pećnicu na lomljive predmete.

Proverite da li napon, frekvencija i jačina struje odgovaraju specifikacijama proizvoda.

Čvrsto priključite utikač kabla za napajanje u zidnu utičnicu. Nemojte da

koristite adaptere sa više priključaka, produžne kablove niti električne transformatore.

Nemojte da kačite kabl za napajanje na metalne objekte. Pobrinite se da se kabl nalazi između predmeta ili iza pećnice.

Nemojte da koristite oštećeni utikač, kabl za napajanje ili zidnu utičnicu koja nije dobro pričvršćena. U slučaju oštećenja utikača ili kablova za napajanje obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.

Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata pećnice.  
Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na pećnicu.  
Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budući da alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delovima pećnice, budite oprezni prilikom zagrevanja hrane ili pića koji sadrže alkohol.  
Deca se mogu udariti o vrata ili prikleštiti prste u vratima. Kada otvarate/zatvarate vrata, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti.

### Upozorenje za mikrotalasnu pećnicu

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja; uvek budite oprezni pri rukovanju posudom. Uvek sačekajte najmanje 20 sekundi pre rukovanja napicima. Ako je potrebno, mešajte tokom grejanja. Uvek mešajte nakon grejanja. U slučaju nastanka opekotine, pratite sledeća uputstva za prvu pomoć:

1. Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta.
2. Pokrijte ga čistim, suvim zavojem.
3. Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.

Nemojte da stavljate posudu za pečenje i rešetku za pećnicu u vodu odmah nakon obrade hrane da ih ne biste oštetili.  
Nemojte da koristite pećnicu za prženje u dubokom ulju jer nije moguće kontrolisati temperaturu ulja. Vrelo ulje može iznenada da pokipi.

### Predostrožnosti za mikrotalasnu pećnicu

Koristite samo posuđe predviđeno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Nemojte da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili srebrnim rubovima, ražnjeve itd.

Uklonite žičane veze. Postoji mogućnost stvaranja električnog luka. Nemojte da koristite pećnicu za sušenje papira ili odeće.

Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagrevanje.

Utikač i kabl za napajanje držite dalje od izvora vode i toplote.

Da biste izbegli rizik od eksplozije, nemojte da zagrevate jaja u ljusci niti tvrdo kuvana jaja. Nemojte da zagrevate hermetički zatvorene ili vakuumirane posude, koštunjavo voće, paradajz itd.

Nemojte da pokrivete ventilacione otvore tkaninom ili papirom. To stvara rizik od požara. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi. Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuda.

Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do proviranja sa prolivanjem.

Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.

Nemojte da uključujete pećnicu kada je prazna. Pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja pećnice.

Pećnicu postavite poštujući propisana rastojanja od drugih predmeta koja su navedena u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)

Budite pažljivi prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnici u blizini pećnice.

## Predostrožnosti za rad mikrotalasne pećnice

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

- Nemojte da uključujete pećnicu dok su vrata otvorena. Nemojte da modifikujete sigurnosne brave (brave na vratima). Nemojte ništa da stavljate u otvore za sigurnosno zatvaranje.
- Nemojte da stavljate predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.
- Nemojte da uključujete pećnicu ako je oštećena. Uključite je tek nakon što je popravi kvalifikovani serviser.  
**Važno:** Vrata pećnice moraju da budu pravilno zatvorena. Vrata ne smeju da budu savijena; šarke vrata ne smeju da budu polomljene ili rasklimane; zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine ne smeju da budu oštećeni.
- Samo kvalifikovani serviser može da vrši podešavanja i popravke.

## Ograničena garancija

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje estetskih nedostataka ako je do oštećenja uređaja ili dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

- Vrata, ručke, spoljna tabla ili kontrolna tabla koje su ulubljene, izgrebane ili neispravne.
- Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

Koristite ovu pećnicu samo u predviđene svrhe, kao što je opisano u ovom priručniku. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva iz ovog priručnika ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da razborito, oprezno i pažljivo postupate pri postavljanju, održavanju i korišćenju pećnice.

Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se lokalnom servisnom centru ili potražite pomoć i informacije na adresi [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Ovu pećnicu koristite samo za zagrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijednu vrstu tekstila, kao ni jastuke napunjene zrncvljem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem pećnice. Da biste izbegli habanje površine pećnice i opasne situacije, uvek održavajte pećnicu čistom.

## Definicija grupe proizvoda

Ovaj proizvod spada u ISM opremu (eng. za „industrijska, naučna i medicinska oprema“) grupe 2, klase B. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.

Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

## Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju sa ostalim komercijalnim otpadom.

Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, WEEE, baterije, potražite na adresi: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## ugradnja

### DODATNI ELEMENTI

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.

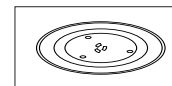
**1. Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.

**Primena :** Obrtni prsten drži obrtno postolje.



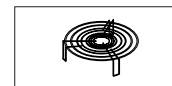
**2. Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.

**Primena :** Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



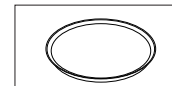
**3. Rešetka za roštilj**, postavlja se na obrtno postolje.

**Primena :** Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.



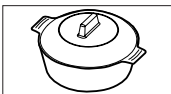
**4. Tanjir za pečenje**, pogledajte stranice 20-21. (samo modeli MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

**Primena:** Tanjir za pečenje se koristi kada želite bolje da zapečete hranu u mikrotalasnoj pećnici ili u kombinovanom režimu sa roštiljom. Omogućava da testenina i testo za picu budu hrskavi.



**NEMOJTE** koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

**5. Posuda za kuvanje na pari**, pogledajte stranice 18-20. (samo modeli MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)



**Primena:** Kada koristite funkciju kuvanja na pari upotrebite plastičnu posudu za kuvanje na pari.

**NEMOJTE** koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

**NEMOJTE** koristiti režime **Roštilj** (㉮) i **Kombinovano** (㉮㉮) sa posudom za kuvanje na pari.

| Režim rada                      | MIKROTAL. (㉮) | ROŠTILJ(㉮) | KOMBINOVANO (㉮㉮) |
|---------------------------------|---------------|------------|------------------|
| <br>(posuda za kuvanje na pari) | <b>O</b>      | <b>X</b>   | <b>X</b>         |

## MESTO POSTAVLJANJA

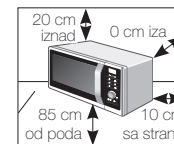
• Izaberite ravnu, nivelisanu površinu koja se nalazi na visini od oko 85 cm u odnosu na pod. Površina mora da drži težinu pećnice.

• Preporučujemo da se proizvod montira tako da se njegov zadnji deo poravna sa zidom, a da se zbog ventilacije ostavi najmanje po 10 cm prostora na bočnim stranama i 20 cm iznad proizvoda.

• Pećnicu nemojte da postavljate na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored druge mikrotalasne pećnice ili radijatora.

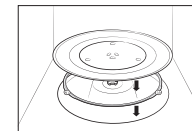
• Pridržavajte se specifikacija ove pećnice koje se odnose na napajanje električnom energijom. Ako vam je neophodan produžni kabl, upotrebite isključivo odobren.

• Pre prve upotrebe pećnice vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.



## OBRTNO POSTOLJE

Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice. Postavite obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.



## održavanje

### ČIŠĆENJE

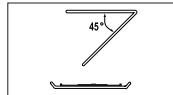
Redovno čistite pećnicu da biste sprečili nakupljanje nečistoća na pećnici i unutar pećnice. Takođe obratite posebnu pažnju na vrata, zaptivne površine vrata i obrtno postolje i obrtni prsten (samo kod određenih modela). Ako vrata ne mogu lako da se otvore ili zatvore, prvo proverite da li se nakupilo nečistoća na zaptivnom sistemu na vratima. Mekom krpom navlaženom vodom u koju je rastvoren deterdžent očistite unutrašnju i spoljašnju stranu pećnice. Isperite i dobro osušite.

#### Da biste otklonili uporne nečistoće neprijatnog mirisa sa unutrašnje strane pećnice

1. U praznu pećnicu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu obrtnog postolja.
2. Zagrejte pećnicu na maksimalan nivo snage u trajanju od 10 minuta.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte dok se pećnica ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

#### Da biste očistili unutrašnjost modela sa pokretnim grejačem

Da biste očistili gornju oblast prostora za obradu hrane, spustite gornji grejač za 45° kao što je prikazano. Tako ćete lakše očistiti gornju oblast. Kada završite čišćenje, vratite grejač u početni položaj.



#### ⚠ OPREZ

- Održavajte čistoću vrata i zaptivnih površina vrata da bi se ona lako otvarala i zatvarala. U suprotnom, može doći do skraćivanja radnog veka pećnice.
- Pazite da ne prolijete vodu u ventilacione otvore pećnice.
- Prilikom korišćenja nemojte koristiti abrazivna ili hemijska sredstva.
- Nakon svake upotrebe pećnice, blagim deterdžentom očistite prostor za obradu hrane nakon što se pećnica ohladi.

## ZAMENA (POPRAVKA)

### ⚠ UPOZORENJE

Ova pećnica ne sadrži delove koje može da zameni korisnik. Nemojte pokušavati da sami zamenite deo ili da popravljate pećnicu.

- Ako se javi problem sa šarkama, zaptivnim sistemom i/ili vratima, obratite se za tehničku pomoć kvalifikovanom serviseru ili lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Ako želite da zamenite sijalicu, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung. Nemojte je sami zamenjivati.
- Ako se javi problem sa spoljašnjim kućištem pećnice, prvo isključite kabl za napajanje iz izvora napajanja, a zatim se obratite lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

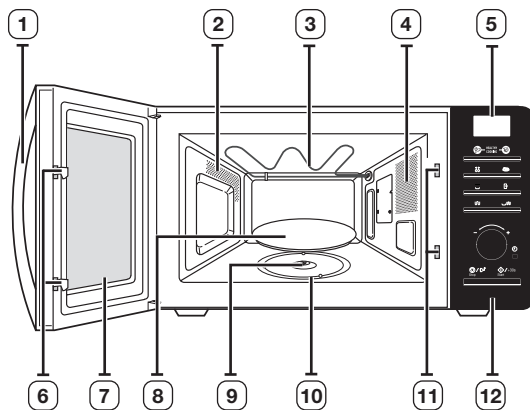
### ZAŠTITA U SLUČAJU DUŽEG PERIODA NEKORIŠĆENJA

Ako ne koristite pećnicu duži period, isključite kabl za napajanje iz zidne utičnice i premestite pećnicu na suvo mesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupe unutar pećnice mogu da utiču na njen rad.



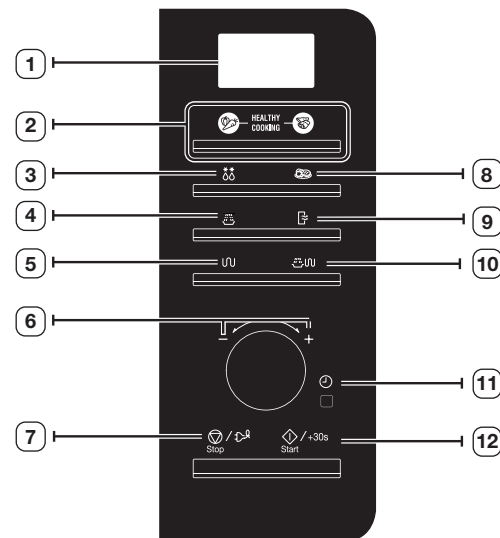
## karakteristike pećnice

### PEĆNICA



- |                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1. DRŠKA NA VRATIMA    | 7. VRATA                            |
| 2. VENTILACIONI OTVORI | 8. OBRTRNO POSTOLJE                 |
| 3. ROŠTILJ             | 9. SPOJNICA                         |
| 4. SVETLO              | 10. OBRTRNI PRSTEN                  |
| 5. EKRAN               | 11. SIGURNOSNI OTVORI ZA ZATVARANJE |
| 6. BRAVE NA VRATIMA    | 12. KONTROLNA TABLA                 |

### KONTROLNA TABLA



- |                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. EKRAN                            | 7. DUGME STOP/EKONOMIČAN REŽIM     |
| 2. DUGME ZDRAVO KUVANJE             | 8. DUGME MOJ TANJIR                |
| 3. DUGME ZA ODMRZAVANJE             | 9. DUGME ZA UKLANJANJE MIRISA      |
| 4. DUGME ZA MIKROTALASNU            | 10. DUGME ZA MIKROTALASNU+ROŠTILJ  |
| 5. DUGME ZA ROŠTILJ                 | 11. DUGME ZA PODEŠAVANJE ČASOVNIKA |
| 6. REGULATOR (TEŽINA/PORCIJA/VREME) | 12. DUGME START/+30s               |

## upotreba pećnice

### PODEŠAVANJE VREMENA

Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Kada je napajanje uključeno na ekranu se automatski prikazuje „:0“, „88:88“ ili „12:00“.

Podesite vreme. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

- Pri instalaciji mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

#### Funkcija automatske uštede energije

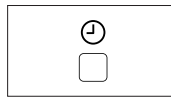
Ako ne izaberete nijednu funkciju tokom podešavanja ili rada uređaja, uz privremeno zaustavljanje, ova funkcija će biti otkazana i posle 25 minuta će se prikazati sat. Sijalica u pećnici će se isključiti 5 minuta nakon otvaranja vrata.

#### 1. Da biste prikazali vreme u...

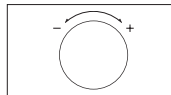
24-časovnom formatu

12-časovnom formatu

Pritisnite dugme **Sat** (⌚) jednom ili dvaput.



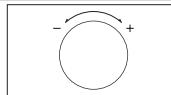
#### 2. Okrenite **regulator** da podesite sate.



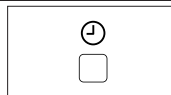
#### 3. Pritisnite dugme **Sat** (⌚).



#### 4. Okrenite **regulator** da podesite minute.



#### 5. Pritisnite dugme **Sat** (⌚).



### KAKO RADI MIKROTALASNA PEĆNICA

Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Energija koja se oslobađa omogućava kuvanje ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.

Mikrotalasnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje (ručno i automatski)
- Kuvanje
- Podgrevanje

Princip kuvanja.

1. Mikrotalasi koje proizvodi magnetron ravnomerno se raspoređuju dok se hrana vrti na obrtnom postolju.

Tako se hrana kuva ravnomerno.

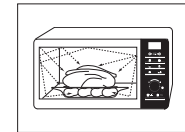
2. Hrana apsorbuje mikrotalase do dubine od 1 inča (2,5 cm). Kuvanje se dalje nastavlja prenosom toplote kroz hranu.

3. Vreme kuvanja varira u zavisnosti od upotrebene posude i svojstava hrane:

- Količine i gustine
- Sadržaja vode
- Početne temperature (iz frižidera ili ne)

Pošto se sredina hrane kuva prenosom toplote, kuvanje se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. U receptima i ovoj brošuri navedeno je koliko vremena hrana treba da odstoji posle kuvanja i ovo se mora poštovati kako bi se postiglo:

- Ravnomerno kuvanje hrane do same sredine
- Ista temperatura u celom jelu



## PROVERAVANJE DA LI PEĆNICA PRAVILNO FUNKCIONIŠE

Sledeća jednostavna procedura omogućava vam da proverite da li pećnica sve vreme pravilno radi.

Otvorite vrata pećnice tako što ćete povući ručku koja se nalazi sa desne strane vrata. Postavite čašu sa vodom na obrtno postolje. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite dugme **Mikrotalasna** (☼).

**Rezultat:** Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuvanja)



2. Podesite vreme na 4 do 5 minuta tako što ćete okrenuti regulator i pritisnuti dugme **Start/+30s** (↕).

**Rezultat:** Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

- 1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se 4 puta oglasiti zvučnim signalom.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

- ☑ Pećnica se mora uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Obrtno postolje mora biti na svom mestu u pećnici. Ako se koristi nivo snage niži od maksimalnog, vodi će trebati više vremena da proključa.



## KUVANJE/PODGREVANJE

Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana. UVEK proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata.

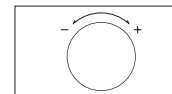
1. Pritisnite dugme **Mikrotalasna** (☼).

**Rezultat:** Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuvanja): Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritisnuti dugme **Mikrotalasna** (☼) dok se ne prikaže željena snaga. Pogledajte tabelu sa nivoima snage.



2. Podesite vreme kuvanja pomoću **regulatora**.

**Rezultat:** Prikazano je vreme kuvanja.



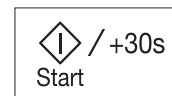
3. Pritisnite dugme **Start/+30s** (↕).

**Rezultat:** Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

- 1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se 4 puta oglasiti zvučnim signalom.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

- ☑ **Nikada** nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

- ☑ Ako želite da brzo zagrejte jelo na maksimalnom nivou snage (800 W), samo pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi kuvanja. Pećnica odmah počinje sa radom.



## NIVOI SNAGE

Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

| Nivo snage               | Snaga |         |
|--------------------------|-------|---------|
|                          | MWO   | ROŠTILJ |
| VISOKA                   | 800 W | -       |
| SREDNJE VISOKA           | 600 W | -       |
| SREDNJA                  | 450 W | -       |
| SREDNJA NIŽA             | 300 W | -       |
| ODMRZAVANJE (❄)          | 180 W | -       |
| NISKA/ODRŽAVANJE TOPLOTE | 100 W | -       |
| ROŠTILJ                  | -     | 1100 W  |
| KOMBINOVANO I (🔥🍲)       | 600 W | 1100 W  |
| KOMBINOVANO II (🔥🍲)      | 450 W | 1100 W  |
| KOMBINOVANO III (🔥🍲)     | 300 W | 1100 W  |

- ☑ Ako izaberete viši nivo snage, morate da skratite vreme kuvanja.
- ☑ Ako izaberete niži nivo snage, morate da produžite vreme kuvanja.

## KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA UKLANJANJE MIRISA

Koristite ovu funkciju nakon kuvanja hrane sa jakim mirisom ili ako u pećnici ima puno dima. Prvo očistite unutrašnjost pećnice.

Pritisnite dugme za **Uklanjanje mirisa** (🧼) nakon čišćenja. Začuje se četiri zvučna signala.



- ☑ Vreme za uklanjanje mirisa određeno je na 5 minuta. Produžava se za 30 sekundi svakim pritiskom na dugme **+30s**.
- ☑ Maksimalno vreme za uklanjanje mirisa je 15 minuta.

## PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA

Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.



Pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

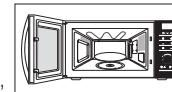
## PREKIDANJE KUVANJA

Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.

1. Za privremeno prekidanje;

- 1) Otvorite vrata.

**Rezultat:** Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite (↔).



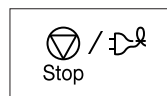
- 2) Pritisnite dugme **Stop** (⏻).

**Rezultat:** Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, ponovo pritisnite (↔).

2. Za trajno prekidanje;

Pritisnite dugme **Stop** (⏻).

**Rezultat:** Kuvanje se prekida. Ako želite da otkazete postavke za kuvanje, ponovo pritisnite dugme **Stop** (⏻).



- ☑ Sve postavke možete otkazati pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Stop** (⏻).

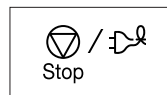
## PODEŠAVANJE REŽIMA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Pećnica ima režim za uštedu energije. Ovaj režim omogućava uštedu energije čak i kada pećnica nije u upotrebi. Normalno stanje je prelazak u režim pripravnosti sa prikazivanjem sata.

- Pritisnite dugme **Ušteda energije** (🔌).

**Rezultat:** Ekran će se isključiti.



- Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata ili pritisnite dugme **Ušteda energije** (🔌) nakon čega će se na ekranu prikazati trenutno vreme. Pećnica je spremna za upotrebu.



## UPOTREBA FUNKCIJE ZA ZDRAVO KUWANJE

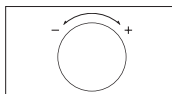
Funkcija Zdravo kuvanje ima dvadeset unapred programiranih vremena kuvanja. Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage. Veličinu porcije možete da podesite okretanjem **regulatora**.

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

- Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Healthy Cooking (Zdravo kuvanje)**  ili **Healthy Cooking (Zdravo kuvanje)**  jednom ili više puta.



- Izaberite veličinu porcije okretanjem **regulatora**. (pogledajte tabelu sa strane).




- Pritisnite dugme **Start/+30s** .

**Rezultat :** Kuvanje počinje. Kada se kuvanje završi.






- Pečnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- Ponovo će se prikazati trenutno vreme.




-  Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pečnici.

