

# Mikrohullámú sütő

---

Használati útmutató

MG23K3575\*\*

---



**SAMSUNG**

# Tartalom

## Biztonsági előírások **3**

Fontos biztonsági előírások	3
Általános biztonsági információk	6
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7
Korlátozott garancia	7
A termékcsoporthatárolása	8
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8

## Üzembe helyezés **8**

Tartozékok	8
Üzembe helyezés helye	9
Forgótányér	9

## Karbantartás **9**

Tisztítás	9
Csere (javítás)	10
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10

## A sütő jellemzői **10**

Sütő	10
Kezelőpanel	11

## A sütő használata **11**

A mikrohullámú sütő működése	11
A sütő működésének ellenőrzése	12
Főzés/Melegítés	12
Az idő beállítása	13
Teljesítményszintek és elkészítési idők	13
Az elkészítési idő beállítása	14
A főzés leállítása	14

Az energiatakarékos üzemmód beállítása	14
A hőhullámos grill funkciók használata	15
Az automatikus hőhullám funkciók használata	15
A gyorskiolvasztás funkció használata	18
Az automatikus főzési funkciók használata	19
A melegen tartás funkció használata	21
Mikrohullám és grill kombinációja	22
A grill+30mp funkciók használata	23
A gyermekzár funkció használata	23
A hangjelzés kikapcsolása	23

## A mikrohullámú sütőben használható edények **24**

## Sütési útmutató **25**

Mikrohullámok	25
Főzés	25
Melegítés	27
Folyadékok melegítése	28
Bébiétel melegítése	28
Megjegyzés:	28
Kézi kiolvasztás	29
Grill	30
Mikrohullám + grill	31
Tanácsok és tippek	33

## Hibaelhárítás és információs kódok **34**

Hibaelhárítás	34
Információs kód	37

## Műszaki adatok **38**

## Biztonsági előírások

### FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy az ajtótomítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

**FIGYELMEZTETÉS:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási művelet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

**FIGYELMEZTETÉS:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

**FIGYELMEZTETÉS:** Gyermek csak akkor használhatja felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;
- félpanziót biztosító szállások.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Ételt vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.

Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

Tojás héjastól és egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

## Biztonsági előírások

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A mikrohullámú sütőt pulton történő (szabadon álló) használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

Az ételek és italok fémedényben nem melegíthetők a mikrohullámú sütővel.

Ügyeljen, hogy edények kivétele során ne mozdítsa el a forgótányért a helyéről.

A készülék nem tisztítható gőztisztítóval.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasán).

A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

---

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

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

**FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

**FIGYELMEZTETÉS:** Az izzócserét megelőzően- az áramütés elkerülése érdekében- a készüléket ki kell kapcsolni.

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

---

**VIGYÁZAT:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

# Biztonsági előírások

## Általános biztonsági információk

A készüléken módosítást vagy javítást csak képzett szakember hajthat végre.

A mikrohullámú funkcióval ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.

A sütő tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzt vagy nagynyomású tisztítót.

Ne helyezze üzembe a sütőt: fűtőberendezés vagy gyúlékony anyag közelében; nyirkos, olajos, poros, illetve közvetlen napfénynek vagy víznek kitett helyen; olyan helyen, ahol gázszivárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Egy száraz törülőkendővel rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot a csatlakozóaljzatokból és -érzékelőkből.

Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.

Gázszivárgás (PB-gáz, LP-gáz stb.) esetén azonnal szellőztessen. Ne érjen hozzá a tápkábelhez. Ne érjen nedves kézzel a tápkábelhez.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a sütőt, hogy kihúzza a tápkábelt.

Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag került a sütő belsejébe, húzza ki a tápkábelt, és forduljon helyi Samsung szervizközpontához.

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a sütőre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak közelébe.

Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.

Szorosan csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.

Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt feltétlenül a tárgyak között vagy a sütő háta mögé vezesse el.

Ne használjon sérült csatlakozódugaszt, tápkábelt vagy laza fali aljzathoz. Sérült csatlakozódugasz vagy tápkábel esetén forduljon a helyi Samsung szervizközpontához.

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütőre.

Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Mivel az alkoholgőz hozzáérhet a sütő forró részeihez, az alkoholtartalmú ételek és italok melegítésekor különös gonddal járjon el.

A gyermekeket az ajtó megütheti, vagy becsípheti az ujjukat. Az ajtó nyitása/bezsukása közben ne tartózkodjanak gyermekek a közelben.

## A mikrohullámú melegítéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Italok mikrohullámú melegítésekor előfordulhat, hogy a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. Mielőtt hozzáérne, az italt előbb mindig hagyja állni legalább 20 másodpercig. Szükség esetén melegítés közben keverje meg. Melegítés után mindig keverje meg.

Ha megégette magát, az alábbi elsősegély-utasítások szerint járjon el:

- Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
- Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
- Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.

Ne helyezze a tálcat vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert megrongálódhat.

Ne használja a sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

## A mikrohullámú sütőre vonatkozó óvintézkedések

Kizárólag mikrohullámú sütőben használható eszközöket használjon. Ne használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat stb.

Távolítsa el a lezárásra használt drótokat. Elektromos kisülést okozhatnak.

A sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.

A tápkábelt és a csatlakozóaljzathoz tartsa távol a víztől és hőforrásoktól.

Ne melegítsen tojást héjastul vagy főtt tojást, mert robbanásveszélyes. Ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumsomagolású edényeket, diót, paradicsomot stb.