## KORIŠĆENJE PROGRAMA ZA ZDRAVO KUWANJE: POVRĆE I ŽITARICE

U sledećoj tabeli nalazi se 12 automatskih programa za zdravu ishranu za kuvanje povrća ili žitarica. Tabela sadrži količine, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke. Programi 1-10 koriste samo mikrotalasnu energiju. Programi 11-12 rade sa kombinacijom mikrotalasa i roštilja.




| Kôd | Hrana   | Porcija (g)       | Vreme nakon kuvanja (min.) | Preporuke   |
|-----|---|-------------------|----------------------------|---|
| 1   | Brokoli                        | 250<br>500        | 1-2                        | Operite i očistite svež brokoli i pripremite cvetove. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ako kuvate 250 g, odnosno 60-75 ml (4-5 kašika) vode za 500 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. |
| 2   | Šargarepa                      | 250               | 1-2                        | Operite i očistite šargarepu, a zatim je isecite na jednake kolutove. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ako kuvate 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja.                              |
| 3   | Boranija                       | 250               | 1-2                        | Operite i očistite boraniju. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ako kuvate 250 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja.   |
| 4   | Spanać                         | 150               | 1-2                        | Operite i očistite spanać. Stavite ga u staklenu činiju sa poklopcem. Ne stavljajte vodu. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja.  |
| 5   | Klip kukuruza <br>(1 komada) | 250<br>(1 komada) | 1-2                        | Operite i očistite kukuruz, pa ga stavite u ovalnu staklenu posudu. Pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu i izbušite foliju.   |






| Kôd | Hrana   | Porcija (g) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Preporuke   |
|-----|---|-------------|----------------------------|---|
| 6   | Oljušten krompir<br>               | 250<br>500  | 2-3                        | Operite i oljuštite krompire, a zatim ih isecite na jednake komade. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45-60 ml vode (3-4 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. |
| 7   | Integralni pirinač (polukuvan)<br> | 125         | 5-10                       | Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (¼ l). Kuvajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje.      |
| 8   | Integralni makaroni<br>            | 125         | 1                          | Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte ½ l kipuće vode, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji, a zatim dobro ocedite.   |
| 9   | Kinoa<br>                          | 125         | 1-3                        | Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Kuvajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje.   |
| 10  | Bulgur<br>                         | 125         | 2-5                        | Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode (250 ml). Kuvajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje.   |
| 11  | Graten od povrća<br>              | 500         | 2-3                        | Stavite povrće, kao što su kuvani krompir isečen na kolutove, kolutovi tikvice i paradajza, i sos u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Narendajte sir odozgo. Stavite posudu na rešetku.                     |

| Kôd | Hrana   | Porcija (g) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Preporuke  |
|-----|---|-------------|----------------------------|--|
| 12  | Pečeni paradajz<br> | 400         | 1-2                        | Operite i očistite paradajz, isecite ga na polovine i stavite u posudu za pečenje. Narendajte sir odozgo. Stavite posudu na rešetku. |

## KORIŠĆENJE PROGRAMA ZA ZDRAVO KUVANJE: ŽIVINA I RIBA

U sledećoj tabeli nalazi se 8 automatskih programa za zdravu ishranu za kuvanje živine i ribe sa količinama, vremenom nakon kuvanja i odgovarajućim preporukama. Programi 1-6 koriste samo mikrotalasnu energiju. Programi 7-8 rade sa kombinacijom mikrotalasa i roštilja.

| Kôd | Hrana   | Porcija (g)       | Vreme nakon kuvanja (min.) | Preporuke   |
|-----|---|-------------------|----------------------------|---|
| 1   | Pileća prsa<br>       | 300<br>(2 komada) | 2                          | Operite komade i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje.                                   |
| 2   | Ćureća prsa<br>       | 300<br>(2 komada) | 2                          | Operite komade i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje.                                   |
| 3   | Sveži fileti ribe<br> | 300<br>(2 komada) | 1-2                        | Operite ribu i stavite je na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. |

| Kód | Hrana  | Porcija (g)       | Vreme nakon kuvanja (min.) | Preporuke  |
|-----|--|-------------------|----------------------------|--|
| 4   | Sveži fileti lososa<br>     | 300<br>(2 komada) | 1-2                        | Operite ribu i stavite je na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje.  |
| 5   | Sveže kozice<br>            | 250               | 1-2                        | Operite kozice i stavite ih na keramički tanjir, pa dodajte 1 kašiku limunovog soka. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje.  |
| 6   | Sveža pastrmka<br>          | 200<br>(1 riba)   | 2                          | Stavite 2 sveže cele ribe u posudu predviđenu za pećnicu. Dodajte prstohvat soli, 1 kašiku limunovog soka, so i začinsko bilje. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. |
| 7   | Riba<br>                    | 200<br>(1 riba)   | 3                          | Premažite kožicu cele ribe (pastrmka ili zlatna orada) uljem, začinskim biljem i začinicima. Poredajte ribu jednu pored druge na gornju rešetku, tako da glava bude postavljena do repa. Okrenite ih čim se oglasi zvučni signal.                |
| 8   | Grilovani fileti lososa<br> | 300<br>(2 fileta) | 2                          | Rasporedite filete ribe ravnomerno po gornjoj rešetki. Okrenite ih čim se oglasi zvučni signal.  |

## VODIČ ZA KUVANJE NA PARI (SAMO ZA MODELE MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Posuda za kuvanje na pari zasnovana je na principu kuvanja na pari i dizajnirana je na brzo i zdravo kuvanje u Samsung mikrotalasnoj pećnici. Ovaj dodatni element je savršen za brzo kuvanje pirinča, testenine, povrća itd., uz očuvanje njihove nutritivne vrednosti.

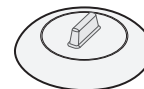
Komplet posuda za kuvanje na pari u mikrotalasnoj pećnici sastoji se od tri dela:



Posuda



Umetak



Poklopac

Svi delovi mogu da rade na temperaturi od -20 °C do 140 °C.

Pogodni su za skladištenje u zamrzivaču. Mogu da se koriste odvojeno ili zajedno.

### USLOVI ZA UPOTREBU:

- Nemojte da koristite:
  - za kuvanje hrane sa visokim sadržajem šećera ili masti,
  - sa funkcijom roštilja, funkcijom rotacione toplote niti na grejnoj ploči.
- Pre prve upotrebe sve delove dobro operite u sapunjavoj vodi.
- Informacije o vremenu kuvanja potražite u uputstvima u tabeli na sledećoj stranici.

### ODRŽAVANJE:

- Posudu za kuvanje na pari moguće je prati u mašini sa pranje sudova.
- Za ručno pranje koristite vruću vodu i tečnost za pranje. Nemojte da koristite abrazivne suđere.
- Neke vrste hrane (poput paradajza) mogu da izazovu promenu boje plastike. To je normalna pojava i ne predstavlja grešku u proizvodnji.

## ODMRZAVANJE:

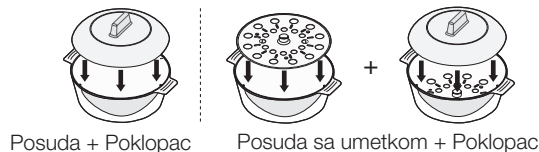
Postavite zamrznutu hranu u posudu za kuvanje na pari bez poklopca. Tečnost će ostati na dnu posude i neće štetno uticati na hranu.

## KUVANJE:

| Hrana                   | Porcija  | Nivoi snage | Vreme kuvanja (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Rukovanje                    |
|-------------------------|--|-------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|
| <b>Artičoke</b>         | 300 g<br>(1-2 komada)  | 800 W       | 5-6                  | 1-2                        | Posuda sa umetkom + poklopac |
|                         | Uputstvo<br>Operite i očistite artičoke. Postavite umetak u posudu. Postavite artičoke na umetak. Dodajte jednu kašiku soka od limuna. Poklopite.  |             |                      |                            |                              |
| <b>Sveže povrće</b>     | 300 g  | 800 W       | 4-5                  | 1-2                        | Posuda sa umetkom + poklopac |
|                         | Uputstvo<br>Izmerite povrće (npr. brokoli, karfiol, šargarepu, paprike) nakon pranja, čišćenja i sečenja na manje komade. Postavite umetak u posudu. Rasporedite povrće po umetku. Dodajte dve kašike vode. Poklopite. |             |                      |                            |                              |
| <b>Smrznuto povrće</b>  | 300 g  | 600 W       | 7-8                  | 2-3                        | Posuda sa umetkom + poklopac |
|                         | Uputstvo<br>Stavite zamrznuto povrće u posudu za kuvanje na pari. Postavite umetak u posudu. Dodajte jednu kašiku vode. Poklopite. Dobro promešajte neposredno nakon kuvanja i nakon nekog vremena.                    |             |                      |                            |                              |
| <b>Pirinač</b>          | 250 g  | 800 W       | 15-18                | 5-10                       | Posuda + Poklopac            |
|                         | Uputstvo<br>Stavite pirinač u posudu za kuvanje na pari. Dodajte 500 ml hladne vode. Poklopite. Nakon kuvanja ostavite beli pirinač da odstoji 5 minuta, a integralni pirinač 10 minuta.                               |             |                      |                            |                              |
| <b>Krompir u ljusci</b> | 500 g  | 800 W       | 7-8                  | 2-3                        | Posuda + Poklopac            |
|                         | Uputstvo<br>Izmerite krompir, operite ga i stavite u posudu za kuvanje na pari. Dodajte tri kašike vode. Poklopite.  |             |                      |                            |                              |

| Hrana                                  | Porcija  | Nivoi snage | Vreme kuvanja (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Rukovanje         |
|--|--|-------------|----------------------|----------------------------|-------------------|
| <b>Paprikaš (ohlađen)</b>              | 400 g  | 600 W       | 5-6                  | 1-2                        | Posuda + Poklopac |
|  | Uputstvo<br>Sipajte čorbu u posudu za kuvanje na pari. Poklopite. Dobro promešajte pre nego što ostavite da odstoji.   |             |                      |                            |                   |
| <b>Supa (ohlađena)</b>                 | 400 g  | 800 W       | 3-4                  | 1-2                        | Posuda + Poklopac |
|  | Uputstvo<br>Sipajte u posudu za kuvanje na pari. Poklopite. Dobro promešajte pre nego što ostavite da odstoji.   |             |                      |                            |                   |
| <b>Zamrznuta supa</b>                  | 400 g  | 800 W       | 8-10                 | 2-3                        | Posuda + Poklopac |
|  | Uputstvo<br>Stavite zamrznutu supu u posudu za kuvanje na pari. Poklopite. Dobro promešajte pre nego što ostavite da odstoji.  |             |                      |                            |                   |
| <b>Zamrznute knedle punjene džemom</b> | 150 g  | 600 W       | 1-2                  | 2-3                        | Posuda + Poklopac |
|  | Uputstvo<br>Navlažite vrhove punjenih knedli hladnom vodom. Stavite 1-2 zamrznute knedle jednu pored druge u posudu za kuvanje na pari. Poklopite.   |             |                      |                            |                   |
| <b>Voćni kompot</b>                    | 250 g  | 800 W       | 3-4                  | 2-3                        | Posuda + Poklopac |
|  | Uputstvo<br>Izmerite sveže voće (npr. jabuke, kruške, šljive, kajsije, mango i ananas) nakon što ga oljuštite, operete i isečete na manje komade ili kockice. Stavite u posudu za kuvanje na pari. Dodajte 1-2 kašike šećera. Poklopite. |             |                      |                            |                   |

## Rukovanje posudom za kuvanje na pari





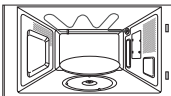
## MERE PREDOSTROŽNOSTI:

- ☑ Posebno obratite pažnju prilikom otvaranja poklopca posude za kuvanje na pari, zbog toga što para može da bude vrela.
- ☑ Prilikom rukovanja nakon kuvanja koristite rukavice za pećnicu.

## KORIŠĆENJE TANJIRA ZA PEČENJE (SAMO ZA MODELE MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Tanjir za pečenje omogućava da hrana bude reš pečena ne samo odozgo kao sa roštiljem, već da postane hrskava i reš i odozdo zbog visoke temperature tanjira za pečenje. Različite vrsta jela koja možete da spremite na tanjiru za pečenje možete naći u tabeli (pogledajte sledeću stranicu). Tanjir za pečenje može se koristiti i za slaninu, jaja, kobasice, itd.

1. Stavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasa i roštilja [600 W + Roštilj (☞☞)] pridržavajući se vremena i uputstava iz tabele.



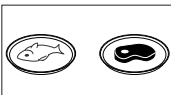
- ☑ Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.

2. Premažite tanjir uljem ako spremate slaninu i jaja da biste dobili lepo pečenu hranu.

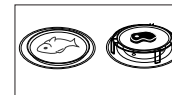
- ☑ Vodite računa o tome da je tanjir za pečenje presvučen slojem teflona i da nije otporan na ogrebotine. Za sečenje na tanjiru za pečenje nemojte da koristite oštre predmete poput noža.
- ☑ Koristite plastične dodatne elemente da biste izbegli ogrebotine površine tanjira za pečenje ili pre sečenja uklonite hranu sa tanjira.

3. Stavite hranu na tanjir za pečenje.

- ☑ Nemojte na tanjir stavljati predmete koji nisu otporni na toplotu, npr. plastične činije.
- ☑ Nikada nemojte tanjir stavljati u pećnicu bez obrtnog postolja.



4. Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.



5. Izaberite odgovarajuće vreme pečenja i nivo snage. (pogledajte tabelu sa strane)

### ☑ Čišćenje tanjira za pečenje

Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.

- ☑ Nemojte koristiti ribaču četku ili oštar sunder jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira.

### ☑ Napomena

Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

## POSTAVKE ZA RUČNO PEČENJE POMOĆU TANJIRA ZA PEČENJE

Preporučuje se prethodno zagrevanje tanjira za pečenje direktno na obrtnom postolju. Prethodno zagrejte tanjir kombinacijom 600 W + Roštilj (☞☞) 3-5 minuta. Pridržavajte se vremena i uputstava iz tabele.

| Hrana   | Porcija          | Snaga                 | Vreme prethodnog zagrevanja (min.) | Vreme kuvanja (min.) |
|---|------------------|-----------------------|------------------------------------|----------------------|
| Slanina   | 4 kriške (80 g)  | 600 W + Roštilj<br>☞☞ | 3                                  | 3½-4                 |
|   |                  |                       |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite kriške jednu pored druge na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.   |                  |                       |                                    |                      |
| Pečeni paradajz   | 200 g (2 komada) | 450 W + Roštilj<br>☞☞ | 3                                  | 4½-5                 |
|   |                  |                       |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poredajte u krug na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. |                  |                       |                                    |                      |

| Hrana   | Porcija                               | Snaga           | Vreme prethodnog zagrevanja (min.) | Vreme kuvanja (min.) |
|---|---------------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------|
| <b>Pljeskavica (zamrznuta)</b>  | 2 komada (125 g)                      | 600 W + Roštijl | 3                                  | 7-7½                 |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b>            |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Poredajte zamrznute pljeskavice u krug na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite pljeskavice nakon 4-5 minuta.                            |                                       |                 |                                    |                      |
| <b>Bageti (zamrznuti)</b>   | 200-250 g (2 komada)                  | 450 W + Roštijl | 4                                  | 8-9                  |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b>            |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite jedan baget u sredinu, 2 bageta jedan pored drugog na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.   |                                       |                 |                                    |                      |
| <b>Pica (zamrznuta)</b>   | 300-350 g                             | 600 W + Roštijl | 4                                  | 9-10                 |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b>            |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite zamrznutu picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.  |                                       |                 |                                    |                      |
| <b>Pećeni krompir</b>   | 250 g<br>500 g                        | 600 W + Roštijl | 3                                  | 5-6<br>8-9           |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b>            |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite krompir na polovine. Stavite ga na tanjir za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta nadole. Poredajte ih u krug. Stavite tanjir na rešetku. |                                       |                 |                                    |                      |
| <b>Riblje štapići (zamrznuti)</b>   | 150 g (5 komada)<br>300 g (10 komada) | 600 W + Roštijl | 4                                  | 7-8<br>9-10          |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b>            |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir 1 kašikom ulja. Poredajte riblje štapiće u krug na tanjir. Okrenite ih nakon 4 min. (5 komada) ili nakon 6 min. (10 komada).             |                                       |                 |                                    |                      |
| <b>Pileći fileti (zamrznuti)</b>  | 125 g<br>250 g                        | 600 W + Roštijl | 4                                  | 5-5½<br>7½-8         |
|   | <b>&lt; Preporuke &gt;</b>            |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir 1 supenom kašikom ulja. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite nakon 3 min. (125 g) ili 5 min. (250 g).                          |                                       |                 |                                    |                      |

Srpski - 21

| Hrana  | Porcija                    | Snaga           | Vreme prethodnog zagrevanja (min.) | Vreme kuvanja (min.) |
|--|----------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------|
| <b>Pica (ohlađena)</b>   | 300-350 g                  | 450 W + Roštijl | 4                                  | 6½-7½                |
|  | <b>&lt; Preporuke &gt;</b> |                 |                                    |                      |
| Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite ohlađenu picu na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. |                            |                 |                                    |                      |

## KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Funkcija Automatsko odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu, ribu, hleb i kolače. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski. Izaberite samo program i težinu.

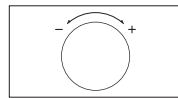
Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

- Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Odmrzavanje** (☼☼) jednom ili više puta. (pogledajte tabelu sa strane).



- Izaberite težinu hrane tako što ćete okrenuti **regulator**.



- Pritisnite dugme **Start/+30s** (◊).

### Rezultat :





- Odmrzavanje počinje.
- Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
- Ponovo pritisnite dugme (◊) da biste dovršili odmrzavanje.




Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to uradili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja i nivo snage 180 W. Više detalja potražite u odeljku „Kuvanje/Podgrevanje“ na stranici 14.

## KORIŠĆENJE PROGRAMA ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE

Sljedeća tabela sadrži različite programe za automatsko brzo odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuće preporuke. Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu i hleb/kolače stavite na keramički tanjir.

| Kôd/<br>Hrana   | Količina za<br>posluživanje<br>(g) | Vreme nakon<br>kuvanja (min.) | Preporuke  |
|---|------------------------------------|-------------------------------|--|
| 1. Meso<br>            | 200-1500                           | 20-60                         | Zaštite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske i mleveno meso.   |
| 2. Živina<br>          | 200-1500                           | 20-60                         | Krajeve bataka i krila zaštite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celo pile i za komade piletine.   |
| 3. Riba<br>            | 200-1500                           | 20-50                         | Rep ribe zaštite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celu ribu i za riblje filete.   |
| 4. Hleb/<br>Kolači<br> | 125-625                            | 5-20 min.                     | Stavite hleb na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata. Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poredajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom. |

 Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja potražite na stranicama 30-31.

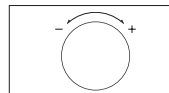
## KORIŠĆENJE FUNKCIJE MOJ TANJIR

Funkcija Moj tanjir ima dva unapred programirana vremena kuvanja. Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage. Možete podesiti broj porcija okretanjem regulatora. Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Izaberite tip hrane koju kuvate tako što ćete pritisnuti dugme **Moj tanjir**  jednom ili više puta.



2. Izaberite veličinu porcije okretanjem **regulatora**. (Pogledajte tabelu sa strane.)



3. Pritisnite dugme .

### Rezultat :

Kuvanje počinje. Kada se kuvanje završi.


- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.




 Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

## KORIŠĆENJE PROGRAMA ZA FUNKCIJU MOJ TANJIR

Sljedeća tabela sadrži različite programe za automatsko podgrevanje pomoću funkcije Moj tanjir, sa količinom hrane, vremenom nakon kuvanja i odgovarajućim preporukama. Ovi programi koriste samo mikrotalasnu energiju.

| Kôd/Hrana  | Količina za<br>posluživanje<br>(g) | Vreme nakon<br>kuvanja (min.) | Preporuke   |
|--|------------------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Ohlađeno<br>gotovo jelo<br> | 300-350<br>400-450                 | 2-3                           | Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine). |

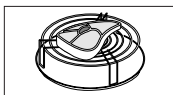
| Kód/Hrana   | Količina za posluživanje (g) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Preporuke   |
|---|------------------------------|----------------------------|---|
| 2. <b>Ohladeno vegetarijansko jelo</b><br> | 300-350<br>400-450           | 2-3                        | Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 2 komponente (npr. špagete sa sosom ili pirinač sa povrćem). |

## IZBOR DODATNIH ELEMENATA

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti plastične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.

Ako želite izabrati kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i pogodno na pečenje.

Više detalja o prikladnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama potražite u Vodič za posuđe na stranici 25.



## KORIŠĆENJE ROŠTILJA

Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.

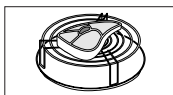
1. Prethodno zagrejte roštilj na željenu temperaturu tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj** (U) i podesiti temperaturu prethodnog zagrevanja okretanjem **regulatora**.



2. Pritisnite dugme **Start/+30s** (◊).



3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.

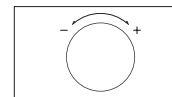


4. Pritisnite dugme **Roštilj** (U).

**Rezultat :** Pojaviće se sledeće oznake:



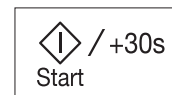
5. Podesite vreme pečenja okretanjem **regulatora**. Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.



6. Pritisnite dugme **Start/+30s** (◊).

**Rezultat :** Pečenje na roštilju počinje. Kada se kuvanje završi.

- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite. Sistem je osmišljen da spreči pregrevanje pećnice.

Uvek koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrela.

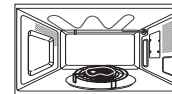
## KOMBINOVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE I ROŠTILJA

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

**UVEK** koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

**UVEK** koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrela.

1. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



2. Pritisnite dugme **Kombinovano** (⏻/⏻).

**Rezultat :** Na ekranu će se prikazati sledeće oznake:

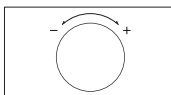
⏻/⏻ (režim rada sa mikrotalasima i roštiljem)  
600 W (izlazna snaga)



- ☑ Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritisnuti dugme **Kombinovano** (⏻/⏻) sve dok se ne prikaže željeni nivo snage.

- ☑ Temperatura roštilja se ne može podešavati.

3. Podesite vreme kuvanja pomoću **regulatora**.  
Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.

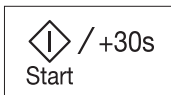


4. Pritisnite dugme **Start/+30s** (⏻/⏻).

**Rezultat :** Kombinovano kuvanje počinje.  
Kada se kuvanje završi.

- 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta.
- 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

- ☑ Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.



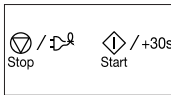
## ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.

1. Pritisnite dugmad (⏻) i (⏻) u trajanju od dve sekunde.

**Rezultat:**

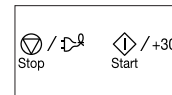
- Pojaviće se sledeća oznaka.  
**OFF**
- Neće se čuti zvučni signal svaki put kada pritisnete neko dugme.



2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, ponovo istovremeno pritisnite dugmad (⏻) i (⏻) u trajanju od dve sekunde.

**Rezultat:**

- Pojaviće se sledeća oznaka.  
**On**
- Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.



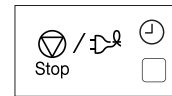
## BEZBEDNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava „zaključavanje“ pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe. Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.

1. Pritisnite dugmad (⏻) i (⏻) u trajanju od dve sekunde.

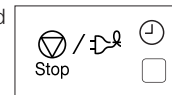
**Rezultat:**

- Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
- Na ekranu se prikazuje slovo "L".



2. Da biste otključali pećnicu, ponovo pritisnite dugmad (⏻) i (⏻) u trajanju od dve sekunde.

**Rezultat :** Pećnica se može normalno koristiti.



## vodič za posuđe

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati. Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti. U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

| Posuđe   | Bezbedno za korišćenje | Komentari  |
|--|------------------------|--|
| <b>Aluminijumska folija</b>                          | ✓ ✗                    | Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekućavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije. |
| <b>Tanjir za pečenje</b>                             | ✓                      | Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od 8 minuta.  |
| <b>Keramičke i glinene posude</b>                    | ✓                      | Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.   |
| <b>Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu</b> | ✓                      | Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.  |
| <b>Pakovanja za brzu hranu</b>                       |                        |  |
| • Posude od stiropora                                | ✓                      | Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.  |
| • Papirne vrećice ili novine                         | ✗                      | Mogu da se zapale.   |
| • Reciklirani papir ili metalni rubovi               | ✗                      | Mogu prouzrokovati električni luk.   |
| <b>Stakleno posuđe</b>                               |                        |  |
| • Posuđe za pečenje i serviranje                     | ✓                      | Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.  |
| • Fine staklene posude                               | ✓                      | Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.  |
| • Staklene tegle                                     | ✓                      | Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.  |

| Posuđe   | Bezbedno za korišćenje | Komentari  |
|--|------------------------|--|
| <b>Metal</b>                                       |                        |  |
| • Posuđe   | ✗                      | Mogu izazvati električni luk ili vatru.  |
| • Žičane veze za kese za zamrzivač                 | ✗                      |  |
| <b>Papir</b>                                       |                        |  |
| • Tanjiri, čaše, salвете i kuhinjski papir         | ✓                      | Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.   |
| • Reciklirani papir                                | ✗                      | Mogu prouzrokovati električni luk.   |
| <b>Plastika</b>                                    |                        |  |
| • Kutije   | ✓                      | Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku. |
| • Providna folija                                  | ✓                      | Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se osloboda vrela para.   |
| • Kесе za zamrzivač                                | ✓ ✗                    | Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.   |
| <b>Voštani papir ili papir koji odbija masnoću</b> | ✓                      | Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.   |

✓ : Preporučuje se    ✓✗ : Obazrivo koristiti    ✗ : Nije bezbedno

## vodič za kuvanje

### MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.

Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

### KUVANJE

#### Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici:

Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prođu kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

#### Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:

Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinz i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealno za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade ( pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

#### Korišćenje poklopcu tokom kuvanja

Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

#### Vreme nakon kuvanja

Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

### Vodič za kuvanje smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.

Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

| Hrana                                     | Porcija | Snaga | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo                              |
|---|---------|-------|--------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Spanać                                    | 150 g   | 600 W | 4½-5½        | 2-3                        | Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. |
| Brokoli                                   | 300 g   | 600 W | 9-10         | 2-3                        | Dodajte 30 ml (2 kašiku) hladne vode. |
| Grašak                                    | 300 g   | 600 W | 7½-8½        | 2-3                        | Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. |
| Boranija                                  | 300 g   | 600 W | 8-9          | 2-3                        | Dodajte 30 ml (2 kašiku) hladne vode. |
| Mešano povrće (šargarepa/ grašak/kukuruz) | 300 g   | 600 W | 7½-8½        | 2-3                        | Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. |
| Mešano povrće (na kineski način)          | 300 g   | 600 W | 8-9          | 2-3                        | Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. |

## Vodič za kuvanje pirinča i testenine

**Pirinač :** Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja zapremine pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno. Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

**Testenina :** Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji poklopljeno, a zatim dobro ocedite.

| Hrana                                     | Porcija | Snaga | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo                    |
|---|---------|-------|--------------|----------------------------|-----------------------------|
| Beli pirinač (polukuvan)                  | 250 g   | 800 W | 16-17        | 5                          | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Integralni pirinač (polukuvan)            | 250 g   | 800 W | 21-22        | 5                          | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač) | 250 g   | 800 W | 17-18        | 5                          | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Mešane žitarice (pirinač + žitarice)      | 250 g   | 800 W | 18-19        | 5                          | Dodajte 400 ml hladne vode. |
| Testenina                                 | 250 g   | 800 W | 11-12        | 5                          | Dodajte 1000 ml vrele vode. |

## Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako nije preporučena druga količina vode – pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju – pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

**Savet :** Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuhati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (800 W).

| Hrana           | Porcija        | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo   |
|-----------------|----------------|--------------|----------------------------|--|
| Brokoli         | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3                          | Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.   |
| Prokelj         | 250 g          | 5½-6½        | 3                          | Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.  |
| Šargarepa       | 250 g          | 4½-5         | 3                          | Isecite šargarepu na komade jednake veličine.  |
| Karfiol         | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3                          | Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.   |
| Tikvice         | 250 g          | 3½-4         | 3                          | Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.   |
| Plavi patlidžan | 250 g          | 3½-4         | 3                          | Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.  |
| Praziluk        | 250 g          | 4½-5         | 3                          | Isecite praziluk na tanke kolutove.  |
| Pečurke         | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3                          | Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja. |
| Orni luk        | 250 g          | 5½-6         | 3                          | Iseckajte luk ili ga prepolvite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.   |
| Paprika         | 250 g          | 4½-5         | 3                          | Isecite papriku na tanke kolutove.   |



| Hrana    | Porcija        | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo  |
|----------|----------------|--------------|----------------------------|---|
| Krompir  | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3                          | Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine. |
| Keleraba | 250 g          | 5-5½         | 3                          | Isecite kelerabu na kockice.  |

## PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.

Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

### Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa – mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

### Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 800 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.

Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.

Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane. Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

### Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu.

Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.

Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.

Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.

Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

## PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

### Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

| Hrana                     | Porcija                  | Snaga | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo   |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------------|----------------------------|--|
| Napici (kafa, čaj i voda) | 150 ml (1 šolja za kafu) | 800 W | 1-1½         | 1-2                        | Napunite šolje i podgrevajte ih nepokrivene. Stavite šolju/veliku šolju na sredinu obrtnog postolja. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoj u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte. |
|                           | 250 ml (1 velika šolja)  |       | 1½-2         |                            |  |
| Supa (ohlađena)           | 250 g                    | 800 W | 3-3½         | 2-3                        | Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.  |

| Hrana                               | Porcija | Snaga | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo  |
|-------------------------------------|---------|-------|--------------|----------------------------|---|
| Paprikaš (ohlađen)                  | 350 g   | 600 W | 5½-6½        | 2-3                        | Sipajte čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.  |
| Testenina i sos (ohlađeno)          | 350 g   | 600 W | 4½-5½        | 3                          | Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.  |
| Filovana testenina i sos (ohlađeno) | 350 g   | 600 W | 5-6          | 3                          | Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. |
| Ostala jela (ohlađena)              | 350 g   | 600 W | 5½-6½        | 3                          | Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.  |

## PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

**HRANA ZA BEBE:** Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja! Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu.

Preporučena temperatura pri služenju: između 30 i 40 °C.

**MLEKO ZA BEBE:** Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgreivajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebu pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju: oko 37 °C.

**NAPOMENA:** Hranu za bebu treba posebno pažljivo proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Kao vodič za podgrevanje koristite sledeću tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

### Podgrevanje hrane i mleka za bebu

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

| Hrana                         | Porcija | Snaga | Vreme   | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo   |
|-------------------------------|---------|-------|---------|----------------------------|--|
| Hrana za bebu (povrće + meso) | 190 g   | 600 W | 30 sek. | 2-3                        | Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. |

| Hrana                                    | Porcija          | Snaga | Vreme                               | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo  |
|--|------------------|-------|-------------------------------------|----------------------------|---|
| Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće) | 190 g            | 600 W | 20 sek.                             | 2-3                        | Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.  |
| Mleko za bebe                            | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sek.<br>50 sekundi do 1 minut | 2-3                        | Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoje najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu. |

## RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila. Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.

Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.

Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoje 20 minuta pre nego što nastavite.

Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoje. Vreme

stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

**Savet :** Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od deblijh komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do -20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

| Hrana            | Porcija             | Vreme (min.)   | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo   |
|------------------|---------------------|----------------|----------------------------|--|
| <b>Meso</b>      |                     |                |                            |  |
| Mlevena govedina | 250 g<br>500 g      | 6½-7½<br>10-12 | 5-25                       | Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!  |
| Svinjski odresci | 250 g               | 7½-8½          |                            |  |
| <b>Živina</b>    |                     |                |                            |  |
| Komadi piletine  | 500 g<br>(2 komada) | 14½-<br>15½    | 15-40                      | Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! |
| Celo pile        | 900 g               | 28-30          |                            |  |

| Hrana   | Porcija              | Vreme (min.) | Vreme nakon kuvanja (min.) | Uputstvo   |
|---|----------------------|--------------|----------------------------|--|
| <b>Riba</b>                                   |                      |              |                            |  |
| Ribljí fileti                                 | 250 g<br>(2 komada)  | 6-7          | 5-15                       | Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštítite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! |
|   | 400 g<br>(4 komada)  | 12-13        |                            |  |
| <b>Voće</b>                                   |                      |              |                            |  |
| Bobičasto voće                                | 250 g                | 6-7          | 5-10                       | Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).   |
| <b>Hleb</b>                                   |                      |              |                            |  |
| Kiflice<br>(svaka po 50 g)                    | 2 komada<br>4 komada | ½-1<br>2-2½  | 5-20                       | Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!                                  |
| Tost/Sendvič                                  | 250 g                | 4½-5         |                            |  |
| Nemački hleb<br>(pšenično +<br>raženo brašno) | 500 g                | 8-10         |                            |  |

## ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 3-4 minuta zagrejete.

### Posude za pečenje na roštilju:

Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

### Hrana pogodna za pečenje na roštilju:

Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

### Važna napomena:

Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

### MIKROTALASNA + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije: 600 W + Roštilj, 450 W + Roštilj i 300 W + Roštilj.

### Posude za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja

Koristite posude kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posude treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

### Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:

Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremijene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

### Važna napomena:

Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele. Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

### Vodič za pečenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

| Sveža hrana                                     | Porcija                 | Snaga                 | 1. strana, vreme (min.)            | 2. strana, vreme (min.)    | Uputstvo  |
|---|-------------------------|-----------------------|------------------------------------|----------------------------|---|
| Kiflice (svaka oko 50 g)                        | 2 komada<br>4 komada    | Mikrotalasi + roštilj | 300 W +<br>Roštilj<br>1-1½<br>2-2½ | Samo roštilj<br>1-2<br>1-2 | Poređajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoje 2-5 minuta.                               |
| Bageti + dodaci (paradajz, sir, šunka, pečurke) | 250-300 g<br>(2 komada) | 450 W +<br>Roštilj    | 8-9                                | -                          | Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.  |
| Graten (povrće ili krompir)                     | 400 g                   | 450 W +<br>Roštilj    | 13-14                              | -                          | Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.                                |
| Testenina (kaneloni, makaroni, lazanje)         | 400 g                   | Mikrotalasi + roštilj | 600 W +<br>Roštilj<br>14-15        | Samo roštilj<br>2-3        | Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. |
| Pileći fileti                                   | 250 g                   | 450 W +<br>Roštilj    | 5-5½                               | 3-3½                       | Stavite pileće filete na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.   |
| Pomfrit iz pećnice                              | 250 g                   | 450 W +<br>Roštilj    | 9-11                               | 4-5                        | Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.   |

### Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 3-4 minuta pomoću funkcije roštilja. Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

| Sveža hrana                                | Porcija                                    | Snaga                 | 1. strana, vreme (min.)            | 2. strana, vreme (min.) | Uputstvo   |
|--|--|-----------------------|------------------------------------|-------------------------|--|
| Kriške tosta                               | 4 komada<br>(svaki po 25 g)                | Samo roštilj          | 6-8                                | 4-5½                    | Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.   |
| Kiflice (već pečene)                       | 2-4 komada                                 | Samo roštilj          | 2-3                                | 2-3                     | Kiflice poređajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.  |
| Prženi paradajz                            | 200 g<br>(2 komada)<br>400 g<br>(4 komada) | Mikrotalasi + roštilj | 300 W +<br>Roštilj<br>4½-5½<br>7-8 | Samo roštilj<br>2-3     | Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.                                   |
| Havajski tost (ananas, šunka, kriške sira) | 2 komada<br>(300 g)                        | 450 W +<br>Roštilj    | 3½-4                               | -                       | Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. |
| Pečeni krompir                             | 250 g<br>500 g                             | 600 W +<br>Roštilj    | 4½-5½<br>8-9                       | -                       | Isecite krompir na polovine. Poređajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.   |

| Sveža hrana  | Porcija                                      | Snaga                | 1. strana, vreme (min.) | 2. strana, vreme (min.) | Uputstvo   |
|--|--|----------------------|-------------------------|-------------------------|--|
| Komadi piletine                                    | 450-500 g (2 komada)                         | 300 W + Roštij       | 10-12                   | 12-13                   | Komade piletine premažite uljem i začinima. Poredajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.                 |
| Jagnjeći kotleti/ govede šnicle (srednje veličine) | 400 g (4 komada)                             | Samo roštij          | 12-15                   | 9-12                    | Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poredajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštiju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.   |
| Svinjski odresci                                   | 250 g (2 komada)                             | Mikrotalasi + roštij | 300 W + Roštij<br>7-8   | Samo roštij<br>6-7      | Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poredajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštiju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.   |
| Pečene jabuke                                      | 1 jabuka (oko 200 g)<br>2 jabuke (oko 400 g) | 300 W + Roštij       | 4-4½<br>6-7             | -                       | Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.                                    |
| Pečena piletina                                    | 1,200 g                                      | 600 W + Roštij       | 15-18                   | 15-18                   | Pile premažite uljem i začinima. Pile stavite direktno na obrtno postolje tako da grudi budu okrenute nadole, potom ga okrenite tako da grudi budu okrenute nagore. Ostavite da odstoje 5 minuta nakon pečenja na roštiju. |

## POSEBNE NAPOMENE

### TOPLJENJE MASLACA

Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrevajte 30-40 sekundi na 800 W sve dok se maslac ne otopi.

### TOPLJENJE ČOKOLADE

Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu. Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi. Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

### TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA

Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu. Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

### TOPLJENJE ŽELATINA

Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta. Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju. Zagrevajte 1 minut na 300 W. Promešajte nakon otapanja.

### KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)

Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 800 W, dok preliv/glazura ne postane providan. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

### KUVANJE DŽEMA

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimmicu i dobro promešajte. Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 800 W. Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoje poklopljeno 5 minuta.

### KUVANJE PUDINGA

Pomešajte prah za pudung sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Koristite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 800 W. Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

### PRŽENJE KRIŠKI BADEMA

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine. Nekoliko puta promešajte tokom pečenja 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite da odstoje 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

## rešavanje problema

### ŠTA UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

#### To je normalna pojava.

- U pećnici se kondenzuje voda.
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta.
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta.
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore.

#### Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme (◀▶)?

- Da li su vrata potpuno zatvorena?

#### Hrana se uopšte ne kuva.

- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisnuli dugme (◀▶)?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

#### Hrana je pre kuvana ili nedovoljno kuvana.

- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

#### U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk).

- Da niste koristili posudu sa metalnim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

#### Sijalica ne radi.


- Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu. Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i zatražite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

#### Pećnica ometa signal radija ili televizora.

- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, izvucite utikač iz utičnice, a zatim ga ponovo priključite. Ponovo podesite vreme.

#### Pri prvom pokretanju oseća se neprijatan miris i vidi se dim.

- Ovo je privremena pojava do koje dolazi usled zagrevanja novih komponentata. Dim i neprijatan miris nestaće u potpunosti nakon 10 minuta rada. Da biste brže uklonili neprijatan miris, stavite limun ili limunov sok u pećnicu i uključite je.

 Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom korisničkom centru kompanije SAMSUNG. Pripremite sledeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, najčešće se nalaze na poledini pećnice
- Podaci o garanciji
- Jasan opis problema

Zatim kontaktirajte lokalnog distributera ili servisnu službu kompanije SAMSUNG.

## tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

| Model                  | MG23F301T**, MG23F302T**         |
|------------------------|----------------------------------|
| Izvor napajanja        | 230 V ~ 50 Hz                    |
| Potrošnja energije     |                                  |
| Mikrotalasna           | 1200 W                           |
| Roštilj                | 1100 W                           |
| Kombinovani režim rada | 2300 W                           |
| Izlazna snaga          | 100 W / 800 W (IEC-705)          |
| Radna frekvencija      | 2450 MHz                         |
| Magnetron              | OM75P (31)                       |
| Metod hlađenja         | Motor sa rashladnim ventilatorom |
| Dimenzije (Š x V x D)  |                                  |
| Spolja                 | 489 x 275 x 392 mm               |
| Otvor pećnice          | 330 x 211 x 324 mm               |
| Zapremina              | 23 litra                         |
| Težina                 |                                  |
| Neto                   | Približno 13 kg                  |

\* Ovaj proizvod sadrži izvor svetla klase energetske efikasnosti <G>.

## beleška



Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilnog postavljanja ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

## IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

| ZEMLJA          | POZOVITE NAS   | ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA  |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

# Mikrovalovna pečica

Navodila za uporabo in kuharski priročnik

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

predstavljajte si vse možnosti

Zahvaljujemo se vam za nakup tega izdelka Samsung.

**SAMSUNG**

# kazalo

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Varnostna navodila</b> .....                  | <b>3</b>  |
| <b>Namestitev</b> .....                          | <b>9</b>  |
| Dodatna oprema.....                              | 9         |
| Mesto namestitve.....                            | 10        |
| Vrtljiva plošča.....                             | 10        |
| <b>Vzdrževanje</b> .....                         | <b>11</b> |
| Čiščenje.....                                    | 11        |
| Menjava (popravilo) .....                        | 11        |
| Daljše obdobje neuporabe aparata.....            | 11        |
| <b>Funkcije pečice</b> .....                     | <b>12</b> |
| Pečica.....                                      | 12        |
| Nadzorna plošča.....                             | 12        |
| <b>Uporaba pečice</b> .....                      | <b>13</b> |
| Nastavitev časa.....                             | 13        |
| Delovanje mikrovalovne pečice.....               | 13        |
| Preverjanje delovanja pečice .....               | 14        |
| Kuhanje/Pogrevanje .....                         | 14        |
| Ravni moči.....                                  | 15        |
| Uporaba funkcije odstranjevanja vonjav .....     | 15        |
| Prilagoditev časa kuhanja.....                   | 15        |
| Prekinitev kuhanja .....                         | 15        |
| Nastavitev načina za varčevanje z energijo ..... | 15        |

|  |           |
|--|-----------|
| Uporaba funkcij zdravega kuhanja.....  | 16        |
| Priročnik za kuhanje na paro<br>(samo modeli MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*).....        | 18        |
| Uporaba krožnika za hrustljave jedi<br>(samo modeli MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)..... | 20        |
| Uporaba funkcije samodejnega odmrzovanja .....   | 21        |
| Uporaba funkcije mojega krožnika .....   | 22        |
| Izbira dodatne opreme .....  | 23        |
| Žar.....   | 23        |
| Kombinacija mikrovalov in žara.....  | 23        |
| Izklop zvočnega signala .....  | 24        |
| Varnostni zaklep mikrovalovne pečice .....   | 24        |
| <b>Posoda in pripomočki, primerni za uporabo</b> .....   | <b>25</b> |
| <b>Kuharski priročnik</b> .....  | <b>26</b> |
| <b>Odpravljanje težav</b> .....  | <b>34</b> |
| Nasveti za odpravljanje težav.....   | 34        |
| <b>Tehnični podatki</b> .....  | <b>35</b> |

## **POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA**

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

**OPOZORILO:** če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

**OPOZORILO:** vsi nepooblaščen posegi v pečico, ki vključujejo odstranjevanje pokrova za zaščito pred mikrovalovno energijo, so nevarni za osebe, ki niso strokovno usposobljene za take posege.

**OPOZORILO:** tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.

**OPOZORILO:** otrokom dovolite uporabo pečice brez vašega nadzora samo v primeru, da so bili seznanjeni z ustreznimi navodili za varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnosti neustrezne uporabe le-te. Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in ni namenjen za uporabo v naslednjih okoljih:

- v kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- v počitniških hišicah;
- v kuhinjah za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
- v penzionih.

Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Ko segrevate živila v posodah iz plastike ali papirja, jih morate spremljati, ker obstaja nevarnost vžiga.

Mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil ter gretje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Če opazite dim, izklopite ali izključite aparat. Vrata pustite zaprta, da zadušite morebitni ogenj.

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo.

Vsebinsko steklenička za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam. Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več.

Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.

Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij.

Mikrovalovno pečico smete uporabljati samo na pultu (prostostoječa); uporaba v omarici ni dovoljena.

Pri kuhanju z mikrovalovi je prepovedana uporaba kovinske posode za živila in napitke.

Pri odstranjevanju posod iz aparata pazite, da ne premaknete vrtljive plošče.

Aparata ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom.

Aparata ne čistite z vodnim curkom.

Aparat ni namenjen nameščanju v cestnih vozilih, počitniških prikolicah in podobnih vozilih.

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

- Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Pečico namestite tako, da je primerno usmerjena in na višini, ki omogoča lahek dostop do notranjosti in upravljalnega območja.

Pred prvo uporabo, pečico najprej 10 minut uporabljajte z vodo.

Če pečica oddaja nenavaden zvok, vonj po zažganem ali dim, takoj izključite napajalni vtič in se obrnite na najbližji servisni center.

Mikrovalovna pečica naj bo postavljena tako, da imate dostop do vtiča.

**OPOZORILO:** ko aparat uporabljate v kombiniranem načinu, smejo otroci uporabljati pečico samo pod nadzorom odrasle osebe zaradi visokih temperatur pri pripravi hrane.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

**OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

**OPOZORILO:** Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.

Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

**POZOR:** Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.

Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.

Aparati niso namenjeni upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

## Splošna varnost

Kakršne koli spremembe ali popravila lahko opravi samo usposobljeno osebje.

Živil ali tekočin ne grejte v zaprtih posodah za mikrovalovne pečice.

Pečice ne čistite z benzenom, topilom, alkoholom, parnim ali visokotlačnim čistilnikom.

Pečice ne namestite: v bližino grelnika ali vnetljive snovi; na vlažno, mastno ali prašno mesto z veliko vlage ali na mesto, izpostavljeno neposredni sončni svetlobi ali vodi; kjer lahko pušča plin ali na neravna tla.

Pečica mora biti ozemljena v skladu z lokalnimi in nacionalnimi predpisi.

Z napajalnih priključkov in kontaktov s suho krpo redno brišete vse morebitne tujke.

Napajalnega kabla ne vlecite ali prekomerno zvijajte in nanj ne postavljajte težkih predmetov.

Če uhaja plin (propan, utekočinjeni naftni plin itd.), prostor takoj prezračite. Ne dotikajte se napajalnega kabla.

Napajalnega kabla se ne dotikajte z mokrimi rokami.

Med delovanjem pečice ne izklopite z odklapljanjem napajalnega kabla.

Ne vstavljajte prstov ali tujkov. Če v pečico zaidejo tujki, odklopite napajalni kabel in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Pečice ne izpostavljajte prekomernemu pritisku ali udarcem.

Pečice ne postavljajte na občutljive predmete.

Zagotovite, da uporabljate napetost, frekvenco in tok v skladu s specifikacijami izdelka.

Napajalni vtič trdno priklopite v stensko vtičnico. Ne uporabljajte večjega števila razdelilnikov, podaljškov ali električnih pretvornikov.

Napajalnega kabla ne obesite na kovinske predmete. Kabel mora biti napeljan med predmeti ali za pečico.

Ne uporabljajte poškodovanega napajalnega vtiča ali kabla ali slabo pritrjene stenske vtičnice. V primeru poškodovanih napajalnih vtičev ali kablov se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

Na pečico ne zlivajte vode, niti je nanjo ne pršite.

Na pečico, vanjo ali na vrata pečice ne postavljajte predmetov.

Na pečico ne pršite hlapljivih snovi, kot je insekticid.

V pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Alkoholni hlapi lahko pridejo v stik z vročimi deli pečice, zato bodite previdni pri segrevanju živil ali napitkov, ki vsebujejo alkohol.

Otroci se lahko udarijo v vrata pečice ali si z njimi priprejo prste. Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih.

### Opozorilo o mikrovalovih

Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba vedno previdno ravnati s posodo.

Pred nadaljevanjem napitke vedno pustite mirovati vsaj 20 sekund. Po potrebi napitek med segrevanjem mešajte. Po segrevanju napitek vedno premešajte.

V primeru oparin upoštevajte naslednja navodila za prvo pomoč:

1. Oparjeni predel držite v hladni vodi vsaj 10 minut.
2. Povijte s čistim in suhim povojem.
3. Ne nanašajte krem, olj ali losjonov.

Pladnja ali rešetke ne postavite v vodo takoj po kuhanju, saj s tem lahko poškodujete pladenj ali rešetko.