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. Tűzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

Amikor kivesszi az ételt a sütőből, mindig használjon edényfogó kesztyűt.

A folyadékot a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanászerű forrás elkerülése érdekében. Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrassa a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)

Körütekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Ne használja ezt a készüléket főzésen kívül más célokra.

Ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

A készüléket csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja.

Ne juttasson maró hatású vegyszereket vagy gőzöket a készülékbe vagy a készülékre. Ezt a típusú sütőt kifejezetten ételek melegítésére, főzésére vagy szárítására tervezték. Nem alkalmas ipari vagy laboratóriumi használatra.

## A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések

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

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval. Ne babráljon a biztonsági rezesekkel (az ajtózár kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági rezes nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószersz-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ne kapcsolja be a sütőt, ha az megsérült. Ne üzemeltesse addig, amíg egy képzett szakember meg nem javította.  
**Fontos:** a sütő ajtaja megfelelően legyen bezárva. Az ajtó ne legyen görbe; az ajtózsanérok ne legyenek eltörve vagy kilazulva; az ajtó tömítések és a tömítőfelületek legyenek épek.
- A módosításokat és javításokat csak képzett szakember végezheti el.

## Korlátozott garancia

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

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

A sütőt csak rendeltetésszerűen, a jelen útmutatóban leírt módon használja. Az útmutatóban olvasható Figyelmeztetések és Biztonsági utasítások nem térnek ki minden lehetséges helyzetre. A sütő üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.

Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Ha kérdése vagy panasa van, forduljon a helyi Samsung szervizközponthoz, vagy kérjen segítséget és tájékoztatást online, a [www.samsung.com](http://www.samsung.com) oldalon.

A sütőt csak ételek melegítésére használja. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát. A gyártó nem felelős a sütő helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

A sütőt mindig tartsa tisztán és jó állapotban, különben sérül a sütő felülete, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki.

# Biztonsági előírások

## A termékcsoport meghatározása

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

## A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

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

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

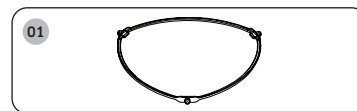
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelmi elkötelezettségével és termékszabályozási kötelezettségeivel kapcsolatos információkért (pl. REACH) látogasson el fenntarthatósági oldalunkra a [www.samsung.com](http://www.samsung.com) címen

# Üzembe helyezés

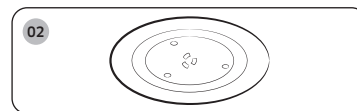
## Tartozékok

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



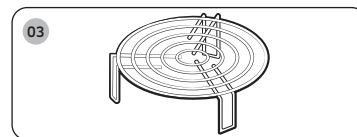
**01 Göngös gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.

**Rendeltetés:** A göngös gyűrű tartja a forgótányért.



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

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



**03 Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.

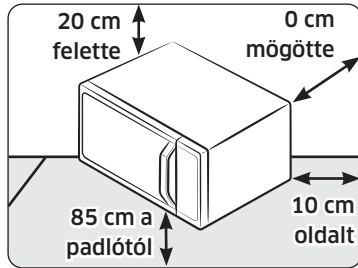
**Rendeltetés:** A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

## 🔊 FONTOS

**NE** használja a mikrohullámú sütőt a göngös gyűrű és a forgótányér nélkül.

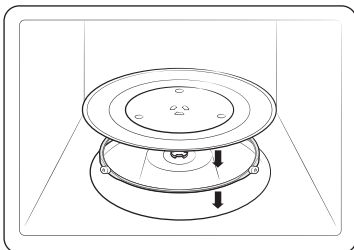
## Karbantartás

### Üzembe helyezés helye



- Válasszon egy lapos, vízszintes területet 85 cm-rel a padló szintje felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a sütő megtartásához.
- A termék elhelyezésénél javasoljuk, hogy a hátulja legyen síkban a fallal, és a megfelelő szellőzéshez hagyjon legalább 10 cm helyet mindkét oldalon és 20 cm helyet a termék felett.
- Ne helyezze üzembe a sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- A sütő első használata előtt egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a sütő belső részét és az ajtó szigetelését.

### Forgótányér



Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

### Tisztítás

Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).

Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

### Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres sütő forgótányérra.
2. Melegítse a sütőt 10 percre a maximális teljesítményen.
3. A ciklus befejezését követően várja meg, amíg a sütő lehűl. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

### ⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a sütő élettartama lecsökkenhet.
- Vigyázzon, hogy ne fröcsköljön vizet a sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután lehűlt.

## Karbantartás

### Csere (javítás)

#### ▲ FIGYELMEZTETÉS

A sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a sütőt.