Pečice ne uporabljajte za cvrtje, ker ne omogoča nadzora temperature olja.

Vroče olje bi lahko nenadoma prekipelo.

### Previdnostni ukrepi za mikrovalovno pečico

Uporabljajte samo pripomočke, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.

Ne uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabodal itd.

Odstranite žičke za zapiranje. Lahko pride do električnega iskrenja.

V pečici ne sušite papirja ali oblačil.

Za manjše količine živil uporabite krajši čas, da preprečite pregretje ali zažig.

Napajalni kabel in vtič ne smeta biti v bližini vodnih virov in virov toplote.

Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese. Ne segrevajte nepredušno ali vakuumsko zaprtih posod, oreščkov, paradižnikov itd.

Ne zakrivajte odprtih za prezračevanje z blagom ali papirjem. Lahko pride do požara. Pečica se lahko tudi pregreje in se samodejno izklopi ter ostane izklopljena, dokler se ne ohladi dovolj.

Pri jemanju posode iz pečice vedno uporabljajte rokavice za peko. Tekočine premešajte na polovici gretja ali po končanju gretja in jih pustite počivati vsaj 20 sekund po gretju, da preprečite nenadno vretje.

Ko odpirate vrata, stojte za dolžino rok stran od pečice, da vas ne opeče uhajajoči vroč zrak ali para.

Ne uporabljajte prazne pečice. Iz varnostnih razlogov se bo pečica samodejno zaustavila za 30 minut. Priporočamo, da v pečico postavite kozarec vode, ki bo vsrkala mikrovalovno energijo, če boste pečico nenamerno vklopili.

Pri namestitvi pečice upoštevajte razdalje, ki so navedene v navodilih.

(Oglejte si razdelek Namestitve mikrovalovne pečice.)

Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav v vtičnice v bližini pečice.



## Previdnostni ukrepi za uporabo mikrovalov

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

- Ne uporabljajte pečice, če ima odprta vrata. Ne poskušajte spreminjati sistema varnostnega zaklepanja (zapahi na vratih). Ne poskušajte vstavljati predmetov v odprtine za varnostni zaklep pečice.
- Med vrata in sprednjo stran pečice ne postavljajte nobenih predmetov, na tesnilnih površinah pa ne sme biti nobenih ostankov hrane ali čistil. Po vsaki uporabi očistite vrata in tesnilne površine z vlažno krpo, nato pa z mehko suho krpo.
- Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je ne uporabljajte. Uporabljate jo lahko, ko jo usposobljen strokovnjak popravi.  
**Pomembno:** vrata pečice morajo biti ustrezno zaprta. Vrata ne smejo biti ukrivljena; tečaji vrat ne smejo biti zlomljeni ali zrahljani; tesnila vrat in tesnilne površine ne smejo biti poškodovane.
- Vse nastavitve ali popravila mora opraviti usposobljen strokovnjak.

## Omejena garancija

Samsung bo zaračunal stroške popravila za zamenjavo dodatne opreme ali popravilo kozmetične napake, če je enoto ali dodatno opremo poškodoval kupec. Postavke, ki jih krije ta pogodba:

- Udrta, opraskana ali poškodovana vrata, ročaji, zunanja ali nadzorna plošča.
- Poškodovan ali manjkajoč pladenj, vodilni valj, priključek za vrtljivo ploščo ali rešetka.

To pečico uporabljajte le za to, čemur je namenjena, kot je opisano v tem priročniku. Opozorila in pomembne varnostne informacije v tem priročniku ne vključujejo vseh možnih stanj in situacij, ki se lahko pojavijo. Odgovorni ste za to, da uporabljate zdrav razum in da ste previdni pri nameščanju, vzdrževanju in uporabi pečice.

Ker naslednja navodila za uporabo veljajo za različne modele, se lahko značilnosti vaše mikrovalovne pečice nekoliko razlikujejo od značilnosti, opisanih v navodilih, poleg tega morda ne veljajo vsi opozorilni znaki. Če imate kakršna koli vprašanja ali če vas kar koli zanima, se obrnite na lokalni Samsungov servisni center ali pa pomoč in informacije poiščite v spletu na naslovu [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Pečico uporabljajte samo za segrevanje. Namenjena je samo gospodinjski uporabi. Ne grejte blaga ali blazin, napolnjenih z zrnjem. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne ali nepravilne uporabe pečice.

Pečica redno čistite in držite, da preprečite poslabšanja stanja njenih površin in nastanek nevarnih okoliščin.

## Opredelitev skupine izdelka

Izdelek je industrijska, znanstvena ali medicinska oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 zajema vso industrijsko, znanstveno in medicinsko opremo, pri kateri namenoma nastaja radiofrekvenčna energija in/ali je ta uporabljena v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo snovi, ter opremo za potopno erozijo in obločno varjenje.

Oprema razreda B je primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, neposredno priključenih na nizkonapetostno električno omrežje, ki dovaja energijo stavbam, ki se uporabljajo v gospodinjske namene.

## Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov. Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH, WEEE, baterije, so na voljo na spletnem mestu: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## namestitvev

### DODATNA OPREMA

Priložena je dodatna oprema (odvisno od modela pečice), ki jo lahko uporabite na več načinov.

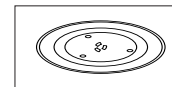
1. **Nosilec vrtljive plošče**, ki ga postavite na sredino pečice.

**Namen:** Nosilec podpira vrtljivo ploščo.



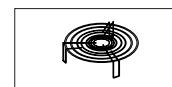
2. **Vrtljiva plošča**, ki jo postavite na nosilec, ki je povezan s priključkom za vrtljivo ploščo.

**Namen:** Vrtljiva plošča se uporablja kot glavna kuhalna površina; zlahka jo odstranite in očistite.



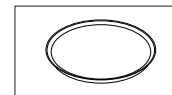
3. **Rešetka za žar**, ki jo postavite na vrtljivo ploščo.

**Namen:** Kovinski podstavek lahko uporabljate pri žaru in kombinirani uporabi pečice.



4. **Kročnik za hrustljave jedi**, oglejte si strani 20-21. (samo modeli MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

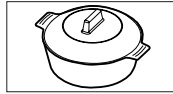
**Namen:** Kročnik za hrustljave jedi uporabite, če želite hrano boje zapeči pri kuhanju z mikrovalovi ali kombiniranim kuhanju z žarom. Testo za pecivo in pico bo hrustljivo.



 **NE** uporabljajte mikrovalovne pečice brez nosilca in vrtljive plošče.

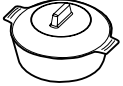
**5. Parni kuhalnik**, oglejte si strani 18-20.  
(samo modeli MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*,  
MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

**Namen:** Pri uporabi funkcije kuhanja na paro uporabljajte plastični parni kuhalnik.



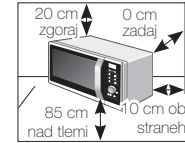
**NE** uporabljajte mikrovalovne pečice brez nosilca in vrtljive plošče.

**NE** uporabljajte načina **ŽAR** (🔥) in **KOMBINIRANO** (🔥🍲) s parnim kuhalnikom.

| Način delovanja   | MV (🍲) | ŽAR (🔥) | KOMBINIRANO (🔥🍲) |
|---|--------|---------|------------------|
| <br>(parni kuhalnik) | O      | X       | X                |

## MESTO NAMESTITVE

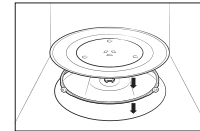
- Pečico postavite na ravno površino približno 85 cm nad tlemi. Površina mora podpirati težo pečice.
- Priporočamo, da izdelek namestite tako, da je njegova hrbtna stran poravnana s steno. Na obeh straneh izdelka pustite najmanj 10 cm prostora, nad izdelkom pa najmanj 20 cm prostora za prezračevanje.



- Pečice ne nameščajte v vročem ali vlažnem okolju v bližini druge mikrovalovne pečice ali radiatorja.
- Upoštevajte specifikacije napajanja pečice. Če morate uporabiti podaljšek, uporabljajte samo odobrene podaljške.
- Pred prvo uporabo očistite notranjost pečice in tesnila vrat z vlažno krpo.

## VRTLJIVA PLOŠČA

Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo. Namestite nosilec in vrtljivo ploščo. Preverite, ali se vrtljiva plošča prosto vrti.



## vzdrževanje

### ČIŠČENJE

Pečico redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije na pečici in v njej. Še posebej bodite pozorni na vrata in tesnila vrat ter vrtljivo ploščo in njen nosilec (samo za določene modele).

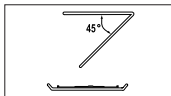
Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo tekoče, najprej preverite, če se je na tesnilu vrat nabrala umazanija. Notranjost in zunanost pečice očistite z mehko krpo, namočeno v milnico. Splaknite in dobro osušite.

#### Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti pečice

1. V prazno pečico na sredino vrtljive plošče postavite kozarec z limoninim sokom
2. in pečico 10 minut segrevajte z najvišjo močjo.
3. Ko se program zaključi, počakajte, da se pečica ohladi. Nato odprite vrata in očistite notranjost pečice.

#### Čiščenje notranjosti pri modelih z nihajnim grelnikom

Za čiščenje zgornje površine notranjosti pečice spustite zgornji grelnik za 45°, kot je prikazano. Tako boste lažje očistili zgornjo površino. Ko končate, znova namestite zgornji grelnik.



#### ⚠ POZOR

- Skrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata odpirajo in zapirajo tekoče, saj se lahko v nasprotnem primeru skrajša življenjska doba pečice.
- Pazite, da ne zmočite odprtih zračenj.
- Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali kemičnih snovi.
- Po vsaki uporabi pečice počakajte, da se ta ohladi, in nato njeno notranjost očistite z blagim detergentom.

## MENJAVA (POPRAVILO)

### ⚠ OPOZORILO

Delov v notranjosti pečice ne more odstraniti uporabnik. Ne poskušajte sami popravljati pečice ali menjati delov.

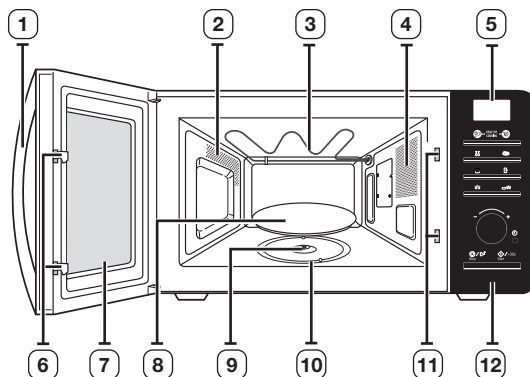
- Če se pojavi težava s tečaji, tesnilom in/ali vrati, se za tehnično pomoč obrnite na usposobljenega strokovnjaka ali najbližji Samsungov servisni center.
- Če želite zamenjati žarnico, se obrnite na najbližji Samsungov servisni center. Žarnice ne menjajte sami.
- Če se pojavi težava z zunanjim ohišjem pečice, najprej izvilcite napajalni kabel iz napajanja in se obrnite na najbližji Samsungov servisni center.

### DALJŠE OBDOBJE NEUPORABE APARATA

Če pečico dalj časa ne boste uporabljali, izvilcite napajalni kabel ter pečico premaknite na suh in neprašen prostor. Če bi se v notranjosti pečice nabirala prah in vlaga, bi to lahko vplivalo na njeno delovanje.

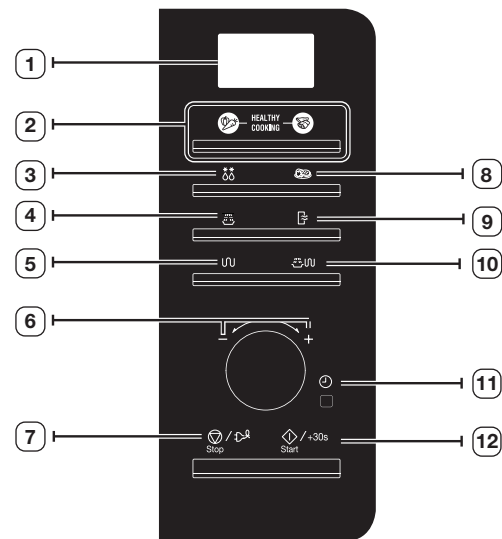
## funkcije pečice

### PEČICA



- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. ROČAJ NA VRATIH      | 7. VRATA                                |
| 2. ODPRTINE ZA ZRAČENJE | 8. VRTLJIVA PLOŠČA                      |
| 3. ŽAR                  | 9. PRIKLJUČEK ZA VRTLJIVO PLOŠČO        |
| 4. LUČ                  | 10. NOSILEC VRTLJIVE PLOŠČE             |
| 5. ZASLON               | 11. ODPRTINE ZA VARNOSTNI ZAKLEP PEČICE |
| 6. ZAPAHI NA VRATIH     | 12. NADZORNA PLOŠČA                     |

### NADZORNA PLOŠČA



- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. ZASLON                         | 7. GUMB STOP/EKOLOŠKA NASTAVITEV |
| 2. GUMB ZDRAVO KUHANJE            | 8. GUMB MOJ KROŽNIK              |
| 3. GUMB ZA ODMRZOVANJE            | 9. GUMB ZA ODSTRANJEVANJE VONJAV |
| 4. GUMB ZA MIKROVALOVE            | 10. GUMB ZA MIKROVALOVE IN ŽAR   |
| 5. GUMB ZA ŽAR                    | 11. GUMB ZA NASTAVITEV URE       |
| 6. VRTLJIVI GUMB (TEŽA/OBROK/ČAS) | 12. GUMB START/+30s              |

## uporaba pečice

### NASTAVITEV ČASA

Mikrovalovna pečica ima vgrajeno uro. Ko se aparat napaja, je na zaslonu samodejno prikazano ":0", "88:88" ali "12:00".

Nastavite trenutni čas. Čas je lahko prikazan v 24- ali 12-urni obliki.

Uro je treba nastaviti:

- Ob prvi namestitvi mikrovalovne pečice
- Po prekinitvi napajanja

Ne pozabite ponastaviti ure ob prehodu s poletnega na zimski čas in obratno.

#### Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

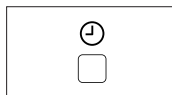
Če med nastavljanjem ali delovanjem z začasno zaustavitvijo ne izberete nobene funkcije, je funkcija preklicana, po 25 minutah pa je prikazana ura. Če so vrata 5 minut odprta, se lučka pečice izklopi.

1. Za prikaz časa v...

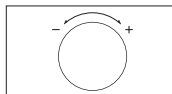
24-urni obliki

12-urni obliki

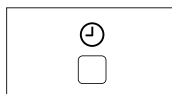
Enkrat ali dvakrat pritisnite gumb **Ura** (⌚).



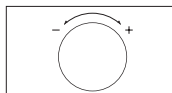
2. Z **vrtljivim gumbom** nastavite uro.



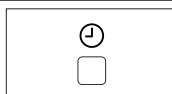
3. Pritisnite gumb **Ura** (⌚).



4. Z **vrtljivim gumbom** nastavite minute.



5. Pritisnite gumb **Ura** (⌚).



### DELOVANJE MIKROVALOVNE PEČICE

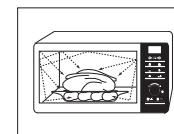
Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi; sproščena energija omogoča kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.

Z mikrovalovno pečico lahko:

- Odmrzujete (ročno ali samodejno)
- Kuhate
- Pogrejete

Osnove kuhanja

1. Magnetron proizvaja mikrovalove, ki se v notranjosti pečice odbijajo in enakomerno porazdelijo med vrtenjem hrane na vrtljivi plošči. Hrana je zato enakomerno kuhana.
2. Hrana vsrka mikrovalove do 2,5 cm globoko. Kuhanje se nato nadaljuje, ko hrana vsrka toploto.
3. Čas kuhanja je odvisen od uporabljene posode in lastnosti hrane:
  - Količina in gostota
  - Vsebnost vode
  - Začetna temperatura (ohlajeno ali ne)



Sredica živila se skuha, ko živilo vsrka toploto. Tako se kuhanje nadaljuje tudi, ko živilo vzamete iz pečice. Čas počivanja, naveden v receptih in v tej knjižici, je treba upoštevati, da zagotovite:

- Enakomerno skuhano hrano vse do sredice
- Enakomerno temperaturo hrane

## PREVERJANJE DELOVANJA PEČICE

Naslednji enostaven postopek vam omogoča preverjanje delovanja pečice. Vrata pečice odprete tako, da povlečete ročaj na desni strani vrat. Postavite kozarec vode na vrtljivo ploščo. Nato zaprite vrata.

1. Pritisnite gumb **Mikrovalovi** (☼).

**Rezultat:** Prikaže se 800 W (največja moč kuhanja)




2. Z **vrtljivim gumbom** nastavite čas od 4 do 5 minut in pritisnite gumb **Start/+30s** (↕).

**Rezultat:** Luč v pečici se prižge in vrtljiva plošča se začne vrteti.

- 1) Kuhanje se začne. Ob koncu kuhanja se štirikrat oglasi zvočni signal.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.



-  Pečico je potrebno priključiti v ustrezno zidno vtičnico. Vrtljiva plošča mora biti v pečici. Če ni uporabljena najvišja raven moči, bo dlje trajalo, da voda zavre.

## KUHANJE/POGREVANJE

V naslednjem postopku je razloženo, kako se kuha in pogreva hrano. VEDNO preverite nastavitve pečice, preden greste stran od nje. Najprej postavite živilo na sredino vrtljive plošče. Nato zaprite vrata.

1. Pritisnite gumb **Mikrovalovi** (☼).

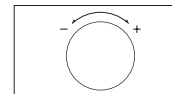
**Rezultat:** Prikaže se 800 W (največja moč kuhanja):

Izberite ustrezno raven moči tako, da znova pritisnete gumb **Mikrovalovi** (☼), dokler se ne prikaže ustrezno število vatov. Oglejte si tabelo ravni moči.



2. Z **vrtljivim gumbom** nastavite čas kuhanja.

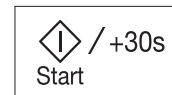
**Rezultat:** Prikaže se čas kuhanja.




3. Pritisnite gumb **Start/+30s** (↕).

**Rezultat:** Luč v pečici se prižge in vrtljiva plošča se začne vrteti.

- 1) Kuhanje se začne. Ob koncu kuhanja se štirikrat oglasi zvočni signal.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.



-  **Ne** vklaplajate mikrovalovne pečice, ko je prazna.

-  Če želite hitro segreti jed pri najvišji moči (800 W), enostavno enkrat pritisnete gumb **+30s** za vsakih 30 sekund kuhanja. Pečica se takoj vklopi.

## RAVNI MOČI

Izbirate lahko med spodnjimi ravnimi moči.

| Raven moči                   | Izhod               |        |
|------------------------------|---------------------|--------|
|                              | MIKROVALOVNA PEČICA | ŽAR    |
| VISOKA                       | 800 W               | -      |
| SREDNJE VISOKA               | 600 W               | -      |
| SREDNJA                      | 450 W               | -      |
| SREDNJE NIZKA                | 300 W               | -      |
| ODMRZOVANJE (**)             | 180 W               | -      |
| NIZKO/OHRANJANJE HRANE TOPLE | 100 W               | -      |
| ŽAR                          | -                   | 1100 W |
| KOMBINIRANO I (☞☞)           | 600 W               | 1100 W |
| KOMBINIRANO II (☞☞)          | 450 W               | 1100 W |
| KOMBINIRANO III (☞☞)         | 300 W               | 1100 W |

☑ Če izberete višjo raven moči, morate skrajšati čas kuhanja.

☑ Če izberete nižjo raven moči, morate čas kuhanja podaljšati.

## UPORABA FUNKCIJE ODSTRANJEVANJA VONJAV

To funkcijo uporabite pri kuhanju hrane z močnimi vonjavami in v primeru, ko je v pečici veliko dima. Najprej očistite notranjost pečice.

Po čiščenju pritisnite gumb **Odstranjevanje vonjav** (☞). Zaslili boste štiri zvočne signale.



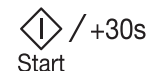
☑ Odstranjevanje vonjav traja 5 minut. Če pritisnete gumb **+30s**, se podaljša za 30 sekund.

☑ Najdaljši čas odstranjevanja vonjav je 15 minut.

## PRILAGODITEV ČASA KUHANJA

Čas kuhanja lahko podaljšate tako, da enkrat pritisnete gumb **+30s** za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

Enkrat pritisnete gumb **+30s** za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.



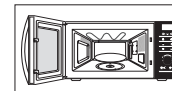
## PREKINITEV KUHANJA

Kuhanje lahko kadarkoli prekinete, da preverite hrano.

1. Za začasno zaustavitev:

1) Odprite vrata.

**Rezultat:** Kuhanje se ustavi. Če želite nadaljevati s kuhanjem, zaprite vrata in znova pritisnite (☞).



2) Pritisnite gumb **Stop** (☞).

**Rezultat:** Kuhanje se ustavi. Za nadaljevanje kuhanja znova pritisnite (☞).

2. Za popolno prekinitev:

Pritisnite gumb **Stop** (☞).

**Rezultat:** Kuhanje se prekine. Za preklic nastavitve kuhanja znova pritisnite gumb **Stop** (☞).



☑ Katerokoli nastavev lahko prekličete tudi pred začetkom z enostavnim pritiskom gumba **Stop** (☞).

## NASTAVITEV NAČINA ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečica je opremljena z načinom za varčevanje z energijo. S to funkcijo prihranite elektriko, ko pečica ni v uporabi. Normalno stanje pečice, ko ni v uporabi, je način v pripravljenosti in prikaz ure.

• Pritisnite gumb **Varčevanje z energijo** (☞).

**Rezultat:** Zaslon se izklopi.

• Za preklon iz načina za varčevanje z energijo odprite vrata ali pritisnite gumb **Varčevanje z energijo** (☞) in zaslon bo prikazal trenutni čas. Pečica je pripravljena za uporabo.







## UPORABA FUNKCIJ ZDRAVEGA KUHANJA

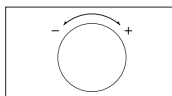
Funkcije zdravega kuhanja vsebujejo dvajset predhodno nastavljenih časov kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti. Z vrtljivim gumbom prilagodite velikost porcije.

Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

- Izberite vrsto hrane, ki jo kuhate, z enojnim ali večkratnim pritiskom gumba **HEALTHY COOKING (ZDRAVO KUHANJE)**  ali **HEALTHY COOKING (ZDRAVO KUHANJE)** .



- Z **vrtljivim gumbom** izberite velikost porcije. (Oglejte si tabelo ob strani.)




- Pritisnite gumb **Start/+30s** .

**Rezultat:** Kuhanje se začne. Ko je končano.





- Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- Ponovno se prikaže trenutni čas.











-  Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v pečici.

## UPORABA PROGRAMOV ZDRAVEGA KUHANJA: ZELENJAVA IN ŽITARICE

V naslednji tabeli je predstavljenih 12 samodejnih programov zdrave prehrane za kuhanje zelenjave in žitaric. Vsebuje količine, čase počivanja in ustrezne nasvete. Pri programih od 1 do 10 se uporablja samo mikrovalovna energija. Pri programih 11 in 12 se kombinirano uporabljata mikrovalovna pečica in žar.




| Koda | Živilo   | Obrok (g)  | Čas počivanja (min) | Nasveti  |
|------|--|------------|---------------------|--|
| 1    | Brokoli        | 250<br>500 | 1-2                 | Svež brokoli splaknite in očistite ter pripravite cvetove. Enakomerno jih razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Za kuhanje 250 g dodajte 30 ml (2 žlici), za 500 g pa 60-75 ml (4-5 žlic) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. |
| 2    | Korenje        | 250        | 1-2                 | Korenje splaknite in očistite in ga narežite na enakomerne rezine. Enakomerno jih razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Za kuhanje 250 g dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.                          |
| 3    | Stročji fižol  | 250        | 1-2                 | Stročji fižol splaknite in očistite. Enakomerno jih razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Za kuhanje 250 g dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.  |
| 4    | Špinača       | 150        | 1-2                 | Špinačo splaknite in očistite. Položite jo v stekleno posodo s pokrovom. Ne dodajajte vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte.   |






| Koda | Živilo   | Obrok (g)      | Čas počivanja (min) | Nasveti   |
|------|--|----------------|---------------------|---|
| 5    | Sladka koruza<br>         | 250<br>(1 kos) | 1-2                 | Sladko koruzo splaknite in očistite ter jo dajte v ovalno stekleno posodo. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice in folijo naluknjajte.  |
| 6    | Olupljen krompir<br>      | 250<br>500     | 2-3                 | Krompir operite in olupite ter ga narežite na podobno velike kose. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 45-60 ml (3-4 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. |
| 7    | Rjavi riž (predkuhan)<br> | 125            | 5-10                | Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (¼ l). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte in dodajte sol in zelišča.                                  |
| 8    | Polnozrnat makaroni<br>   | 125            | 1                   | Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte ½ l vrele vode in ščepec soli ter dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Pred počivanjem premešajte in nato dobro odcedite.                   |
| 9    | Kvinoja<br>               | 125            | 1-3                 | Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte in dodajte sol in zelišča.                               |
| 10   | Bulgur<br>                | 125            | 2-5                 | Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode (250 ml). Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte in dodajte sol in zelišča.                               |

| Koda | Živilo  | Obrok (g) | Čas počivanja (min) | Nasveti  |
|------|---|-----------|---------------------|--|
| 11   | Gratinirana zelenjava<br> | 500       | 2-3                 | Dajte zelenjavo, kot so predkuhane rezine krompirja), rezine bučk ter paradižnik in omako v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Po vrhu potresite nariban sir. Posodo postavite na podstavek. |
| 12   | Pečeni paradižniki<br>    | 400       | 1-2                 | Paradižnike splaknite in očistite, narežite jih na polovice in dajte v posodo, primerno za uporabo v pečici. Po vrhu potresite nariban sir. Posodo postavite na podstavek.                               |

## UPORABA PROGRAMOV ZDRAVEGA KUHANJA: PERUTNINA IN RIBA

V naslednji tabeli je predstavljenih 8 samodejnih programov zdrave prehrane za kuhanje perutnine in rib, količine, časi počivanja in ustrezna priporočila. Pri programih od 1 do 6 se uporablja samo mikrovalovna energija. Pri programih 7 in 8 se kombinirano uporabljata mikrovalovna pečica in žar.

| Koda | Živilo   | Obrok (g)       | Čas počivanja (min) | Nasveti   |
|------|--|-----------------|---------------------|---|
| 1    | Piščanca prsa<br>        | 300<br>(2 kosa) | 2                   | Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo.                                     |
| 2    | Puranja prsa<br>         | 300<br>(2 kosa) | 2                   | Kosa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo.                                     |
| 3    | Sveži ribji fileji<br> | 300<br>(2 kosa) | 1-2                 | Ribo splaknite in položite na keramični krožnik ter dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. |

| Koda | Živilo  | Obrok (g)         | Čas počivanja (min) | Nasveti   |
|------|---|-------------------|---------------------|---|
| 4    | Svež lososov file<br>      | 300<br>(2 kosa)   | 1-2                 | Ribo splaknite in položite na keramični krožnik ter dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo.   |
| 5    | Sveže kozice<br>           | 250               | 1-2                 | Kozice splaknite na keramičnem krožniku in dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo.  |
| 6    | Sveža postrv<br>           | 200<br>(1 riba)   | 2                   | Položite 2 celi ribi na krožnik, primeren za uporabo v pečici. Dodajte ščepec soli, 1 žlico limoninega soka, sol in zelišča. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. |
| 7    | Ribja pečenka<br>          | 200<br>(1 riba)   | 3                   | Celo ribo (postrv ali orado) premažite z oljem in dodajte zelišča in začimbe. Ribi položite eno poleg druge (glavo ob rep) na visoki podstavek. Ko se oglasi zvočni signal, ju obrnite.   |
| 8    | Lososovi zrezki z žara<br> | 300<br>(2 zrezka) | 2                   | Ribja zrezka enakomerno položite na visoki podstavek. Ko se oglasi zvočni signal, ju obrnite.   |

## PRIROČNIK ZA KUHANJE NA PARO (SAMO MODELI MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\*)

Kuhalnik na paro deluje na osnovi kuhanja na paro in je zasnovano za hitro in zdravo kuhanje v mikrovalovni pečici Samsung.

Ta dodatna oprema je idealna za kuhanje riža, testenin, zelenjave itd. v rekordnem času, pri čemer se ohranijo prehranske vrednosti.

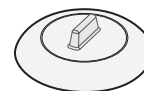
Komplet kuhalnika na paro za mikrovalovno pečico je sestavljen iz 3 predmetov:



Posoda



Vstavitveni pladenj



Pokrov

Vsi deli do primerni za temperature od -20 do 140 °C.

Primerno za shranjevanje v zamrzovalniku. Uporabljate jih lahko posebej ali skupaj.

### POGOJI UPORABE:

- Ne uporabljajte:
  - za kuhanje živil z visoko vsebnostjo sladkorja ali maščob,
  - s funkcijo žara ali gretja med vrtenjem ali na štedilniku.
- Pred prvo uporabo vse dele dobro operite v milnici.
- Za čase kuhanja si oglejte navodila v tabeli na naslednji strani.

### VZDRŽEVANJE:

- Kuhalnik na paro je dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.
- Pri pomivanju na roke uporabite vročo vodo in detergent za pomivanje posode. Ne uporabljajte strgalnih gobic.
- Nekatera živila (kot je paradižnik) lahko obarvajo plastiko. To je normalno in ne gre za napako v izdelavi.

## ODMRZOVANJE:

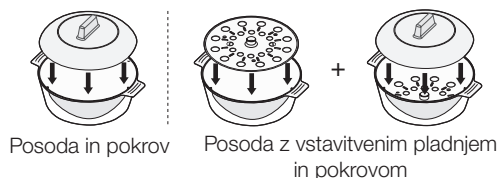
Zamrznjena živila dajte v posodo za kuhanje na paro brez pokrova. Tekočina bo ostala na dnu posode in ne bo škodovala živilom.

## KUHANJE:



| Živilo                      | Porcija             | Ravni moči | Čas kuhanja (min) | Čas počivanja (min) | Rokovanje  |
|-----------------------------|---------------------|------------|-------------------|---------------------|--|
| <b>Artičoke</b>             | 300 g<br>(1-2 kosa) | 800 W      | 5-6               | 1-2                 | Posoda z vstavitvenim pladnjem in pokrovom<br>Navodila<br>Artičoke splaknite in očistite. Vstavite vstavitveni pladenj v posodo. Artičoke položite na pladenj. Dodajte 1 žlico limoninega soka. Pokrijte s pokrovom.   |
| <b>Sveža zelenjava</b>      | 300 g               | 800 W      | 4-5               | 1-2                 | Posoda z vstavitvenim pladnjem in pokrovom<br>Navodila<br>Zelenjavo (npr. brokoli, cvetačo, korenje, papriko) operite, očistite in narežite na kose podobne velikosti, nato pa jo stehajte. Vstavite pladenj v posodo. Zelenjavo porazdelite po vstavitvenem pladnju. Dodajte 2 žlici vode. Pokrijte s pokrovom. |
| <b>Zamrznjena zelenjava</b> | 300 g               | 600 W      | 7-8               | 2-3                 | Posoda z vstavitvenim pladnjem in pokrovom<br>Navodila<br>Zamrznjeno zelenjavo dajte v posodo za kuhanje na paro. Vstavite vstavitveni pladenj v posodo. Dodajte 1 žlico vode. Pokrijte s pokrovom. Po kuhanju in počivanju dobro premešajte.  |
| <b>Riž</b>                  | 250 g               | 800 W      | 15-18             | 5-10                | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Riž dajte v posodo za kuhanje na paro. Dodajte 500 ml hladne vode. Pokrijte s pokrovom. Po kuhanju pustite beli riž počivati 5 minut, rjavi pa 10 minut.   |
| <b>Krompir v oblicah</b>    | 500 g               | 800 W      | 7-8               | 2-3                 | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Krompir stehajte in splaknite ter dajte v posodo za kuhanje na paro. Dodajte 3 žlice vode. Pokrijte s pokrovom.  |

| Živilo  | Porcija | Ravni moči | Čas kuhanja (min) | Čas počivanja (min) | Rokovanje   |
|---|---------|------------|-------------------|---------------------|---|
| <b>Enolončnica (ohlajena)</b>                         | 400 g   | 600 W      | 5-6               | 1-2                 | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Enolončnico dajte v posodo za kuhanje na paro. Pokrijte s pokrovom. Pred počivanjem dobro premešajte.   |
| <b>Juha (ohlajena)</b>                                | 400 g   | 800 W      | 3-4               | 1-2                 | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Nalijte v posodo za kuhanje na paro. Pokrijte s pokrovom. Pred počivanjem dobro premešajte.   |
| <b>Zamrznjena juha</b>                                | 400 g   | 800 W      | 8-10              | 2-3                 | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Zamrznjeno juho dajte v posodo za kuhanje na paro. Pokrijte s pokrovom. Pred počivanjem dobro premešajte.   |
| <b>Zamrznjeni kvašeni cmoki z marmeladnim nadevom</b> | 150 g   | 600 W      | 1-2               | 2-3                 | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Zgornji del polnjenih cmokov navlažite s hladno vodo. 1-2 zamrznjena cmoka položite enega poleg drugega v posodo za kuhanje na paro. Pokrijte s pokrovom.   |
| <b>Kompot</b>   | 250 g   | 800 W      | 3-4               | 2-3                 | Posoda in pokrov<br>Navodila<br>Sveže sadje (npr. jabolka, hruške, slive, marelice, mango ali ananas) olupite, operite, narežite na podobno velike kose ali kockice in stehajte. Dajte v posodo za kuhanje na paro. Dodajte 1-2 žlici vode in 1-2 žlici sladkorja. Pokrijte s pokrovom. |

## Rokovanje s parnim kuhalnikom



## VARNOSTNI UKREPI:

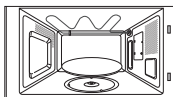
-  Bodite posebej pozorni pri odpiranju pokrova parnega kuhalnika, saj lahko iz njega uhaja zelo vroča para.
-  Za rokovanje po kuhanju uporabite kuhinjske rokavice.




## UPORABA KROŽNIKA ZA HRUSTLJAVE JEDI (SAMO MODELI MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\*)

Zaradi visoke temperature krožnika za hrustljave jedi ne boste zapekli ne le na vrhu z žarom, temveč bo ta hrustljava in zlata tudi spodaj. Nekaj jedi, ki jih lahko pripravite na krožniku za hrustljave jedi, lahko najdete v tabeli (oglejte si naslednjo stran).



Krožnik za hrustljave jedi lahko uporabite tudi za slanino, jajca, klobase itd.

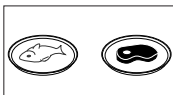
1. Krožnik za hrustljave jedi postavite neposredno na vrtljivo ploščo in ga predhodno segrejte z najvišjo kombinacijo načina mikrovalovne pečice in žara [600 W in žar (☀️🔥)], pri čemer upoštevajte čase in navodila v tabeli.



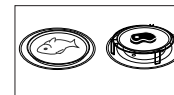
-  Pri jemanju krožnika za hrustljave jedi iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice, saj postane zelo vroč.
2. Če pripravljate hrano, kot so slanina in jajca, krožnik premažite z oljem, da se bo hrana lepo zapekla.
  -  Krožnik za hrustljave jedi je premazan s teflonom, ki ni odporen proti praskam. Za rezanje na krožniku za hrustljave jedi ne uporabljajte ostrih predmetov, kot je nož.
  -  Uporabljajte plastične pripomočke, da se izognete praskam na površini krožnika za hrustljave jedi, ali pa hrano pred rezanjem vzemite s krožnika.

3. Hrano položite na krožnik za hrustljave jedi.

-  Na krožnik za hrustljave jedi ne postavljajte posode, ki ni odporna na vročino (npr. plastične posode).
-  Krožnika za hrustljave jedi ne postavljajte v pečico brez vrtljive plošče.



4. Krožnik za hrustljave jedi postavite na kovinski podstavek (ali vrtljivo ploščo) v pečici.



5. Izberite ustrezen čas kuhanja in moč. (Oglejte si tabelo ob strani.)

### Čiščenje krožnika za hrustljave jedi

Krožnik za hrustljave jedi očistite s toplo vodo in detergentom ter splaknite s čisto vodo.

-  Ne uporabljajte ostrih ščetk ali trdih gobic, da ne poškodujete vrhnje plasti.

### Opomba

Krožnik za hrustljave jedi ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

## ROČNI PROGRAMI PRIPRAVE HRUSTLJAVIH JEDI

Priporočamo, da krožnik za hrustljave jedi predhodno segrejete na vrtljivi plošči. Krožnik za hrustljave jedi predhodno grejte 3-5 minut s funkcijo 600 W in žar (☀️🔥). Sledite časom in navodilom v tabeli.


| Živilo   | Porcija                  | Moč                 | Čas predhodnega segrevanja (min) | Čas kuhanja (min) |
|--|--------------------------|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| Slanina  | 4 rezine (80 g)          | 600 W in žar<br>☀️🔥 | 3                                | 3½-4              |
|  | <b>&lt; Nasveti &gt;</b> |                     |                                  |                   |
| Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Položite rezine eno poleg druge na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.   |                          |                     |                                  |                   |
| Pečeni paradižniki   | 200 g (2 kosa)           | 450 W in žar<br>☀️🔥 | 3                                | 4½-5              |
|  | <b>&lt; Nasveti &gt;</b> |                     |                                  |                   |
| Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek. |                          |                     |                                  |                   |
| Hamburger (zamrznjen)  | 2 kosa (125 g)           | 600 W in žar<br>☀️🔥 | 3                                | 7-7½              |
|  | <b>&lt; Nasveti &gt;</b> |                     |                                  |                   |
| Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Zamrznjena hamburgerja položite v krogu na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek. Po 4-5 minutah obrnite.               |                          |                     |                                  |                   |

| Živilo                                | Porcija  | Moč                 | Čas predhodnega segrevanja (min) | Čas kuhanja (min) |
|---------------------------------------|--|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| <b>Bagete (zamrznjene)</b>            | 200-250 g (2 kosa)   | 450 W in žar<br>☼☼☼ | 4                                | 8-9               |
|                                       | <b>&lt; Nasveti &gt;</b>   |                     |                                  |                   |
|                                       | Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Eno bageto položite blizu sredine, 2 pa eno poleg druge na krožnik. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.  |                     |                                  |                   |
| <b>Pica (zamrznjena)</b>              | 300-350 g  | 600 W in žar<br>☼☼☼ | 4                                | 9-10              |
|                                       | <b>&lt; Nasveti &gt;</b>   |                     |                                  |                   |
|                                       | Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Položite zamrznjeno pico na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.  |                     |                                  |                   |
| <b>Pečeni krompir</b>                 | 250 g<br>500 g   | 600 W in žar<br>☼☼☼ | 3                                | 5-6<br>8-9        |
|                                       | <b>&lt; Nasveti &gt;</b>   |                     |                                  |                   |
|                                       | Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Krompir razrežite na polovice. Položite jih na krožnik za hrustljave jedi z rezano stranjo navzdol. Razporedite v krogu. Krožnik postavite na podstavek.          |                     |                                  |                   |
| <b>Ribje palčke (zamrznjene)</b>      | 150 g (5 kosov)<br>300 g (10 kosov)  | 600 W in žar<br>☼☼☼ | 4                                | 7-8<br>9-10       |
|                                       | <b>&lt; Nasveti &gt;</b>   |                     |                                  |                   |
|                                       | Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Krožnik premažite z 1 žlico olja. Ribje palčke razporedite v krogu na krožnik. Obrnite po 4 minutah (5 kosov) ali po 6 minutah (10 kosov).                        |                     |                                  |                   |
| <b>Piščancji ocvrtki (zamrznjeni)</b> | 125 g<br>250 g   | 600 W in žar<br>☼☼☼ | 4                                | 5-5½<br>7½-8      |
|                                       | <b>&lt; Nasveti &gt;</b>   |                     |                                  |                   |
|                                       | Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Krožnik premažite z 1 žlico Piščančje ocvrtke položite na krožnik. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek. Po 3 (125 g) ali 5 minutah (250 g) obrnite. |                     |                                  |                   |

| Živilo                 | Porcija  | Moč                 | Čas predhodnega segrevanja (min) | Čas kuhanja (min) |
|------------------------|--|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| <b>Pica (ohlajena)</b> | 300-350 g  | 450 W in žar<br>☼☼☼ | 4                                | 6½-7½             |
|                        | <b>&lt; Nasveti &gt;</b>   |                     |                                  |                   |
|                        | Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Položite ohlajeno pico na krožnik. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek. |                     |                                  |                   |

## UPORABA FUNKCIJE SAMODEJNEGA ODMRZOVANJA

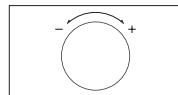
Funkcija samodejnega odmrzovanja omogoča odmrzovanje mesa, perutnine, rib, kruha/peciva. Čas odmrzovanja in raven moči sta nastavljena samodejno. Enostavno izberite program in težo.

 Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici. Najprej postavite zamrznjeno živilo na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

1. Z enkratnim ali večkratnim pritiskom gumba **Odmrzovanje** (☼☼). (Oglejte si tabelo ob strani.)



2. Z vrtljivim gumbom nastavite težo hrane.




3. Pritisnite gumb **Start/+30s** (◀▶).

### Rezultat:





- Odmrzovanje se začne.
- Na sredini odmrzovanja vas pečica z zvočnim signalom opozarja, da morate obrniti hrano.
- Za konec odmrzovanja znova pritisnite gumb (◀▶).




 Hrano lahko odmrznete tudi ročno. To naredite z nastavitvijo moči mikrovalovne pečice za funkcijo kuhanja/pogrevanja na 180 W. Za dodatne podrobnosti si oglejte razdelek "Kuhanje/Pogrevanje" na strani 14.

## UPORABA FUNKCIJE SAMODEJNEGA ODMRZOVANJA


V naslednji tabeli si lahko ogledate različne programe funkcije samodejnega odmrzovanja, količine, čase počivanja in ustrezne nasvete. Pred odmrzovanjem odstranite embalažo. Meso, perutnino, kruh/pecivo postavite na keramični krožnik.

| Koda/Živilo   | Velikost porcije (g) | Čas počivanja (min) | Nasveti   |
|---|----------------------|---------------------|---|
| 1. Meso<br>            | 200-1500             | 20-60               | Robove zaščitite z aluminijasto folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa.  |
| 2. Perutnina<br>       | 200-1500             | 20-60               | Noge in perutničke zaščitite z aluminijasto folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose.  |
| 3. Ribe<br>            | 200-1500             | 20-50               | Rep cele ribe zaščitite z aluminijasto folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za celo ribo in ribje fileje.  |
| 4. Kruh/<br>Pecivo<br> | 125-625              | 5-20 min            | Položite kruh na kos kuhinjskega papirja in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal. Položite pecivo na keramični krožnik in ga, če je mogoče, obrnite, ko se oglasi zvočni signal. (Pečica se izklopi, ko odprete vrata.) Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kruha, rezin in hlebcev, krušnega peciva in baget. Krušno pecivo postavite v krogu. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutine torte in krhkega peciva. Ni primeren za odmrzovanje hrustljavih sladic, sadnih in kremnih tort in tort s čokoladnim prelivom. |

 Za ročno odmrzovanje hrane izberite funkcijo ročnega odmrzovanja z ravno moči 180 W. Za dodatne podrobnosti o ročnem odmrzovanju in času odmrzovanja si oglejte strani 30-31.

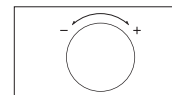
## UPORABA FUNKCIJE MOJEGA KROŽNIKA

Funkcija mojega krožnika vsebuje 2 predhodno nastavljena časa kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti. Število porcij lahko nastavite z vrtljivim gumbom. Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

1. Z enkratnim ali večkratnim pritiskom gumba **Moj krožnik**  izberite vrsto hrane, ko jo kuhate.



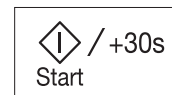
2. Z vrtljivim gumbom izberite velikost porcije. (Oglejte si tabelo ob strani.)



3. Pritisnite gumb .

**Rezultat:** Kuhanje se začne. Ko je končano.


- 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- 3) Ponovno se prikaže trenutni čas.




 Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v pečici.

## UPORABA PROGRAMOV MOJEGA KROŽNIKA

V naslednji tabeli so predstavljeni programi samodejnega pogrevanja mojega krožnika, količine, časi počivanja in ustrezni nasveti. Pri teh programih se uporablja samo mikrovalovna energija.

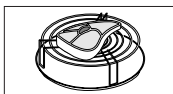
| Koda/Živilo   | Velikost porcije (g) | Čas počivanja (min) | Nasveti  |
|---|----------------------|---------------------|--|
| 1. Ohlajen pripravljen obrok<br> | 300-350<br>400-450   | 2-3                 | Postavite na keramični krožnik in pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za jedi iz 3 sestavin (npr. meso z omako, zelenjava in priloga iz krompirja, riža ali testenin). |

| Koda/Živilo  | Velikost porcije (g) | Čas počivanja (min) | Nasveti   |
|--|----------------------|---------------------|---|
| 2. Ohlajen vegetarijanski obrok<br> | 300-350<br>400-450   | 2-3                 | Jed postavite na keramični krožnik in jo pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Ta program je primeren za obroke iz 2 sestavin (npr. špagete z omako ali riž z zelenjavo). |

## IZBIRA DODATNE OPREME

Uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastične posode, krožnikov, papirnatih kozarcev, brisač itd.

Če izberete kombinirano uporabo pečice (žar in mikrovalovna pečica), uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici.



- Za dodatne podrobnosti o ustrezni posodi in pripomočkih si oglejte razdelek Posoda in pripomočki, primerni za uporabo na strani 25.