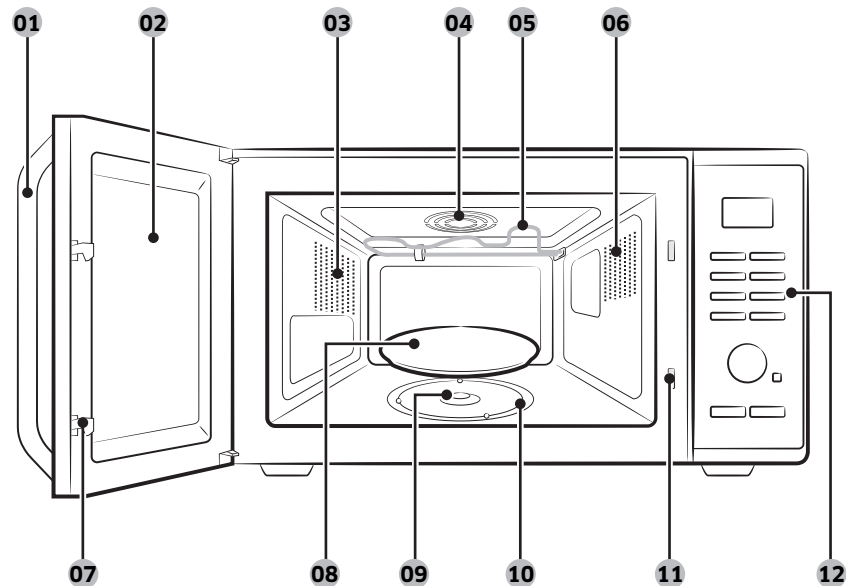
- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy helyi Samsung szervizközponttal.

### Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

- Ha hosszú ideig nem használja a sütőt, húzza ki a tápkábelt és vigye a sütőt egy száraz, pormentes helyre. A sütő belsejében felgyülemelő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a sütő teljesítményét.

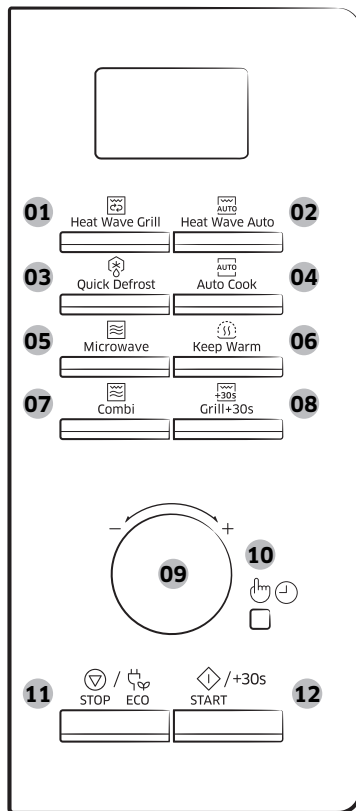
## A sütő jellemzői

### Sütő



01	Ajtófogantyú	02	Ajtó	03	Szellőzőnyílások
04	Grillemez	05	Fűtőelem	06	Világítás
07	Ajtózár kallantóú	08	Forgótányér	09	Összekötőelem
10	Görgős gyűrű	11	Biztonsági retesz nyílásai	12	Kezelőpanel

## Kezelőpanel



- 01 Heat Wave Grill (Hőhullámos grillezés) gomb
- 02 Heat Wave Auto (Automatikus hőhullám) gomb
- 03 Quick Defrost (Gyorskiolvasztás) gomb
- 04 Auto Cook (Automatikus főzés) gomb
- 05 Microwave (Mikrohullám) gomb
- 06 Keep Warm (Melegen tartás) gomb
- 07 Combi (Kombinált) gomb
- 08 Grill+30s (Grill+30mp) gomb
- 09 Forgógomb (Tömeg/Adag/Idő)
- 10 Kiválasztás/óra gomb
- 11 STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS) gomb
- 12 START/+30s (INDÍTÁS/+30mp) gomb

## A sütő használata

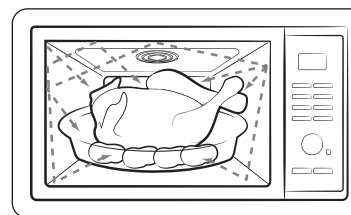
### A mikrohullámú sütő működése

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

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.



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

### FONTOS

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

- Hogy az étel közepén is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

# A sütő használata

## A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a **34-37.** oldalon.

### MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% – 800 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

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



Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot, majd a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb megfelelő számú megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre.

**Eredmény:** A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet.  
Ennyi idő alatt a víznek fel kell fornia.

## Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

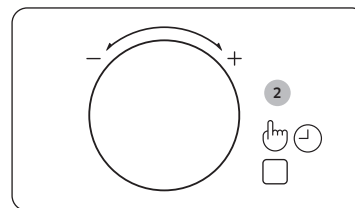
### FONTOS

- MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
- A maximális **Mikrohullám** idő 99 perc.

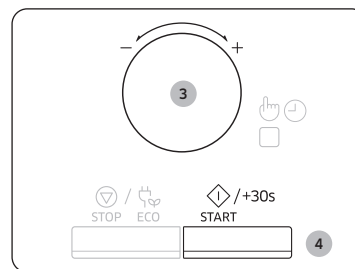
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.



1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.  
**Eredmény:** A 800 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:  
 (mikrohullám üzemmód)



2. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.) Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.  
**Eredmény:** A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
**Eredmény:** A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
  - 1) A sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## Az idő beállítása

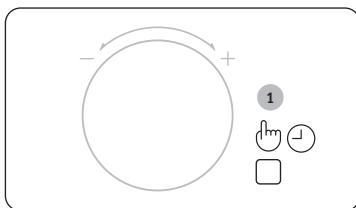
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88:88”, majd a „12:00” felirat.

Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

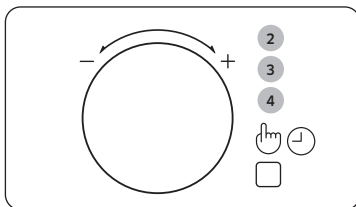
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

### MEGJEGYZÉS

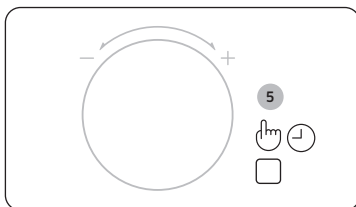
Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.



1. Nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



2. A **forgógomb** elforgatásával állítsa be az időt 12 vagy 24 órás formátumra. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
3. Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.
4. A perc beállításához forgassa el a **forgógombot**.



5. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot; ezzel elindítja az órát.  
**Eredmény:** Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

## Teljesítményszintek és elkészítési idők

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

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100%	800 W
KÖZEPESEN MAGAS	75%	600 W
KÖZEPES	56%	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	38%	300 W
KIOLVASZTÁS	23%	180 W
ALACSONY	13%	100 W

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

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

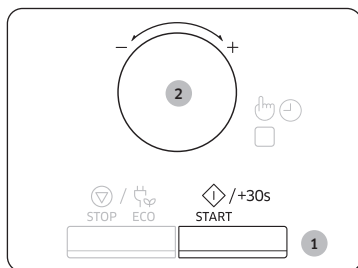
# A sütő használata

## Az elkészítési idő beállítása

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.

Mikrohullám, Hőhullámos grill vagy Kombinált üzemmódban a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gomb megnyomásával növelheti az elkészítési időt.

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



### 1. Módszer

Az étel elkészítési idejének növeléséhez nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot. A gomb minden megnyomása 30 másodperccel növeli az időt.

- Például: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

### 2. Módszer

A **forgógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt elkészítési időt.

- Az elkészítési idő növeléséhez jobbra, az idő csökkentéséhez pedig balra forgassa el a gombot.

## A főzés leállítása

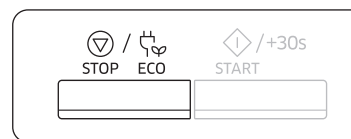
A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot. <b>Eredmény:</b> A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot.
Teljesen	Egyszer nyomja meg a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot. <b>Eredmény:</b> A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a <b>STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot.

## Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.  
**Eredmény:** Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

## MEGJEGYZÉS

### Automatikus energiatakarékos funkció

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

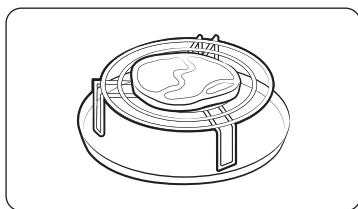
## A hőhullámos grill funkciók használata

A **Hőhullámos grillezés** segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A ventilátor ki-/bekapcsolásának hangja normális a Hőhullámos grill használatakor.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

### FONTOS


A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



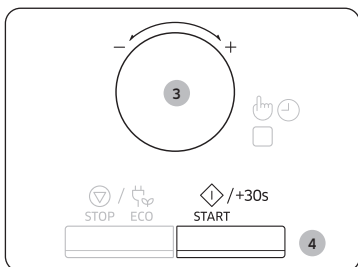
1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az állvánnyra, majd csukja be az ajtót.



2. Nyomja meg a **Heat Wave Grill (Hőhullámos grillezés)** gombot.  
**Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (Hőhullámos grillezés üzemmód)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **forgógombbal** állítsa be a grillezési időt.
  - A maximális grillezési idő 60 perc.
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
**Eredmény:** A grillezés megkezdődik.
  - 1) A sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## Az automatikus hőhullám funkciók használata

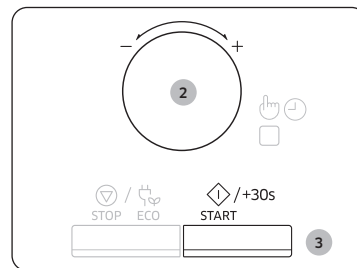
A **Automatikus hőhullám** funkció 15 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számát a **forgógomb** elforgatásával tudja beállítani.

### FONTOS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



1. Nyomja meg a **Heat Wave Auto (Automatikus hőhullám)** gombot.



2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
**Eredmény:** A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
  - 1) A sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

## A sütő használata

Az alábbi táblázat a 15 előre beállított elkészítési programhoz tartozó adagokat és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok a mikrohullám és hőhullámos grill üzemmódot kombinálva működnek.

### ☛ FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Házi készítésű csőben sült zöldség	600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 400 g szeletelt zöldség (pl. cukkini, paradicsom, burgonya, hagyma, paprika), 75 ml tejszín, 25 g felvert egész tojás, só, bors, 75 g reszelt mozzarellaajt, teáskanálnyi petrezselyem vagy rozsmaring</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Mossa meg a zöldségeket, és vágja 3_5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze a szeleteket egy, körülbelül 14 × 22 cm-es sütőtálba, keverje el a tejszínt, tojást, sót és borsot, és öntse a tetejére. Szórjon reszelt sajtot a tetejére. Helyezze az edényt a forgótányérra. A tálaláskor szórja meg friss kakukkfűlevéllel.</li> </ul>