## ŽAR

Žar vam omogoča, da hrano hitro segrejete in zapečete brez mikrovalov. Zato ima mikrovalovna pečica tudi podstavek za žar.

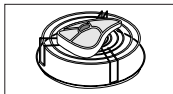
1. Žar predhodno segrejte na zahtevano temperaturo tako, da pritisnete gumb **Žar** (⌚) in z **vrtljivim gumbom** nastavite čas predgretja.



2. Pritisnite gumb **Start/+30s** (⏪).

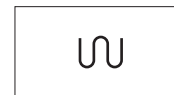


3. Odprite vrata in hrano postavite na podstavek. Zaprite vrata.

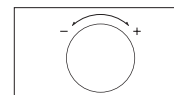


4. Pritisnite gumb **Žar** (⌚).

**Rezultat:** Prikaže se naslednje:



5. Z **vrtljivim gumbom** nastavite čas pečenja na žaru. Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.



6. Pritisnite gumb **Start/+30s** (⏪).

**Rezultat:** Pečenje na žaru se začne. Ko je končano.

- Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
- Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
- Ponovno se prikaže trenutni čas.



- Če se grelnik med pečenjem na žaru izklaplja in vklaplja, ni razloga za skrb. Sistem je zasnovan tako, da preprečuje prekomerno segrevanje pečice.

- Posodo v pečici prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.

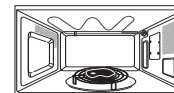
## KOMBINACIJA MIKROVALOV IN ŽARA

Kuhanje z mikrovalovi lahko kombinirate z žarom ter tako hrano hitro skuhate in zapečete obenem.

- VEDNO** uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Staklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano.

- VEDNO** prijemajte posodo v pečici s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.

1. Odprite vrata pečice. Hrano položite na podstavek, tega pa na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.





2. Pritisnite gumb **Kombinirano** (🔥🔊).

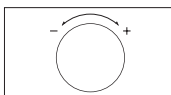
**Rezultat:** Prikaže se naslednje:  
🔥🔊 (način mikrovalov in žara)  
600 W (izhodna moč)



☑ Izberite ustrezno raven moči tako, da znova pritisnete gumb **Kombinirano** (🔥🔊), dokler se ne prikaže ustrezna raven moči.

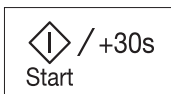
☑ Temperature žara ni mogoče nastaviti.

3. Z **vrtljivim gumbom** nastavite čas kuhanja.  
Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.



4. Pritisnite gumb **Start/+30s** (⏪).

**Rezultat:** Kombinirana uporaba pečice se začne.  
Ko je končano.  
1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.  
2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).  
3) Ponovno se prikaže trenutni čas.



☑ Največja moč mikrovalovne pečice pri kombinirani uporabi mikrovalov in žara je 600 W.

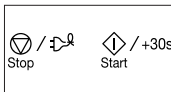
## IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

Zvočni signal lahko kadarkoli izklopite.

1. Dve sekundi držite pritisnjena gumba (⏪) in (⏩).

**Rezultat:**

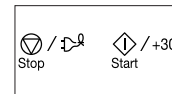
- Prikaže se naslednje.  
**OFF**
- Zvočni signal se ne oglasi ob vsakem pritisku gumba.



2. Za ponovni vklop zvočnega signala znova dve sekundi držite pritisnjena gumba (⏪) in (⏩).

**Rezultat:**

- Prikaže se naslednje.  
**On**
- Pečica ponovno deluje z vklopljenim zvočnim signalom.



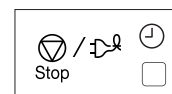
## VARNOSTNI ZAKLEP MIKROVALOVNE PEČICE

Mikrovalovna pečica je opremljena s programom, s katerim “zaklenete” gumba in tako preprečite otrokom in drugim osebam uporabo pečice. Pečico lahko kadarkoli zaklenete.

1. Dve sekundi držite pritisnjena gumba (⏪) in (⏩).

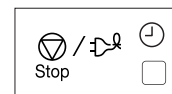
**Rezultat:**

- Pečica se zaklene (izbira funkcij ni mogoča).
- Na zaslonu se prikaže “L”.



2. Za odklepanje pečice znova dve sekundi držite pritisnjena gumba (⏪) in (⏩).

**Rezultat:** Pečico lahko normalno uporabljate.



## posoda in pripomočki, primerni za uporabo

Če želite pripravljati jedi v mikrovalovni pečici, morajo mikrovalovi prodreti v živilo, ne da bi jih pri tem posoda vsrkala ali odbila. Zato morate biti previdni pri izbiri posode. Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ste lahko brez skrbi. V spodnji tabeli so naštetе različne vrste posode z navodili o uporabi v mikrovalovni pečici.

| Posoda   | Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici | Opombe   |
|--|---|--|
| <b>Aluminijasta folija</b>                                 | ✓ x                                       | Lahko se uporablja v manjših količinah za zaščito posameznih delov. Če je folija preblizu sten pečice ali če je folije preveč, lahko pride do iskenja. |
| <b>Krožnik za hrustljave jedi</b>                          | ✓   | Predhodno ne segrevajte dlje kot 8 minut.  |
| <b>Porcelan in keramika</b>                                | ✓   | Porcelan, lončevina in keramika z glazuro so običajno primerni, če nimajo kovinskih dodatkov.  |
| <b>Plastični in papirnati krožniki za enkratno uporabo</b> | ✓   | V njih so pakirane nekatere zamrznjene jedi.   |
| <b>Embalaza za hitro pripravljene obroke</b>               |   |  |
| • Posoda in kozarci iz polistirena                         | ✓   | Lahko se uporabljajo za pogrevanje jedi. Polistiren se lahko pri prekomernem segrevanju stali.   |
| • Papirnate vrečke ali časopisni papir                     | x   | Lahko se vnamejo.  |
| • Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi         | x   | Lahko povzročijo iskenje.  |
| <b>Steklena posoda</b>                                     |   |  |
| • Posoda, primerna za pečico in postrežbo                  | ✓   | Lahko se uporabljajo, če nimajo kovinskih dodatkov.  |

| Posoda  | Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici | Opombe  |
|---|---|---|
| • Kristalno steklo                                | ✓   | Lahko se uporablja za pogrevanje jedi ali tekočin. Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali poči.  |
| • Stekljeni kozarci                               | ✓   | Pokrove je treba odstraniti. Primerno samo za pogrevanje.   |
| <b>Kovinski predmeti</b>                          |   |   |
| • Posoda  | x   | Lahko povzročijo iskenje ali požar.   |
| • Žičke za zapiranje vrečk za zamrzovanje         | x   |   |
| <b>Papir</b>                                      |   |   |
| • Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače | ✓   | Za kratkotrajno kuhanje in pogrevanje. Za vsrkavanje odvečne vlage.   |
| • Reciklirani papir                               | x   | Lahko povzročijo iskenje.   |
| <b>Plastika</b>                                   |   |   |
| • Posoda  | ✓   | Še posebej če so iz termoplastičnih snovi, odpornih na toploto. Druge vrste plastičnih snovi lahko pri visokih temperaturah izgubijo obliko ali barvo. Ne uporabljajte plastičnih izdelkov iz melamina. |
| • Folija za živila                                | ✓   | Lahko se uporablja za ohranjanje vlage. Ne sme se dotikati živila. Pazite, da se pri odstranjevanju folije ne oparite.  |
| • Vrečke za zamrzovanje                           | ✓ x                                       | Samo v primeru, da jih je mogoče segreti v vreli vodi ali pečici. Ne smejo biti nepredušno zaprte. Po potrebi naluknjajte z vilicami.   |
| <b>Papir, odporen na vosek in maščobe</b>         | ✓   | Lahko se uporablja za ohranjanje vlage in preprečevanje brizganja.  |

✓ : Priporočeno    ✓x : Previdno    x : Ni varno

# kuharski priročnik

## MIKROVALOVI

Mikrovalovna energija prodira v živilo. Privlačijo in vsrkajo jo voda, maščoba in sladkor v hrani.

Zaradi mikrovalov se molekule v živilu začnejo hitro premikati. Hitro premikanje teh molekul povzroča trenje, zaradi katerega se živilo toplotno obdela.

## KUHANJE

### Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici:

Posoda mora za maksimalni učinek omogočati prehajanje mikrovalovne energije. Kovine, npr. nerjaveče jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Keramika, steklo, porcelan, plastika, papir in les pa jih prepuščajo skozi. Zato živil ne smete kuhati v kovinski posodi.

### Jedi, primerne za pripravo v mikrovalovni pečici:

Veliko jedi je primernih za pripravo v mikrovalovni pečici, npr. sveža in zamrznjena zelenjava, testenine, riž, žita, stročnice, ribe in meso. Omake, kreme, juhe, pudingi in konzervirana hrana se prav tako lahko pripravi v mikrovalovni pečici. V mikrovalovni pečici lahko pripravite vse jedi, ki bi jih običajno skuhali na štedilniku. Na primer taljenje masla ali čokolade (preberite poglavje z nasveti, postopki in navodili).

### Pokrivanje med kuhanjem

Pokrivanje jedi med kuhanjem je zelo pomembno, saj para, ki se dviga, pripomore h kuhanju. Jed lahko pokrijete na več načinov: npr. s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali folijo za mikrovalovne pečice.

### Čas počivanja

Čas počivanja po kuhanju je pomemben del priprave hrane, saj omogoča, da se temperatura hrane izravna.

## Kuharski priročnik za zamrznjeno zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Dvakrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med počivanjem pokrijte.

| Živilo                                 | Porcija | Moč   | Čas (min) | Čas počivanja (min) | Navodila                             |
|--|---------|-------|-----------|---------------------|--------------------------------------|
| Špinača                                | 150 g   | 600 W | 4½-5½     | 2-3                 | Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. |
| Brokoli                                | 300 g   | 600 W | 9-10      | 2-3                 | Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode. |
| Grah                                   | 300 g   | 600 W | 7½-8½     | 2-3                 | Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. |
| Stročji fižol                          | 300 g   | 600 W | 8-9       | 2-3                 | Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode. |
| Mešana zelenjava (korenje/grah/koruza) | 300 g   | 600 W | 7½-8½     | 2-3                 | Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. |
| Mešana zelenjava (po kitajsko)         | 300 g   | 600 W | 8-9       | 2-3                 | Dodajte 15 ml (1 žlica) hladne vode. |

## Kuharski priročnik za riž in testenine

**Riž:** Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom - prostornina riža se med kuhanjem podvoji. Kuhajte pokrito.  
Po kuhanju in pred počivanjem pomešajte in solite ali dodajte zelišča in maslo.  
Opomba: riž morda do izteka časa kuhanja še ni vsrkal vse vode.

**Testenine:** Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Dodajte vrelo vodo in ščepec soli in dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito.  
Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Med počivanjem pokrijte in nato dobro odcedite.

| Živilo                            | Porcija | Moč   | Čas (min) | Čas počivanja (min) | Navodila                    |
|-----------------------------------|---------|-------|-----------|---------------------|-----------------------------|
| Beli riž (predkuhan)              | 250 g   | 800 W | 16-17     | 5                   | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Rjavi riž (predkuhan)             | 250 g   | 800 W | 21-22     | 5                   | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Mešani riž (navadni in divji riž) | 250 g   | 800 W | 17-18     | 5                   | Dodajte 500 ml hladne vode. |
| Mešane žitarice (riž in žitarice) | 250 g   | 800 W | 18-19     | 5                   | Dodajte 400 ml hladne vode. |
| Testenine                         | 250 g   | 800 W | 11-12     | 5                   | Dodajte 1000 ml vroče vode. |

## Kuharski priročnik za svežo zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za vsakih 250 g, če ni navedeno drugače - oglejte si tabelo. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po njem. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo.  
Pokrijte za 3 minute med počivanjem.

**Namig:** Svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Vso svežo zelenjavo je treba skuhati s polno močjo mikrovalov (800 W).

| Živilo          | Porcija        | Čas (min)    | Čas počivanja (min) | Navodila  |
|-----------------|----------------|--------------|---------------------|---|
| Brokoli         | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3                   | Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini.                                      |
| Brstični ohrovt | 250 g          | 5½-6½        | 3                   | Dodajte 60-75 ml (5-6 žlic) vode.   |
| Korenje         | 250 g          | 4½-5         | 3                   | Korenje narežite na enako velike rezine.  |
| Cvetača         | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3                   | Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini. |
| Bučke           | 250 g          | 3½-4         | 3                   | Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega.           |
| Jajčevci        | 250 g          | 3½-4         | 3                   | Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka.                               |
| Por             | 250 g          | 4½-5         | 3                   | Por narežite na debele rezine.  |

| Živilo   | Porcija        | Čas (min)    | Čas počivanja (min) | Navodila  |
|----------|----------------|--------------|---------------------|---|
| Gobe     | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3                   | Pripravite cele ali na rezine narezane gobe. Ne dodajajte vode. Pokapajte z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Odcedite, preden postrežete. |
| Čebula   | 250 g          | 5½-6         | 3                   | Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode.  |
| Paprika  | 250 g          | 4½-5         | 3                   | Papriko narežite na tanke rezine.   |
| Krompir  | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3                   | Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine.   |
| Koleraba | 250 g          | 5-5½         | 3                   | Kolerabo narežite na majhne kocke.  |

## POGREVANJE

Hrano lahko v mikrovalovni pečici pogrežete precej hitreje kot v klasični pečici. Upoštevajte ravni moči in čase pogrevanja v naslednji tabeli. Časi v tabeli veljajo za tekočine pri sobni temperaturi od +18 do +20 °C in za ohlajene jedi s temperaturo od +5 do +7 °C.

### Razporeditev in pokrivanje jedi

Ne pogrevajte velikih kosov mesa - lahko se razkuhajo in izsušijo, preden se sredica sploh segreje. Bolje bo, da pogrežete manjše kose.

### Ravni moči in mešanje

Nekatere jedi lahko pogrežete z močjo 800 W, medtem ko lahko druge že z močjo 600 W, 450 W ali celo 300 W.

Pomagajte si s tabelami. Če segrevate občutljivo jed, velike količine jedi ali pa obstaja verjetnost, da se segreje zelo hitro, je bolje uporabiti manj moči. Za boljši učinek hrano dobro premešajte in obrnite med pogrevanjem. Če je mogoče, znova pomešajte, preden postrežete.

Bodite posebej previdni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Da se

izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, mešajte pred, med in po segrevanju. Med počivanjem naj ostanejo v pečici. Priporočamo, da v tekočine postavite plastično žličko ali stekleno paličico. Jedi ne kuhajte predolgo (s tem jo pokvarite).

Bolje je, da nastavite krajši čas kuhanja in po potrebi grejete dlje časa.

### Časi pogrevanja in počivanja

Ko prvič pogreivate jed, si za prihodnjo uporabo zapišite, koliko časa ste jed pogrevali. Pogreta hrana mora biti temeljito segreta.

Po pogrevanju pustite jed nekaj časa počivati, da se temperatura izravna. Priporočen čas počivanja po pogrevanju je 2-4 minute, razen če je v tabeli priporočeno drugače. Bodite posebej pozorni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Preberite tudi poglavje o varnostnih ukrepih.

## POGREVANJE TEKOČIN

Počakajte vsaj 20 sekund po izklopu pečice, da se temperatura izravna.

Po potrebi mešajte med segrevanjem hrane in VEDNO premešajte po segrevanju. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, v napitke postavite žlico ali stekleno paličico in mešajte pred, med in po segrevanju.

### Pogrevanje tekočin in jedi

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

| Živilo                      | Porcija                           | Moč   | Čas (min) | Čas počivanja (min) | Navodila  |
|-----------------------------|-----------------------------------|-------|-----------|---------------------|---|
| Napitki (kava, čaj in voda) | 150 ml (1 skodelica)              | 800 W | 1-1½      | 1-2                 | Nalijte v skodelico in pogrejte nepokrito. Skodelico postavite na sredino vrtljive plošče. Med počivanjem pustite počivati v mikrovalovni pečici in dobro premešajte. |
|                             | 250 ml (1 skodelica za belo kavo) |       | 1½-2      |                     |   |

| Živilo                                | Porcija | Moč   | Čas (min) | Čas počivanja (min) | Navodila   |
|---------------------------------------|---------|-------|-----------|---------------------|--|
| Juha (ohlajena)                       | 250 g   | 800 W | 3-3½      | 2-3                 | Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.   |
| Enolončnica (ohlajena)                | 350 g   | 600 W | 5½-6½     | 2-3                 | Enolončnico dajte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Med pogrevanjem občasno premešajte ter znova pred počivanjem in preden postrežete.                                     |
| Testenine z omako (ohlajeno)          | 350 g   | 600 W | 4½-5½     | 3                   | Testenine (npr. špagete ali jajčne rezance) naložite na plitev keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Premešajte, preden postrežete.   |
| Polnjene testenine z omako (ohlajeno) | 350 g   | 600 W | 5-6       | 3                   | Polnjene testenine (npr. raviole, torteline) naložite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Med pogrevanjem občasno premešajte ter znova pred počivanjem in preden postrežete. |
| Pripravljene jedi (ohlajene)          | 350 g   | 600 W | 5½-6½     | 3                   | Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice.  |

## POGREVANJE OTROŠKE HRANE

**OTROŠKA HRANA:** Izpraznite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte! Preden postrežete, pustite počivati 2-3 minute. Znova premešajte in preverite temperaturo.

Priporočena temperatura postrežene hrane: 30-40 °C.

**MLEKO ZA DOJENČKE:** Mleko nalijte v sterilno stekleničko. Pogrejte nepokrito. Nikoli ne segrevajte stekleničke za dojenčka s cucljem, saj lahko pri prekomernem segrevanju pride do eksplozije. Dobro premešajte pred počivanjem in znova, preden postrežete! Preden mleko ali hrano za dojenčke postrežete otroku, preverite njuno temperaturo. Priporočena temperatura postrežene hrane: pribl. 37 °C.

**OPOMBA:** Otroško hrano je treba posebej pozorno preveriti, preden jo postrežete, da se izognete opeklinam.

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v naslednji tabeli.

### Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

| Živilo                                      | Porcija | Moč   | Čas  | Čas počivanja (min) | Navodila   |
|---|---------|-------|------|---------------------|--|
| Otroška hrana (zelenjava in meso)           | 190 g   | 600 W | 30 s | 2-3                 | Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 2-3 minute. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. |
| Kašica za otroke (žitariče, mleko in sadje) | 190 g   | 600 W | 20 s | 2-3                 | Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 2-3 minute. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. |

| Živilo            | Porcija          | Moč   | Čas                             | Čas počivanja (min) | Navodila   |
|-------------------|------------------|-------|---------------------------------|---------------------|--|
| Mleko za dojenčke | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br><br>Od 50 s do 1 min | 2-3                 | Dobro premešajte ali pretresite in nalijte v sterilno stekleničko. Postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte nepokrito. Dobro pretresite in pustite počivati vsaj 3 minute. Preden postrežete, dobro pretresite in previdno preverite temperaturo. |

## ROČNO ODMRZOVANJE

Mikrovalovne pečice so idealne za odmrzovanje hrane. Mikrovalovi hitro in nežno odmrznejo hrano. To je lahko dobra rešitev, če se nenadoma pojavijo nenapovedani gostje.

Perutnina mora biti pred kuhanjem dobro odtajana. Odstranite kovinske žičke in jo vzemite iz embalaže, da tekočina odteče.

Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici jo obrnite, da tekočina odteče, in čim prej odstranite drobovje.

Občasno preverite, ali je hrana morda že topla.

Če se manjši in tanjši kosi zamrznjene hrane začnejo segrevati, jih lahko zaščitite tako, da jih med odmrzovanjem ovijete v tanke plasti aluminijaste folije.

Če se zunanja plast perutnine začne segrevati, ustavite odmrzovanje za 20 minut, preden nadaljujete.

Ribe, meso in perutnino pustite počivati, da se povsem odtaja. Čas počivanja za popolno odmrzovanje je odvisen od odmrznjene količine.

Oglejte si naslednjo tabelo.

**Namig:** Tanjši kosi hrane in manjše količine hrane se hitreje in bolje odmrznejo kot debelejši kosi in večje količine. Ta nasvet vam bo prišel prav pri naslednjem zamrzovanju in odmrzovanju hrane.

Pri odmrzovanju hrane s temperaturo od -18 do -20 °C si pomagajte z naslednjo tabelo.

Vsa hrana mora biti odmrznjena z ravni moči za odmrzovanje (180 W).

| Živilo           | Porcija                                    | Čas (min)        | Čas počivanja (min) | Navodila  |
|------------------|--|------------------|---------------------|---|
| <b>Meso</b>      |  |                  |                     |   |
| Mleta govedina   | 250 g<br>500 g                             | 6½-7½<br>10-12   | 5-25                | Meso postavite na plitev keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite!   |
| Svinjski zrezki  | 250 g                                      | 7½-8½            |                     |   |
| <b>Perutnina</b> |  |                  |                     |   |
| Kosi piščanca    | 500 g<br>(2 kosa)                          | 14½-15½          | 15-40               | Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsno stranjo navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite! |
| Cel piščanec     | 900 g                                      | 28-30            |                     |   |
| <b>Ribe</b>      |  |                  |                     |   |
| Ribji fileji     | 250 g<br>(2 kosa)<br><br>400 g<br>(4 kosi) | 6-7<br><br>12-13 | 5-15                | Zamrznjeno ribo postavite na sredino plitvega keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejšo. Tanjše dele zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite!  |
| <b>Sadje</b>     |  |                  |                     |   |
| Jagode           | 250 g                                      | 6-7              | 5-10                | Sadje razporedite na plitev, okrogel, steklen krožnik (širok).  |

| Živilo                               | Porcija          | Čas (min)   | Čas počivanja (min) | Navodila  |
|--------------------------------------|------------------|-------------|---------------------|---|
| <b>Kruh</b>                          |                  |             |                     |   |
| Krušno pecivo (vsako približno 50 g) | 2 kosa<br>4 kosi | ½-1<br>2-2½ | 5-20                | Pecivo postavite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino vrtljive plošče. Na polovici odmrzovanja obrnite! |
| Toast/Sendvič                        | 250 g            | 4½-5        |                     |   |
| Kisli kruh (pšenična in ržena moka)  | 500 g            | 8-10        |                     |   |

## ŽAR

Grelnik žara je pod stropom pečice. Deluje pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana lepše zapeče. Če žar 3-4 minute predhodno segrevate, bo hrana hitreje zapečena.

### Posoda, primerna za žar:

Posoda mora biti ognjevarna in je lahko kovinska. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

### Živila, primerna za žar:

Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, prekajene rezine, tanke ribje porcije, sendviči in vse vrste obloženega toasta.

### Pomembna opomba:

Kadar uporabljate samo žar, mora biti grelnik žara pod stropom pečice v vodoravnem položaju in ne ob zadnji steni v navpičnem položaju. Če ni navedeno drugače, mora biti hrana na visokem podstavku.