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
2 Házi lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 150 g darált marhahús, 100 g paradicsomszósz, 50 ml marha alaplé, 75 g száraz lasagnatészta (4 lap), ½ hagyma (apróra vágva), 1 teáskanál a következőkből: szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom, 100 g reszelt mozzarellaajt, 1 evőkanál olívaolaj</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> - Paradicsomos hússzósz Hevítse fel az olajat serpenyőben, majd főzze a darált marhahúst és a felkockázott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen barna nem lesz. Öntse rá a paradicsomszószt és a marha alaplevet, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Hevítse forrássig, majd párolja lassan 10 percen át. - Lasagna Főzze meg a lasagnatésztát a csomagolás útmutatója szerint. Rétegezze egymásra a lasagnatésztát, a hússzószt és a sajt felét egy, körülbelül 14 × 22 cm-es sütőtálba, majd ismétlje meg a műveletet. Ezt követően szórja meg egyenletesen a fennmaradó mozzarellaajttal a tészta felső rétegét. Helyezze az edényt a forgótányérra.</li> </ul>
3 Sült burgonya	500 g (2-3 db)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 2-3 burgonya, só, bors, 2 evőkanál olívaolaj, 50 g reszelt mozzarellaajt</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Hámozza meg a burgonyákat, és hosszában vágja őket ketté. Ízesítse a burgonyát sóval, borssal és olajjal. Szórjon reszelt sajtot a tetejére. Tegye a burgonyát a rácsra.</li> </ul>

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
4 Grillezett paradicsom	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 2 paradicsom</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> A paradicsomokat vágja félbe. Helyezze őket hőálló tábla a vágott felükkel lefelé. Helyezze az edényt a rácsra.</li> </ul>
5 Grillezett zöldségek	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 200 g vegyes friss zöldség (paprika, kockáparadicsom, cukkini szeletek, gomba, szeletelt padlizsán)</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Mossa meg a zöldségeket, és vágja őket egyenletes darabokra. Kenje meg olajjal, majd szórja meg őket sóval és borssal. Rakja a rácsra.</li> </ul>
6 Sült alma	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 1 alma, ½ evőkanál fahéj, ¼ csésze dió és szilva</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Magozza ki az almát. Keverje el a többi összetevőt, és tegye az almán levő lyukba. Tegye az almát hőálló tábla a forgótányérra.</li> </ul>
7 Bifsztek	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 200 g bifsztek (2 db), 1 teáskanál rozsmaring, kakukkfű és bors, 2 evőkanál olívaolaj</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Ízesítse a marhahúst olívaolajjal, rozsmaringgal, kakukkfűvel és borssal. Tegye a marhahúst a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.</li> </ul>
8 Grillezett kolbász	280 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 300 g kolbász (4 db)</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Tegye a rácsra egymás mellé a kolbászokat.</li> </ul>

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
9 Sertésborda	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 400 g sertésborda (2 db), 1 teáskanál rozsmaring, kakukkfű és bors, 2 evőkanál olívaolaj</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Ízesítse a sertésborda olajjal, fűszernövényekkel és borssal. Tegye a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.</li> </ul>
10 Grillezett csirkefalatok	500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 500 g csirkedarabok (2 darab), 2 evőkanál növényi olaj, 1 teáskanál csirkehús fűszer</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Mossa meg a csirkedarabokat, majd törölje meg őket alaposan papírtörülkövel. Keverje el a fűszereket olajjal. Kenje az olajkeveréket a csirkedarabokra. Helyezze őket a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Sütés után 1-2 percig hagyja állni.</li> </ul>
11 Grillezett garnélarák	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 200 g friss garnélarák (8 db)</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Mossa meg a garnélarákokat, törölje meg őket alaposan papírtörülkövel. Helyezze hőálló edényben a rácsra.</li> </ul>
12 Grillezett hal	300 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 300 g pisztráng, só, 1 evőkanál citromlé</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Mossa meg a halat, és törölgesse szárazra papírtörülkövel. Ízesítse a filét sóval és citromlével. Helyezze a halat a rácsra.</li> </ul>

## A sütő használata

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
13 Sült lazacszelet	400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 400 g lazacszelet (2 db), 1 teáskanál só, bors</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Fűszerezze a lazacot sóval és borssal. A bőrös oldalával lefelé helyezze a lazacot a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.</li> </ul>
14 Fagyasztott mini tavaszi tekercs	200 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 200 g fagyasztott mini tavaszi tekercs</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Helyezze a fagyasztott tavaszi tekerceket a rácsra. Fordítsa meg a hangjelzést követően, a sütő tovább működik.</li> </ul>
15 Croque- Monsieur	200 g (2 db)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók</b> 4 szelet szendvicskenyér, 2 szelet sonka, 2 szelet sajt (pl. Cheddar, ementáli), 50 g reszelt mozzarella-sajt</li> <li>• <b>Elkészítés módja</b> Pirítsa meg a szendvicseket. Tegyen szelet sajtot és sonkát mindkét pirítósrá. Tegye a másik 2 szelet szendvicset a pirítósa tetejére. Szórjon reszelt mozzarella-sajtot a tetejére. Tegye őket egymás mellé a rácsra.</li> </ul>

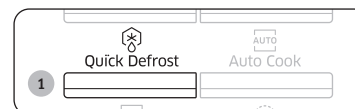
## A gyorskiolvasztás funkció használata

A **Gyorskiolvasztás** funkció hús, baromfi, hal, fagyasztott zöldség és kenyér kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

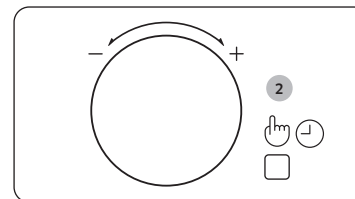
### MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

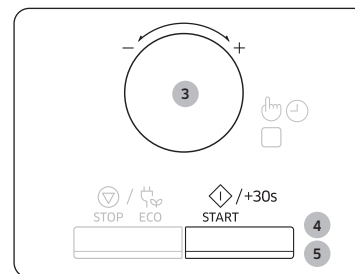
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Quick Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.



2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



3. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki az adag méretét. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

### Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.

5. A kiolvasztás leállításához nyomja meg újra a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

### Eredmény:

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

Az alábbi táblázat különböző **Gyorskiolvasztás** programokat, adagokat, várakozási időket és megfelelő javaslatokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, zöldséget vagy kenyeret helyezze lapos üvegtányérra vagy kerámiatányérra.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széléket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-60 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-60 percig hagyja állni.
4 Zöldség	200-1500 g	A fagyasztott zöldséget rendezze el egyenletesen egy lapos üvegtálcán. Forgassa vagy keverje meg a fagyasztott zöldséget, amikor a sütő hangjelzést ad. A program mindenféle fagyasztott zöldséghez megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.
5 Kenyér	200-1500 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastésza kiolvasztásához. Nem alkalmas vajos tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 10-30 percig hagyja állni.

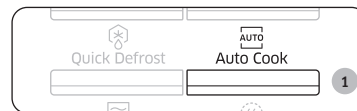
## Az automatikus főzési funkciók használata

Az **Automatikus főzés** funkció 20 előre beprogramozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adag típusát a **forgógomb** segítségével állíthatja be.

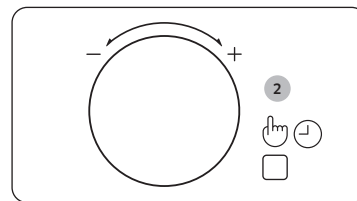
### FONTOS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



1. Nyomja meg az **Auto Cook (Automatikus főzés)** gombot.



2. A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.



3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.  
**Eredmény:** A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

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

## A sütő használata

Az alábbi táblázat a 20 előre beállított elkészítési programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hűtött Készétel	300-350 g	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2 Hűtött Készétel	400-450 g	
3 Hűtött Vegetáriánus ételek	300-350 g	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.
4 Hűtött Vegetáriánus ételek	400-450 g	
5 Brokkoli	250 g	Mossa és tisztítsa meg a friss brokkoliit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
6 Sárgarépa	250 g	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g elkészítéséhez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.

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

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
14 Bulgur	125 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
15 Csirkemell	300 g	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
16 Pulykamell	300 g	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
17 Friss halfilé	300 g	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
18 Friss lazacfilé	300 g	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
19 Friss garnéla	250 g	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
20 Friss pisztráng	200 g	Tegyen egy szelet friss halat egészben egy hőálló tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.

## A melegen tartás funkció használata

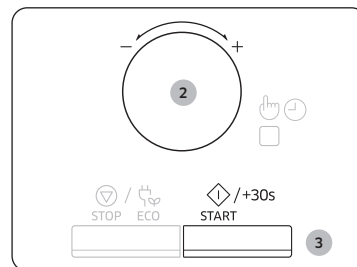
A **Melegen tartás** funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt. Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt. A **forgógomb** segítségével válaszson a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül.

### MEGJEGYZÉS

A **Melegen tartás** idejét 60 percben határozták meg.

### MEGJEGYZÉS

A **Melegen tartás** maximális ideje 60 perc.



1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.

2. A **forgógombbal** válassza ki a Hot (Forró) vagy Mild (Mérsékelt) lehetőséget.

3. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

- Eredmény:** A 60 perc jelenik meg.
- Az étel melegítésének leállításához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

# A sütő használata

## Javasolt Melegen tartás menü

Kód/Mód	Menü
1. Forró	Lasagne, leves, csőben sült, casserole, pizza, steak (jól átsült), bacon, halételek, száraz sütemények
2. Mérsékelt	Pite, kenyér, tojástálak, steak (véres vagy közepesen véres)

### ☛ FONTOS

Ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. A programok a megsüttött ételek sütés utáni melegen tartására használhatók.

### ☛ FONTOS

A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételeket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.

### ☛ FONTOS

Ne fedje le se fedővel, se fóliával.

### ☛ FONTOS

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

## Mikrohullám és grill kombinációja

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

### ☛ FONTOS

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.


### ☛ FONTOS

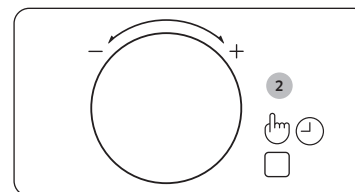
A sütőben lévő edényeket MINDIG edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

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



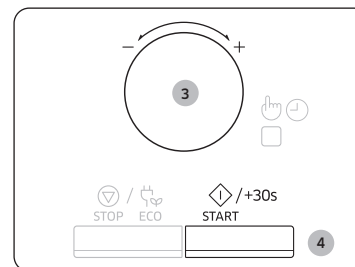
1. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.

**Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  
 (kombinált mikrohullámú sütés és grillezés)  
600 W (kimeneti teljesítmény)



2. A **forgógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. (600 W, 450 W, 300 W.) Ezt követően nyomja meg a **Kiválasztás/Óra** gombot.

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális elkészítési idő 60 perc.

4. Nyomja meg a **START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)** gombot.

**Eredmény:** A kombinált sütés megkezdődik.

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

## A grill+30mp funkciók használata

A **Grill+30mp** funkció lehetővé teszi, hogy egyetlen gombnyomással 30 másodperccel növelje a **Hőhullámos grillezés** üzemmód működési idejét, így kitűnően megpiríthatja a felületeket anélkül, hogy megégetné őket.