## MIKROVALOVI IN ŽAR

Način kuhanja združuje vročino z žara s hitrostjo kuhanja z mikrovalovi. Funkcija deluje samo pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana enakomerno zapeče. Na voljo so trije kombinirani načini: 600 W in žar, 450 W in žar ter 300 W in žar.

### Posoda, primerna za pripravo hrane z mikrovalovi in žarom

Uporabljajte posodo, skozi katero lahko prodirajo mikrovalovi. Posoda mora biti ognjevarna. Pri kombinirani uporabi pečice ne uporabljajte kovinske posode. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

### Jedi, primerne za pripravo z mikrovalovi in žarom:

Hrana, primerna za pripravo v kombiniranem načinu, vključuje vse vrste kuhanih jedi, ki jih je treba pogreti ali zapeči (npr. pečene testenine), in jedi, ki jih je treba samo na hitro zapeči na površini. Ta način priprave hrane lahko uporabite tudi pri debelejših porcijah hrane, pri katerih je dobro, če imajo zapečeno, hrustljivo skorjo (npr. kosi piščanca, ki jih obrnemo na polovici pečenja). Za več podrobnosti si oglejte tabelo za žar.

### Pomembna opomba:

Kadar uporabljate kombinirani način (mikrovalovi in žar), mora biti grelnik žara pod stropom pečice v vodoravnem položaju in ne ob zadnji steni v navpičnem položaju. Če ni navedeno drugače, mora biti hrana na visokem podstavku. V nasprotnem primeru jo postavite na vrtljivo ploščo. Oglejte si navodila v naslednji tabeli.

Če želite, da bo hrana zapečena na obeh straneh, jo morate obrniti.



## Priročnik za žar za zamrznjena živila

Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

| Sveža živila                                    | Porcija               | Moč                | Čas za 1. stran (min)        | Čas za 2. stran (min)  | Navodila   |
|---|-----------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|--|
| Krušno pecivo (vsak pribl. 50 g)                | 2 kosa<br>4 kosi      | Mikrovalovi in žar | 300 W in žar<br>1-1½<br>2-2½ | Samo žar<br>1-2<br>1-2 | Pecivo v krogu postavite na podstavek. Drugo stran peciva zapecite po svojem okusu. Pustite počivati 2-5 minut.  |
| Obložene bagete (paradižniki, sir, šunka, gobe) | 250-300 g<br>(2 kosa) | 450 W in žar       | 8-9                          | -                      | Zamrznjeni bageti položite na podstavek eno poleg druge. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.   |
| Gratinirane jedi (zelenjava ali krompir)        | 400 g                 | 450 W in žar       | 13-14                        | -                      | Gratinirano jed dajte na majhen okrogel krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite na podstavek. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.                              |
| Testenine (kaneloni, makaroni, lazanja)         | 400 g                 | Mikrovalovi in žar | 600 W in žar<br>14-15        | Samo žar<br>2-3        | Zamrznjene testenine dajte v majhno plitvo pravokotno posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite neposredno na vrtljivo ploščo. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute. |
| Piščancji ocvrtki                               | 250 g                 | 450 W in žar       | 5-5½                         | 3-3½                   | Piščancje ocvrtke položite na podstavek. Po izteku prvega časa obrnite.  |
| Pečen krompirček                                | 250 g                 | 450 W in žar       | 9-11                         | 4-5                    | Pečen krompirček enakomerno razporedite po podstavku, na katerega ste položili papir za peko.  |

## Priročnik za žar za sveža živila

Žar predhodno segrevajte 3-4 minute s funkcijo žara.

Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

| Sveža živila                                | Porcija                                | Moč                | Čas za 1. stran (min)        | Čas za 2. stran (min) | Navodila   |
|---|--|--------------------|------------------------------|-----------------------|--|
| Rezine toasta                               | 4 kosi<br>(vsak po 25 g)               | Samo žar           | 6-8                          | 4-5½                  | Rezine toasta položite eno poleg druge na podstavek.   |
| Krušno pecivo (že pečeno)                   | 2-4 kosi                               | Samo žar           | 2-3                          | 2-3                   | Krušno pecivo najprej položite neposredno na vrtljivo ploščo v krogu in s spodnjo stranjo navzgor.   |
| Pečeni paradižniki                          | 200 g<br>(2 kosa)<br>400 g<br>(4 kosi) | Mikrovalovi in žar | 300 W in žar<br>4½-5½<br>7-8 | Samo žar<br>2-3       | Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Postavite na podstavek.                      |
| Havajski toast (šunka, ananas, rezine sira) | 2 kosa<br>(300 g)                      | 450 W in žar       | 3½-4                         | -                     | Najprej popecite rezine kruha. Obloženi toast položite na podstavek. Dva toasta položite neposredno na podstavek drug nasproti drugega. Pustite počivati 2-3 minute. |
| Pečeni krompir                              | 250 g<br>500 g                         | 600 W in žar       | 4½-5½<br>8-9                 | -                     | Krompir narežite na polovice. V krogu jih položite na podstavek, z odrezano stranjo proti žaru.  |

| Sveža živila                                | Porcija  | Moč                | Čas za 1. stran (min) | Čas za 2. stran (min) | Navodila   |
|---|--|--------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| Kosi piščanca                               | 450-500 g (2 kosa)                                   | 300 W in žar       | 10-12                 | 12-13                 | Kose piščanca premažite z oljem in začimbami. Razporedite jih v krogu, s kostmi proti sredini. Enega samega kosa piščanca ne položite na sredino podstavka. Pustite počivati 2-3 minute.                   |
| Jagnečje zareznice/ goveji zrezki (srednji) | 400 g (4 kosi)                                       | Samo žar           | 12-15                 | 9-12                  | Zarebnice namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.  |
| Svinjski zrezki                             | 250 g (2 kosa)                                       | Mikrovalovi in žar | 300 W in žar<br>7-8   | Samo žar<br>6-7       | Svinjske zrezke namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.  |
| Pečena jabolka                              | 1 jabolko (pribl. 200 g)<br>2 jabolki (pribl. 400 g) | 300 W in žar       | 4-4½<br><br>6-7       | -                     | Izdolbite sredice jabolk in jih napolnite z rozinami in marmelado. Nanje dajte nekaj mandljev. Jabolka položite na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite neposredno na vrtljivo ploščo. |
| Pečen piščanec                              | 1200 g   | 600 W in žar       | 15-18                 | 15-18                 | Piščanca namažite z oljem in začimbami. Piščanca položite na krožnik iz ognjevarnega stekla, najprej s prsmi navzdol, nato pa še s prsmi navzgor. Po pečenju na žaru naj počiva 5 minut.                   |

## POSEBNI NASVETI

### TOPLJENJE MASLA

50 g masla dajte v majhno globoko stekleno posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Segrevajte 30-40 sekund z močjo 800 W, dokler se maslo ne stopi.

### TOPLJENJE ČOKOLADE

100 g čokolade dajte v manjšo globoko stekleno posodo. Segrevajte 3-5 minut z močjo 450 W, dokler se čokolada ne stopi. Med topljenjem enkrat ali dvakrat premešajte. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

### TOPLJENJE KRISTALIZIRANEGA MEDA

20 g kristaliziranega meda dajte v manjšo globoko stekleno posodo. Segrevajte 20-30 sekund z močjo 300 W, dokler se med ne stopi.

### TOPLJENJE ŽELATINE

Suhe lističe želatine (10 g) položite za 5 minut v hladno vodo. Izsušeno želatino postavite v manjšo posodo iz ognjevarnega stekla. Segrevajte 1 minuto z močjo 300 W. Po topljenju premešajte.

### PRIPRAVA GLAZURE/PRELIVA (ZA TORTO)

V pripravljeno glazuro (približno 14 g) vmešajte 40 g sladkorja in 250 ml hladne vode. Kuhajte v nepokriti posodi iz ognjevarnega stekla od 3½ do 4½ minute z močjo 800 W, dokler glazura/preliva ne postane prozoren. Med kuhanjem dvakrat premešajte.

### KUHANJE MARMELADE

600 g sadja (na primer mešane jagode) dajte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 300 g sladkorja za konzerviranje in dobro premešajte. 10-12 minut kuhajte pokrito pri 800 W. Med kuhanjem večkrat premešajte. Nalijte neposredno v majhne kozarce za marmelado s pokrovčki z navojem. 5 minut pustite počivati na pokrovu.

### KUHANJE PUDINGA

V puding v prahu vmešajte sladkor in mleko (500 ml), kot je navedeno v navodilih proizvajalca. Uporabite primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Kuhajte pokrito od 6½ do 7½ minute pri 800 W. Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

### ZAPEČENE MANDLJEVE REZINE

30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik. Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja od 3½ do 4½ minute, večkrat premešajte. Pustite počivati v pečici 2-3 minute. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

## odpravljanje težav

### NASVETI ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če ste naleteli na katero od spodaj navedenih težav, jih poskusite odpraviti s pomočjo danih navodil.

#### To je običajen pojav.

- Kondenzacija v pečici.
- Pri vratih in ohišju uhaja zrak.
- Pri vratih in ohišju se odbija svetloba.
- Ob vratih in odprtinah za zračenje uhaja para.

#### Ko pritisnete gumb (◀▶), se pečica ne vklopi.

- So vrata povsem zaprta?

#### Hrana sploh ni skuhan.

- Ste pravilno nastavili časovnik in/ali pritisnili gumb (◀▶)?
- So vrata zaprta?
- Ste preobremenili električno omrežje in povzročili, da je pregorela varovalka ali se je sprožil izklopnik?

#### Hrana je preveč ali premalo kuhana.

- Je bil čas kuhanja nastavljen za ustrezno vrsto hrane?
- Je bila izbrana ustrezna raven moči?

#### V pečici prihaja do iskrenja in prasketanja.

- Ste uporabili posodo s kovinskimi dodatki?
- Ste v pečici pozabili vilice ali kak drug kovinski pripomoček?
- Je aluminijasta folija preblizu notranjosti pečice?

#### Žarnica ne deluje.

- Iz varnostnih razlogov žarnice ne menjajte sami. Obrnite se na najbližji pooblaščen center za pomoč strankam podjetja Samsung, da vam bo žarnico zamenjal usposobljeni tehnik.

#### Pečica povzroča motnje pri sprejemu radijskega ali televizijskega signala.

- Med delovanjem pečice je opaziti rahle motnje v televizijskem ali radijskem signalu. To je običajen pojav. Težavo odpravite tako, da pečice ne namestite v bližini televizorjev, radijskih sprejemnikov in anten.
- Če mikroprocesor v pečici zazna motnje, lahko pride do ponastavitve zaslona. Težavo odpravite tako, da izklopite napajalni kabel in ga znova priključite. Ponastavite čas.

#### Pri prvi uporabi se pojavi dim in neprijeten vonj.

- To je samo začasno, pojavi pa se zaradi gretja novega sestavnega dela. Dim in vonj bosta popolnoma izginila po 10 minutah uporabe. Da bi vonj hitreje odpravili, uporabite mikrovalovno pečico tako, da v omaro postavite koncentrat limone ali limonov sok.

☞ Če si z naštetimi smericami ne morete pomagati pri odpravljanju težav, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG. Preberite naslednje informacije:

- Model in serijske številke, ki so običajno natisnjene na hrbtni strani pečice
- Podrobnosti garancije
- Jasen opis težave

Obrnite se na najbližjega trgovca ali službo za pomoč kupcem izdelkov SAMSUNG.

## tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

| Model                    | MG23F301T**, MG23F302T**         |
|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Vir napajanja</b>     | 230 V ~ 50 Hz                    |
| <b>Poraba energije</b>   |                                  |
| Mikrovalovi              | 1200 W                           |
| Žar                      | 1100 W                           |
| Kombinirani način        | 2300 W                           |
| <b>Izhodna moč</b>       | 100 W / 800 W (IEC-705)          |
| <b>Delovna frekvenca</b> | 2450 MHz                         |
| <b>Magnetron</b>         | OM75P(31)                        |
| <b>Metoda hlajenja</b>   | Motorček hladilnega ventilatorja |
| <b>Mere (Š x V x G)</b>  |                                  |
| Zunanje                  | 489 x 275 x 392 mm               |
| Notranje                 | 330 x 211 x 324 mm               |
| <b>Prostornina</b>       | 23 litrov                        |
| <b>Teža</b>              |                                  |
| Neto teža                | Pribl. 13 kg                     |

\* Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti <G>.

## beležke

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

## VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

| DRŽAVA          | POKLIČITE  | ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO   |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

# 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.

MG23F301T\*\*  
MG23F302T\*\*

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

**SAMSUNG**

# contents

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Safety instructions .....</b>                     | <b>3</b>  |
| <b>Installation.....</b>                             | <b>9</b>  |
| Accessories.....                                     | 9         |
| Installation site.....                               | 10        |
| Turntable .....                                      | 10        |
| <b>Maintenance .....</b>                             | <b>11</b> |
| Cleaning .....                                       | 11        |
| Replacement (repair) .....                           | 11        |
| Care against an extended period of disuse .....      | 11        |
| <b>Oven features.....</b>                            | <b>12</b> |
| Oven .....   | 12        |
| Control panel.....                                   | 12        |
| <b>Oven use.....</b>                                 | <b>13</b> |
| Setting the time .....                               | 13        |
| How a microwave oven works .....                     | 13        |
| Checking that your oven is operating correctly ..... | 14        |
| Cooking/Reheating.....                               | 14        |
| Power levels .....                                   | 15        |
| Using the deodorize feature.....                     | 15        |
| Adjusting the cooking time .....                     | 15        |
| Stopping the cooking .....                           | 15        |
| Setting the energy save mode .....                   | 15        |

|   |           |
|---|-----------|
| Using the healthy cooking features .....  | 16        |
| Power steam cooking guide<br>(only MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* models).. | 18        |
| Using the crusty plate<br>(only MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* models).     | 20        |
| Using the auto power defrost feature.....   | 21        |
| Using the my plate feature.....   | 22        |
| Choosing the accessories .....  | 23        |
| Grilling .....  | 23        |
| Combining microwaves and the grill .....  | 23        |
| Switching the beeper off.....   | 24        |
| Safety-locking your microwave oven.....   | 24        |
| <b>Cookware guide .....</b>   | <b>25</b> |
| <b>Cooking guide.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>Troubleshooting.....</b>   | <b>34</b> |
| What to do if you are in doubt or have a problem .....  | 34        |
| <b>Technical specifications .....</b>   | <b>35</b> |

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

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

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

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

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

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



The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

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

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

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

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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

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

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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

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

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

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

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised.

A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

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

The surfaces are liable to get hot during use.

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

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

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

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.  
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.  
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord. If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

### Microwave warning

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

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

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

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

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

### Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard.

The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

## Limited warranty

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

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

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

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

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

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

## Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

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



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

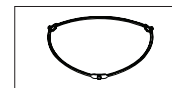
## installation

### ACCESSORIES

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

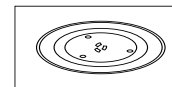
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

**Purpose :** The roller ring supports the turntable.



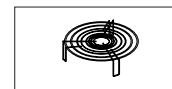
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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



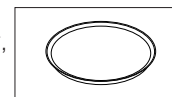
3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

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



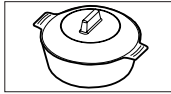
4. **Crusty plate**, see pages 20-21.  
(only MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\* models)

**Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.



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

**5. Steam cooker,** see pages 18-20.  
(only MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\* models)



**Purpose :** The plastic steam cooker when using power steam function.

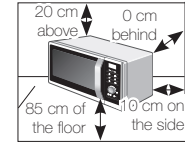
**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

**DO NOT** operate the **GRILL** ( Grill ) and **COMBI** ( Combi ) mode with Steam cooker.

| Operation Mode     | MW ( Microwave ) | GRILL ( Grill ) | COMBI ( Combi ) |
|--------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| <br>(Steam cooker) | <b>O</b>         | <b>X</b>        | <b>X</b>        |

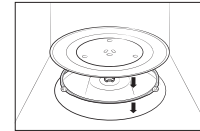
## INSTALLATION SITE

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- We recommend installing the product so its back is flush with the wall, and leave minimum 10 cm on both sides and 20 cm above the product for ventilation.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.



## TURNTABLE

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



## maintenance

### CLEANING

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

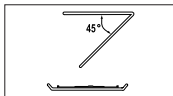
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

#### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

#### To clean inside swing-heater models

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



#### CAUTION

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

### REPLACEMENT (REPAIR)

#### WARNING

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

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

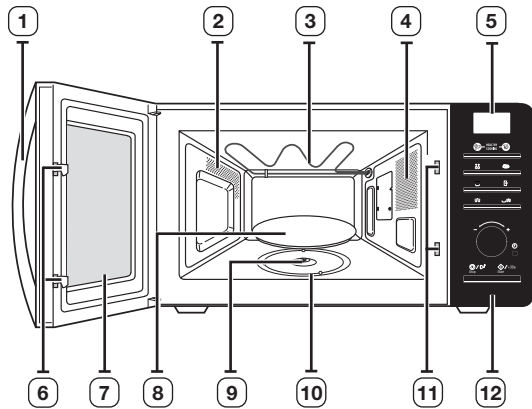
#### CARE AGAINST AN EXTENDED PERIOD OF DISUSE

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



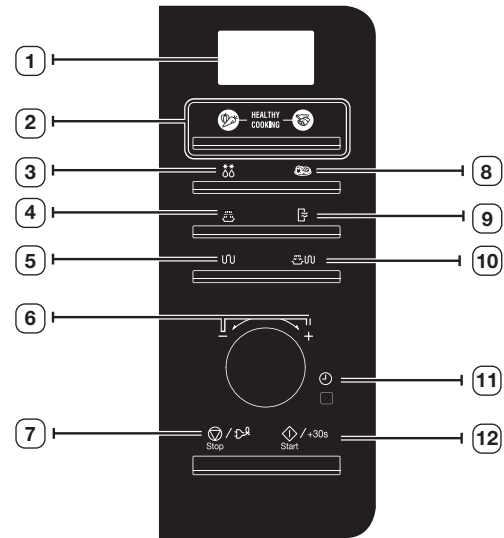
# oven features

## OVEN



- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE       | 7. DOOR                    |
| 2. VENTILATION HOLES | 8. TURNTABLE               |
| 3. GRILL             | 9. COUPLER                 |
| 4. LIGHT             | 10. ROLLER RING            |
| 5. DISPLAY           | 11. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 6. DOOR LATCHES      | 12. CONTROL PANEL          |

## CONTROL PANEL



- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. DISPLAY                            | 7. STOP/ECO BUTTON         |
| 2. HEALTHY COOKING BUTTON             | 8. MY PLATE BUTTON         |
| 3. POWER DEFROST BUTTON               | 9. DEODORIZATION BUTTON    |
| 4. MICROWAVE BUTTON                   | 10. MICROWAVE+GRILL BUTTON |
| 5. GRILL BUTTON                       | 11. CLOCK SETTING BUTTON   |
| 6. DIAL KNOB<br>(WEIGHT/SERVING/TIME) | 12. START/+30s BUTTON      |

## SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

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

### Auto energy saving function

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

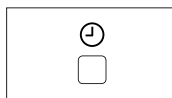
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

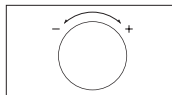
24-hour notation

12-hour notation

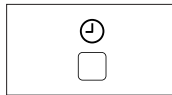
Press the **Clock** (🕒) button once or twice.



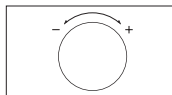
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



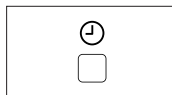
3. Press the **Clock** (🕒) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the **Clock** (🕒) button.



## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

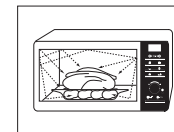
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

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



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

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

## CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** (☼) button.

**Result :** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **dial knob** and press the **Start/+30s** (↕) button.

**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



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

## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended. First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

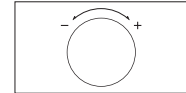
1. Press the **Microwave** (☼) button.

**Result :** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:  
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (☼) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

**Result :** The cooking time is displayed.



3. Press the **Start/+30s** (↕) button.

**Result :** The oven light comes on and the turntable starts rotating.  
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.  
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).  
3) The current time is displayed again.



- ☑ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

- ☑ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

## POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level    | Output |        |
|----------------|--------|--------|
|                | MWO    | GRILL  |
| HIGH           | 800 W  | -      |
| MEDIUM HIGH    | 600 W  | -      |
| MEDIUM         | 450 W  | -      |
| MEDIUM LOW     | 300 W  | -      |
| DEFROST (❄️)   | 180 W  | -      |
| LOW/KEEP WARM  | 100 W  | -      |
| GRILL          | -      | 1100 W |
| COMBI I (🔥🍷)   | 600 W  | 1100 W |
| COMBI II (🔥🍷)  | 450 W  | 1100 W |
| COMBI III (🔥🍷) | 300 W  | 1100 W |

✔️ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✔️ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## USING THE DEODORIZE FEATURE

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

Press the **Deodorization** (🧼) button after you have finished cleaning, you will hear 4 beeps.



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

✔️ The maximum deodorization time is 15 minutes.

## ADJUSTING THE COOKING TIME

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

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



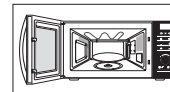
## STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;

1) Open the door.

**Result :** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (⏪) again.



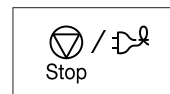
2) Press the **Stop** (⏹) button.

**Result :** Cooking stops. To resume cooking, press (⏪) again.

2. To stop completely;

Press the **Stop** (⏹) button.

**Result :** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (⏹) button again.



✔️ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (⏹).

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

• Press the **Energy Save** (🔌) button.

**Result :** Display off.

• To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save** (🔌) button and then display shows current time. The oven is ready for use.



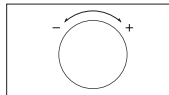
## USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has twenty pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **HEALTHY COOKING**  or **HEALTHY COOKING**  button once or more times.




2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



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





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











-  Use only recipients that are microwave-safe.

## USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 12 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only. Programmes 11-12 are running with a combination of microwave and grill.




| Code | Food  | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations  |
|------|---|-------------|----------------------|--|
| 1    | Broccoli<br>    | 250<br>500  | 1-2                  | Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. |
| 2    | Carrots<br>     | 250         | 1-2                  | Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.  |
| 3    | Green Beans<br> | 250         | 1-2                  | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.   |
| 4    | Spinach<br>    | 150         | 1-2                  | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.  |






| Code | Food   | Portion (g)    | Standing time (min.) | Recommendations   |
|------|--|----------------|----------------------|---|
| 5    | <b>Corn On The Cob</b><br>        | 250<br>(1 pcs) | 1-2                  | Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.  |
| 6    | <b>Peeled Potatoes</b><br>        | 250<br>500     | 2-3                  | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. |
| 7    | <b>Brown Rice (Parboiled)</b><br> | 125            | 5-10                 | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (¼ l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.                                    |
| 8    | <b>Wholemeal Macaroni</b><br>     | 125            | 1                    | Use a large glass ovenware dish with lid. Add ½ l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.        |
| 9    | <b>Quinoa</b><br>                 | 125            | 1-3                  | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.                                 |
| 10   | <b>Bulgur</b><br>                 | 125            | 2-5                  | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.                                 |

| Code | Food   | Portion (g) | Standing time (min.) | Recommendations  |
|------|--|-------------|----------------------|--|
| 11   | <b>Vegetables Gratin</b><br> | 500         | 2-3                  | Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. |
| 12   | <b>Grilled Tomatoes</b><br>  | 400         | 1-2                  | Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack.  |

## USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : POULTRY & FISH

The following table presents the 8 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only. Programmes 7-8 are running with a combination of microwaves and grill.

| Code | Food   | Portion (g)    | Standing time (min.) | Recommendations   |
|------|--|----------------|----------------------|---|
| 1    | <b>Chicken Breast</b><br>      | 300<br>(2 pcs) | 2                    | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.                             |
| 2    | <b>Turkey Breast</b><br>       | 300<br>(2 pcs) | 2                    | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.                             |
| 3    | <b>Fresh Fish Fillet</b><br> | 300<br>(2 pcs) | 1-2                  | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |

| Code | Food  | Portion (g)       | Standing time (min.) | Recommendations   |
|------|---|-------------------|----------------------|---|
| 4    | <b>Fresh Salmon Filet</b><br>    | 300<br>(2 pcs)    | 1-2                  | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.                                       |
| 5    | <b>Fresh Prawns</b><br>          | 250               | 1-2                  | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.   |
| 6    | <b>Fresh Trout</b><br>           | 200<br>(1 fish)   | 2                    | Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. |
| 7    | <b>Roast Fish</b><br>            | 200<br>(1 fish)   | 3                    | 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.     |
| 8    | <b>Grilled Salmon Steaks</b><br> | 300<br>(2 steaks) | 2                    | Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.  |

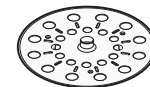
## POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23F301TF\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TF\*, MG23F302TJ\* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

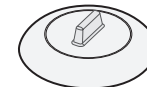
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C. Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

### CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

### MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

## DEFROSTING:

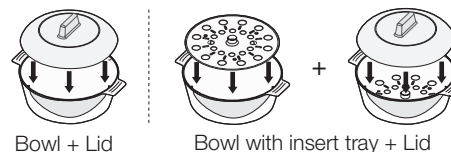
Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

## COOKING:

| Food                     | Portion  | Power levels | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling                    |
|--------------------------|--|--------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|
| <b>Artichokes</b>        | 300 g (1-2 pcs)  | 800 W        | 5-6                 | 1-2                  | Bowl with insert tray + Lid |
|                          | Instructions<br>Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tablespoon lemon juice. Cover with lid.   |              |                     |                      |                             |
| <b>Fresh vegetables</b>  | 300 g  | 800 W        | 4-5                 | 1-2                  | Bowl with insert tray + Lid |
|                          | Instructions<br>Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. |              |                     |                      |                             |
| <b>Frozen vegetables</b> | 300 g  | 600 W        | 7-8                 | 2-3                  | Bowl with insert tray + Lid |
|                          | Instructions<br>Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.  |              |                     |                      |                             |
| <b>Rice</b>              | 250 g  | 800 W        | 15-18               | 5-10                 | Bowl + Lid                  |
|                          | Instructions<br>Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.  |              |                     |                      |                             |
| <b>Jacket potatoes</b>   | 500 g  | 800 W        | 7-8                 | 2-3                  | Bowl + Lid                  |
|                          | Instructions<br>Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.  |              |                     |                      |                             |

| Food  | Portion  | Power levels | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Handling   |
|---|--|--------------|---------------------|----------------------|------------|
| <b>Stew (chilled)</b>                         | 400 g  | 600 W        | 5-6                 | 1-2                  | Bowl + Lid |
|   | Instructions<br>Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.   |              |                     |                      |            |
| <b>Soup (chilled)</b>                         | 400 g  | 800 W        | 3-4                 | 1-2                  | Bowl + Lid |
|   | Instructions<br>Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.   |              |                     |                      |            |
| <b>Frozen soup</b>                            | 400 g  | 800 W        | 8-10                | 2-3                  | Bowl + Lid |
|   | Instructions<br>Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.  |              |                     |                      |            |
| <b>Frozen yeast dumpling with jam filling</b> | 150 g  | 600 W        | 1-2                 | 2-3                  | Bowl + Lid |
|   | Instructions<br>Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.  |              |                     |                      |            |
| <b>Fruit compote</b>                          | 250 g  | 800 W        | 3-4                 | 2-3                  | Bowl + Lid |
|   | Instructions<br>Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. |              |                     |                      |            |

## Handling of power steam cooker





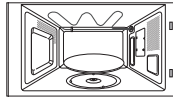
## PRECAUTIONS:

- ☞ Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- ☞ Use oven gloves when handling after cooking.

## USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23F301TC\*, MG23F301TJ\*, MG23F302TC\*, MG23F302TJ\* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (🔥📡)] by following the times and instructions in the chart.

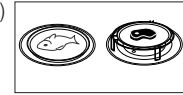


- ☞ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
    - ☞ Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any 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.
  3. Place the food on the crusty plate.

- ☞ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.
- ☞ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

- ☞ **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.

## MANUAL CRUSTY COOK PROGRAMMES

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill (🔥📡) function for 3-5 minutes. Follow the times and instructions in the table.

| Food   | Portion                          | Power              | Preheating time (min.) | Cooking time (min.) |
|--|----------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|
| Bacon  | 4 slices (80 g)                  | 600 W + Grill (🔥📡) | 3                      | 3½-4                |
|  | <b>&lt; Recommendations &gt;</b> |                    |                        |                     |
| Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.   |                                  |                    |                        |                     |
| Grilled Tomatoes   | 200 g (2 pcs)                    | 450 W + Grill (🔥📡) | 3                      | 4½-5                |
|  | <b>&lt; Recommendations &gt;</b> |                    |                        |                     |
| Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. |                                  |                    |                        |                     |

| Food                            | Portion  | Power             | Preheating time (min.) | Cooking time (min.) |
|---------------------------------|--|-------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Burger (Frozen)</b>          | 2 pieces (125 g)   | 600 W + Grill<br> | 3                      | 7-7½                |
|                                 | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>   |                   |                        |                     |
|                                 | Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.                                    |                   |                        |                     |
| <b>Baguettes (Frozen)</b>       | 200-250 g (2 pcs)  | 450 W + Grill<br> | 4                      | 8-9                 |
|                                 | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>   |                   |                        |                     |
|                                 | Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.                                       |                   |                        |                     |
| <b>Pizza (Frozen)</b>           | 300-350 g  | 600 W + Grill<br> | 4                      | 9-10                |
|                                 | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>   |                   |                        |                     |
|                                 | Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.  |                   |                        |                     |
| <b>Baked Potatoes</b>           | 250 g<br>500 g   | 600 W + Grill<br> | 3                      | 5-6<br>8-9          |
|                                 | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>   |                   |                        |                     |
|                                 | Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.    |                   |                        |                     |
| <b>Fish Fingers (Frozen)</b>    | 150 g (5 pcs)<br>300 g (10 pcs)  | 600 W + Grill<br> | 4                      | 7-8<br>9-10         |
|                                 | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>   |                   |                        |                     |
|                                 | Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pc) or after 6 min (10 pc).            |                   |                        |                     |
| <b>Chicken Nuggets (Frozen)</b> | 125 g<br>250 g   | 600 W + Grill<br> | 4                      | 5-5½<br>7½-8        |
|                                 | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>   |                   |                        |                     |
|                                 | Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g). |                   |                        |                     |

| Food                   | Portion   | Power             | Preheating time (min.) | Cooking time (min.) |
|------------------------|---|-------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Pizza (Chilled)</b> | 300-350 g   | 450 W + Grill<br> | 4                      | 6½-7½               |
|                        | <b>&lt; Recommendations &gt;</b>  |                   |                        |                     |
|                        | Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack. |                   |                        |                     |

## USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

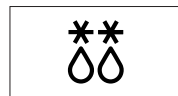
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.

You simply select the programme and the weight.

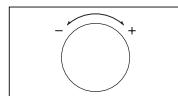
Use only dishes that are microwave-safe.

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

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** () button.

### Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press () button again to finish defrosting.








You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 14 for further details.

## USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.


Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, bread/cake on a ceramic plate.

| Code/<br>Food  | Serving<br>size (g) | Standing<br>time (min.) | Recommendations   |
|--|---------------------|-------------------------|---|
| 1. Meat<br>           | 200-1500            | 20-60                   | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.   |
| 2. Poultry<br>        | 200-1500            | 20-60                   | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.   |
| 3. Fish<br>           | 200-1500            | 20-50                   | Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.  |
| 4. Bread/<br>Cake<br> | 125-625             | 5-20 min.               | Put bread 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. |

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the pages 30-31.

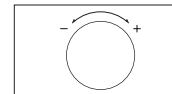
## USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My plate**  button once or more times.




2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side.)



3. Press the  button.


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




 Use only recipients that are microwave-safe.

## USING THE MY PLATE PROGRAMMES

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

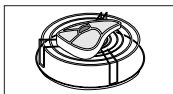
| Code/Food   | Serving<br>size (g) | Standing<br>time (min.) | Recommendations  |
|---|---------------------|-------------------------|--|
| 1. Chilled<br>Ready meal<br> | 300-350<br>400-450  | 2-3                     | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). |

| Code/Food  | Serving size (g)   | Standing time (min.) | Recommendations   |
|--|--------------------|----------------------|---|
| <b>2. Chilled Vegetarian Meal</b><br> | 300-350<br>400-450 | 2-3                  | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). |

## CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.



- For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 25.

## GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

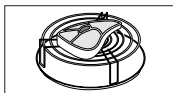
- Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (U) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.



- Press the **Start/+30s** (◊) button.

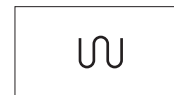


- Open the door and place the food on the rack. Close the door.

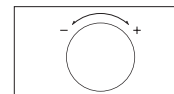


- Press the **Grill** (U) button.

**Result :** The following indications are displayed:



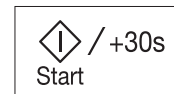
- Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



- Press the **Start/+30s** (◊) button.

**Result :** Grilling cooking start. When it has finished.

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



- Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

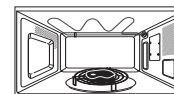
- Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

## COMBINING MICROWAVES AND THE 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.

- Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** (微波/烧烤) button.

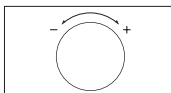
**Result :** The following indications are displayed:  
微波/烧烤 (microwave and grill mode)  
600 W (out power)



- ☑ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (微波/烧烤) button again until the corresponding power level is displayed.

- ☑ You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the Cooking time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.

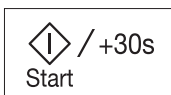


4. Press the **Start/+30s** (开始/30s) button.

**Result :** Combination cooking starts.

When it has finished.

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



- ☑ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

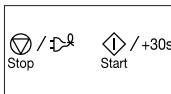
1. Press the (停止) and (开始) buttons for two second.

**Result :**

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.



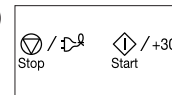
2. To switch the beeper back on, press the (停止) and (开始) buttons again for two second.

**Result :**

- The following indication is displayed.

On

- The oven operates with the beeper on again.



## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

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

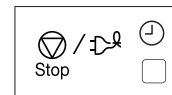
The oven can be locked at any time.

1. Press the (停止) and (开始) buttons for two second.

**Result :**

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

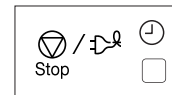
L



2. To unlock the oven, press the (停止) and (开始) buttons again for two second.

**Result :**

The oven can be used normally.



## cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware                                     | Microwave-safe | Comments  |
|--|----------------|---|
| <b>Aluminum foil</b>                         | ✓ 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. |
| <b>Crust plate</b>                           | ✓              | Do not preheat for more than 8 minutes.   |
| <b>China and earthenware</b>                 | ✓              | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.   |
| <b>Disposable polyester cardboard dishes</b> | ✓              | Some frozen foods are packaged in these dishes.   |
| <b>Fast-food packaging</b>                   |                |   |
| • Polystyrene cups containers                | ✓              | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.  |
| • Paper bags or newspaper                    | X              | May catch fire.   |
| • Recycled paper or metal trims              | X              | May cause arcing.   |
| <b>Glassware</b>                             |                |   |
| • Oven-to-tableware                          | ✓              | Can be used, unless decorated with a metal trim.  |

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

✓ : Recommended    ✓X : Use Caution    X : Unsafe

# cooking guide

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

### Cookware for microwave cooking:

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

### Food suitable for microwave cooking:

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

### Covering during cooking

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

### Standing times

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

## Cooking Guide for frozen vegetables

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

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

| Food                                 | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions                         |
|--------------------------------------|---------|-------|-------------|----------------------|--------------------------------------|
| Spinach                              | 150 g   | 600 W | 4½-5½       | 2-3                  | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Broccoli                             | 300 g   | 600 W | 9-10        | 2-3                  | Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. |
| Peas                                 | 300 g   | 600 W | 7½-8½       | 2-3                  | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Green beans                          | 300 g   | 600 W | 8-9         | 2-3                  | Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. |
| Mixed vegetables (carrots/peas/corn) | 300 g   | 600 W | 7½-8½       | 2-3                  | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Mixed vegetables (chinese style)     | 300 g   | 600 W | 8-9         | 2-3                  | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |

### Cooking Guide for rice and pasta

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

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

| Food                          | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions           |
|-------------------------------|---------|-------|-------------|----------------------|------------------------|
| White rice (parboiled)        | 250 g   | 800 W | 16-17       | 5                    | Add 500 ml cold water. |
| Brown rice (parboiled)        | 250 g   | 800 W | 21-22       | 5                    | Add 500 ml cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 g   | 800 W | 17-18       | 5                    | Add 500 ml cold water. |
| Mixed corn (rice + grain)     | 250 g   | 800 W | 18-19       | 5                    | Add 400 ml cold water. |
| Pasta                         | 250 g   | 800 W | 11-12       | 5                    | Add 1000 ml hot water. |

### Cooking Guide for fresh vegetables

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

Cover during a standing time of 3 minutes.

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

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

| Food             | Portion        | Time (min.)  | Standing time (min.) | Instructions  |
|------------------|----------------|--------------|----------------------|---|
| Broccoli         | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3                    | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.  |
| Brussels sprouts | 250 g          | 5½-6½        | 3                    | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.   |
| Carrots          | 250 g          | 4½-5         | 3                    | Cut carrots into even sized slices.   |
| Cauliflower      | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3                    | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.   |
| Courgettes       | 250 g          | 3½-4         | 3                    | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.  |
| Egg plants       | 250 g          | 3½-4         | 3                    | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.  |
| Leeks            | 250 g          | 4½-5         | 3                    | Cut leeks into thick slices.  |
| Mushrooms        | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3                    | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |



| Food           | Portion        | Time (min.)  | Standing time (min.) | Instructions  |
|----------------|----------------|--------------|----------------------|---|
| Onions         | 250 g          | 5½-6         | 3                    | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.             |
| Pepper         | 250 g          | 4½-5         | 3                    | Cut pepper into small slices.   |
| Potatoes       | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3                    | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Turnip cabbage | 250 g          | 5-5½         | 3                    | Cut turnip cabbage into small cubes.  |

## REHEATING

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

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.

The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

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

### Power levels and stirring

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

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

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

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

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

## Heating and standing times

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

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

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

## REHEATING LIQUIDS

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

## Reheating Liquids and Food

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

| Food                           | Portion        | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions  |
|--------------------------------|----------------|-------|-------------|----------------------|---|
| Drinks (coffee, tea and water) | 150 ml (1 cup) | 800 W | 1-1½        | 1-2                  | Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. |
|                                | 250 ml (1 mug) |       | 1½-2        |                      |   |
| Soup (chilled)                 | 250 g          | 800 W | 3-3½        | 2-3                  | Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.                           |

| Food                              | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions   |
|-----------------------------------|---------|-------|-------------|----------------------|--|
| Stew (chilled)                    | 350 g   | 600 W | 5½-6½       | 2-3                  | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.                                    |
| Pasta with sauce (chilled)        | 350 g   | 600 W | 4½-5½       | 3                    | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.   |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350 g   | 600 W | 5-6         | 3                    | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Plated meal (chilled)             | 350 g   | 600 W | 5½-6½       | 3                    | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.   |

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:** Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

**BABY MILK:** Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered.

Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !

Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

**REMARK:** Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

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

### Reheating baby food and milk

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

| Food                          | Portion | Power | Time    | Standing time (min.) | Instructions  |
|-------------------------------|---------|-------|---------|----------------------|---|
| Baby food (vegetables + meat) | 190 g   | 600 W | 30 sec. | 2-3                  | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |

| Food                                 | Portion          | Power | Time                            | Standing time (min.) | Instructions  |
|--------------------------------------|------------------|-------|---------------------------------|----------------------|---|
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190 g            | 600 W | 20 sec.                         | 2-3                  | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.   |
| Baby milk                            | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>50 sec. to 1 min. | 2-3                  | Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. |

## MANUAL 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.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

| Food           | Portion          | Time (min.)    | Standing time (min.) | Instructions   |
|----------------|------------------|----------------|----------------------|--|
| <b>Meat</b>    |                  |                |                      |  |
| Minced beef    | 250 g<br>500 g   | 6½-7½<br>10-12 | 5-25                 | Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!   |
| Pork steaks    | 250 g            | 7½-8½          |                      |  |
| <b>Poultry</b> |                  |                |                      |  |
| Chicken pieces | 500 g<br>(2 pcs) | 14½-15½        | 15-40                | First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| Whole chicken  | 900 g            | 28-30          |                      |  |
| <b>Fish</b>    |                  |                |                      |  |
| Fish fillets   | 250 g<br>(2 pcs) | 6-7            | 5-15                 | Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!                               |
|                | 400 g<br>(4 pcs) | 12-13          |                      |  |

| Food  | Portion        | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions  |
|---|----------------|-------------|----------------------|---|
| <b>Fruits</b><br>Berries                      | 250 g          | 6-7         | 5-10                 | Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).  |
| <b>Bread</b><br>Bread rolls (each about 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | ½-1<br>2-2½ | 5-20                 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! |
| Toast/<br>Sandwich                            | 250 g          | 4½-5        |                      |   |
| German bread (wheat + rye flour)              | 500 g          | 8-10        |                      |   |

## 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 3-4 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, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. 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, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. 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 frozen food

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

| Fresh food   | Portion           | Power         | 1st side time (min.)          | 2nd side time (min.)         | Instructions  |
|--|-------------------|---------------|-------------------------------|------------------------------|---|
| Bread rolls (each ca. 50 g)                            | 2 pcs<br>4 pcs    | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>1-1½<br>2-2½ | Grill only<br><br>1-2<br>1-2 | Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.                      |
| Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms) | 250-300 g (2 pcs) | 450 W + Grill | 8-9                           | -                            | Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.  |
| Gratin (vegetables or potatoes)                        | 400 g             | 450 W + Grill | 13-14                         | -                            | Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.                        |
| Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)                  | 400 g             | MW + Grill    | 600 W + Grill<br>14-15        | Grill only<br>2-3            | Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Chicken nuggets  | 250 g             | 450 W + Grill | 5-5½                          | 3-3½                         | Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.  |
| Oven chips   | 250 g             | 450 W + Grill | 9-11                          | 4-5                          | Put oven chips evenly on baking paper on the rack.  |

## Grill Guide for fresh food

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

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

| Fresh food                                   | Portion                        | Power         | 1st side time (min.)              | 2nd side time (min.)  | Instructions   |
|--|--------------------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------|--|
| Toast slices                                 | 4 pcs (each 25 g)              | Grill only    | 6-8                               | 4-5½                  | Put the toast slices side by side on the rack.   |
| Bread rolls (already baked)                  | 2-4 pieces                     | Grill only    | 2-3                               | 2-3                   | Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.   |
| Grilled tomatoes                             | 200 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs) | MW + Grill    | 300 W + Grill<br>4½-5½<br><br>7-8 | Grill only<br><br>2-3 | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.  |
| Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices) | 2 pcs (300 g)                  | 450 W + Grill | 3½-4                              | -                     | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.                                   |
| Baked potatoes                               | 250 g<br>500 g                 | 600 W + Grill | 4½-5½<br><br>8-9                  | -                     | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.   |
| Chicken pieces                               | 450-500 g (2 pcs)              | 300 W + Grill | 10-12                             | 12-13                 | Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes. |

| Fresh food                             | Portion   | Power            | 1st side time (min.)    | 2nd side time (min.) | Instructions  |
|--|---|------------------|-------------------------|----------------------|---|
| Lamb chops/<br>Beef steaks<br>(medium) | 400 g<br>(4 pcs)                                  | Grill only       | 12-15                   | 9-12                 | Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.   |
| Pork steaks                            | 250 g<br>(2 pcs)                                  | MW +<br>Grill    | 300 W +<br>Grill<br>7-8 | Grill only<br>6-7    | Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.  |
| Baked apples                           | 1 apple<br>(ca. 200 g)<br>2 apples<br>(ca. 400 g) | 300 W +<br>Grill | 4-4½<br>6-7             | -                    | Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable. |
| Roast chicken                          | 1200 g  | 600 W +<br>Grill | 15-18                   | 15-18                | Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.                |

## SPECIAL HINTS

### MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

### MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### MELTING CRYSTALLIZED HONEY

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

### MELTING GELATINE

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

### COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.

Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### COOKING JAM

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

### COOKING PUDDING

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

### BROWNING ALMOND SLICES

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

## troubleshooting

### **WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM**

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

#### **This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

#### **The oven does not start when you press the (◀▶) button.**

- Is the door completely closed?

#### **The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (◀▶) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

#### **The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

#### **Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

#### **The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

#### **The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

#### **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 - enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## technical specifications

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

| Model                         | MG23F301T**, MG23F302T** |
|-------------------------------|--------------------------|
| <b>Power source</b>           | 230 V ~ 50 Hz            |
| <b>Power consumption</b>      |                          |
| Microwave                     | 1200 W                   |
| Grill                         | 1100 W                   |
| Combined mode                 | 2300 W                   |
| <b>Output power</b>           | 100 W / 800 W (IEC-705)  |
| <b>Operating frequency</b>    | 2450 MHz                 |
| <b>Magnetron</b>              | OM75P(31)                |
| <b>Cooling method</b>         | Cooling fan motor        |
| <b>Dimensions (W x H x D)</b> |                          |
| Outside                       | 489 x 275 x 392 mm       |
| Oven cavity                   | 330 x 211 x 324 mm       |
| <b>Volume</b>                 | 23 liter                 |
| <b>Weight</b>                 |                          |
| Net                           | 13 kg approx             |

\* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

## memo



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

## QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY         | CALL   | OR VISIT US ONLINE AT   |
|-----------------|--|---|
| ALBANIA         | 045 620 202  | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)  | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899   | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)  | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777  | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267  | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267   | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)  | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DE68-04178G-05

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Samsung, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/samsung-mikrotalasna-rerna-mg23f301takol-akcija-cena/>