A **Hőhullámos grillezés** mód készítési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

Például, ha három perc **Hőhullámos grillezés** módot szeretne megadni, nyomja meg hatszor a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

- A ventilátor ki-/bekapcsolásának hangja normális a Hőhullámos grill használatakor.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

### ☛ FONTOS

A sütőben lévő edényeket mindig edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



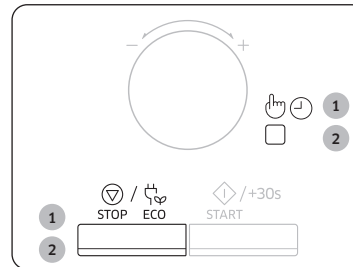
Helyezze az ételt a sütőbe. Nyomja meg a **Grill+30s (Grill+30mp)** gombot.

**Eredmény:** A grillezés megkezdődik.

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

## A gyermekzár funkció használata

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



1. Nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **Kiválasztás/Óra** gombot.

**Eredmény:**

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

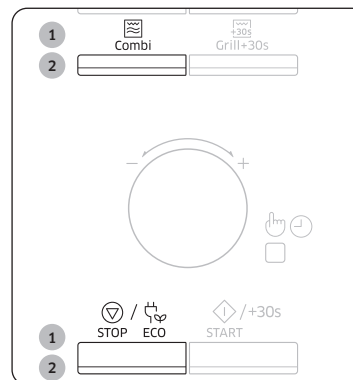


2. A sütőzár feloldásához nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **Kiválasztás/Óra** gombot.

**Eredmény:** A sütő rendeltetésszerűen használható.

## A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **Combi (Kombinált)** és a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

**Eredmény:** A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.

2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Combi (Kombinált)** és a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

**Eredmény:** A sütő visszatér a rendes üzemhez.

## A mikrohullámú sütőben használható edények

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

Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.

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

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkiülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkiülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém		
• Edények	✗	Ívkiülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlöleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkiülést okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpaper vagy sütőpaper	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott    ✓✗ : Körültekintően használja    ✗ : Nem biztonságos

# Sütési útmutató

## Mikrohullámok

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

Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás sűrűdést kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

## Főzés

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

### Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

### Pihentetési idők

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

## Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

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

Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	4½-5½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	8-9
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegetes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegetes zöldség (kínai módra)	300 g	600 W	8-9
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

# Sütési útmutató

## Főzési útmutató friss zöldségekhez

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Tudnivalók</b> Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800 W	4½-5
	<b>Tudnivalók</b> A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Tudnivalók</b> Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.			
Cukkini	250 g	800 W	3½-4
	<b>Tudnivalók</b> A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vaját. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	800 W	3½-4
	<b>Tudnivalók</b> A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	800 W	4½-5
	<b>Tudnivalók</b> A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Tudnivalók</b> Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.			
Hagyma	250 g	800 W	5½-6
	<b>Tudnivalók</b> A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	<b>Tudnivalók</b> A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Tudnivalók</b> A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.			
Karlábé	250 g	800 W	5-5½
	<b>Tudnivalók</b> A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

## Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

**Rizs:** Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.

A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.

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

**Tészta:** Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.

Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800 W	11-12
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

## Melegítés

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

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

### Elrendezés és lefedés

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

### Teljesítményszintek és keverés

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

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

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

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

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

### Melegítési és pihentetési idők

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

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

# Sütési útmutató

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

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

## Folyadékok melegítése

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

## Bébiétel melegítése

### Bébiétel:

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

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

A javasolt tálalási hőmérséklet 30-40 °C.

### Anyatej:

A tejet töltsé sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

## Megjegyzés:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítéshez a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

## Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½
	250 ml (1 bögre)		1½-2
	<b>Tudnivalók</b> Töltsé csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/ bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½
			<b>Tudnivalók</b> Töltsé ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
			<b>Tudnivalók</b> A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
			<b>Tudnivalók</b> A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6
			<b>Tudnivalók</b> A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Tudnivalók</b> Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

### Bébiétel és anyatej melegítése

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

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

### Kézi kiolvasztás

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

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

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

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

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

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

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

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

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

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús	Darált marhahús	250 g	6½-7½
		500 g	10-12
Sertésszelet		250 g	7½-8½
		<b>Tudnivalók</b> A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.	

# Sütési útmutató

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
<b>Baromfi</b>			
Csirkedarabok	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
Egész csirke	900 g	180 W	28-30
	<b>Tudnivalók</b> Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.		
<b>Hal</b>			
Halfilé	250 g (2 db) 400 g (4 db)	180 W	6-7 12-13
	<b>Tudnivalók</b> A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.		
<b>Gyümölcsök</b>			
Bogyós gyümölcsök	250 g	180 W	6-7
	<b>Tudnivalók</b> A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
<b>Kenyér</b>			
Zsömlé (darabonként kb. 50 g)	2 db 4 db	180 W	½-1 2-2½
Pirítós/szendvics	250 g	180 W	4½-5
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	8-10
	<b>Tudnivalók</b> A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.		

## Grill

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

### Edények grillezéshez:

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

### Grillezhető ételek:

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

### Fontos megjegyzés:

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

## Mikrohullám + grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

### Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

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

### Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

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

### Fontos megjegyzés:

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

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

## Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

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

Fagyasztott Étél	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db	300 W + Grill 1-1½	Csak grill 1-2
	4 db	2-2½	1-2
<b>Tudnivalók</b> A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill 8-9	-
	<b>Tudnivalók</b> Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	<b>Tudnivalók</b> A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Csak grill 1-2
	<b>Tudnivalók</b> A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	<b>Tudnivalók</b> A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.		
Sütőben készíthető hasáburgonya	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	<b>Tudnivalók</b> A hasáburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.		

# Sütési útmutató

## Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.

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

Friss Élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Piritós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill 6-8	Csak grill 4-5½
	<b>Tudnivalók</b> A piritós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.		
Zsömle (készre süttött)	2-4 darab	Csak grill 2-3	Csak grill 2-3
	<b>Tudnivalók</b> A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	300 W + Grill 4½-5½	Csak grill 2-3
	400 g (4 db)	7-8	
<b>Tudnivalók</b> A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hóálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	<b>Tudnivalók</b> Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.		
Sült burgonya	250 g	600 W + Grill 4½-5½	-
	500 g	8-9	
<b>Tudnivalók</b> A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			

Friss Élelmiszer	Adag	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	<b>Tudnivalók</b> A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni.		
Bárányszelet/ marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill 12-15	Csak grill 9-12
	<b>Tudnivalók</b> A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Sertésszelet	250 g (2 db)	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7
	<b>Tudnivalók</b> A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.		
Sült alma	1 alma (kb. 200 g)	300 W + Grill 4-4½	-
	2 alma (kb. 400 g)	6-7	
<b>Tudnivalók</b> Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hóálló üvegtálcára. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 23-25
	<b>Tudnivalók</b> A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrrel lefelé, majd bőrrel felfelé helyezze a csirkemellet hóálló üvegtálcára. Grillezés után 5 percig hagyja állni.		

---

## Tanácsok és tippek

---

### VAJ OLVASZTÁSA

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

### CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

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

### KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

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

### ZSELATIN OLVASZTÁSA

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

### MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

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

### LEKVÁRFŐZÉS

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

---

### PUDINGFŐZÉS

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

### MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

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

# Hibaelhárítás és információs kódok

## Hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Probléma	Ok	Művelet
<b>Általában</b>		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintógombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekzár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekzárát.
Az idő nem jelenik meg.	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot.

Probléma	Ok	Művelet
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Próbálja meg úgy használni a sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a sütő nem működik.	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a sütő számára.
	A lezárt vagy fedéllel lezárt étel sütése okozhatja a pukkanó hangokat.	Ne használjon lezárt edényeket, mivel a benne lévő étel hőtágulása miatt kidurranhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatóak a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.

Probléma	Ok	Művelet
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percre, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Túl sok élelmiszert helyezett a sütőbe.	Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a <b>STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)</b> gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a <b>START/+30s (INDÍTÁS/+30mp)</b> gombot.

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően legyen földelve.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Csepeg a víz.</li> <li>2. Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki.</li> <li>3. Víz maradt a sütőben.</li> </ol>	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.

## Hibaelhárítás és információs kódok

Probléma	Ok	Művelet
<b>Forgótányér</b>		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.
<b>Grill</b>		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.

Probléma	Ok	Művelet
<b>Sütő</b>		
A sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.
Kellemetlen szag áramlik a sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.
<b>Gőz/pára</b>		
Párolás közben hallom, ahogy forr a víz.	A víz felmelegítése a gőzmelegítővel történik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A párolás befejezésekor furcsa hangot hallok.	A párolás befejezésekor a gőzmelegítőben lévő víz eltűnik.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
Nem jön ki a gőz.	Nincs behelyezve a víztartály.	Ellenőrizze, hogy a víztartály megfelelően van-e behelyezve.
	Nincs víz a víztartályban.	Töltse tele vízzel a tartályt, és próbálja újra.

## Információs kód

Információs kód	OK	Művelet
C-d0	A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi Samsung ügyfélszolgálathoz.

### MEGJEGYZÉS

Ha javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi Samsung ügyfélszolgálathoz.

## Műszaki adatok

A Samsung mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG23K3575\*\* típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG23K3575**
Tápellátás	230 V - 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem)	2300 W 1250 W 1100 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé×ma×mé) Külső (fogantyúval együtt) Sütőtér	489×275×392 mm 330×211×324 mm
Úrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	kb. 13,0 kg
Zajszint	42 dBA

\* Ez a termék egy <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Teljes készenléti teljesítményfelvétel (W) (minden hálózati port bekapcsolt állapotban)		-
Az energiagazdálkodás hálózati készenléti üzemmódra váltásának alapértelmezett ideje (perc)		-
Wi-Fi	Teljesítményfelvétel Hálózati üzemmódban (W)	-
	Az energiagazdálkodás wifi-készenléti üzemmódra váltásának alapértelmezett ideje (perc)	-
Készenléti üzemmód (kijelzővel)	Teljesítményfelvétel készenléti üzemmódban (W)	0,8 W
	Az energiagazdálkodás készenléti üzemmódra váltásának alapértelmezett ideje (perc)	20 perc
Kikapcsolt üzemmód	Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban (W)	0,5 W
	Az energiagazdálkodás kikapcsolt üzemmódra váltásának alapértelmezett ideje (perc)	20 perc

Az EN 50564 szabvány és a Bizottság (EU) 2023/826 rendelete szerint meghatározott adatok.

# Jegyzet

---

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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/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>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>

