

# Kuchenka mikrofalowa

---

## Instrukcja obsługi

GE83X-P

---



**SAMSUNG**

## Spis treści

<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>	<b>Korzystanie z kuchenki mikrofalowej</b>	<b>12</b>
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Jak działa kuchenka mikrofalowa	12
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	6	Ustawianie godziny	12
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	7	Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	13
Ograniczona gwarancja	8	Ustawianie trybu oszczędzania energii	13
Definicja grupy produktu	8	Gotowanie/podgrzewanie	13
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	8	Zatrzymywanie pracy kuchenki	14
<b>Instalacja</b>	<b>9</b>	Dostosowywanie czasu pracy	14
Akcesoria	9	Korzystanie z funkcji szybkiego podgrzewania/gotowania	15
Miejsce montażu	9	Porady dotyczące gotowania na parze	16
Taca obrotowa	9	Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie	18
<b>Konserwacja</b>	<b>10</b>	Grillowanie	20
Czyszczenie	10	Tryb łączony mikrofal i grilla	21
Wymiana (naprawa)	10	Gotowanie wieloetapowe	22
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	10	Wybór akcesoriów	23
<b>Funkcje kuchenki mikrofalowej</b>	<b>11</b>	Wyłączenie sygnału dźwiękowego	23
Kuchenka mikrofalowa	11	Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej	23
Panel sterowania	11	<b>Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych</b>	<b>24</b>
		<b>Zasady przygotowywania potraw</b>	<b>25</b>
		<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>35</b>
		<b>Parametry techniczne</b>	<b>38</b>

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

**OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

**OSTRZEŻENIE:** Płynny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;

- Przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu w kuchence.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz

podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, śwąd spaleniwny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego kuchenki wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie należy używać myjki parowej.

**OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

**PRZESTROGA:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.



# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Korzystając z funkcji mikrofalówki, nie podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować kuchenki: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.

Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów. Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itd.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców lub substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do kuchenki, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.

Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.

Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za kuchenką.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz kuchenki, na kuchence ani na jej drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw

lub napojów zawierających alkohol.

Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu kuchenki podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

## Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.

Nie należy wykorzystywać kuchenki do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.



### Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itd.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Należy trzymać kabel zasilania i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itd.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka zostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustej kuchenki. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej.)

Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.

### Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z kuchenki z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwi). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.  
**Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwi nie mogą być zgięte; zawiasy drzwi nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawa.

Należy używać kuchenki tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi kuchenki należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z najbliższym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Używaj kuchenki wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny lub poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, kuchenka powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

### Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

### Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

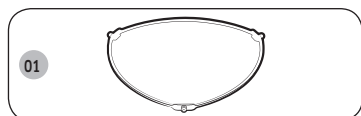
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, baterie) odwiedź: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



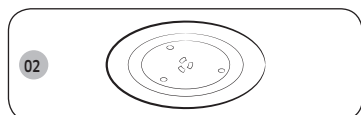
# Instalacja

## Akcesoria

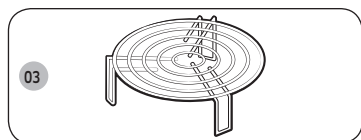
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



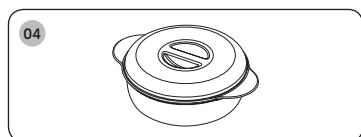
**01 Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki mikrofalowej. Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



**02 Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym; środkowa część jest umieszczana na łożysku. Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.




**03 Druciana podstawa** umieszczana na tacy obrotowej. Druciana podstawa może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.



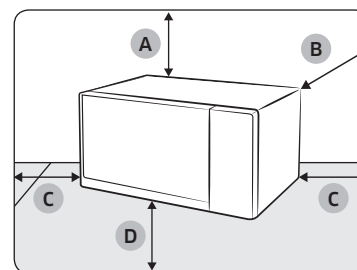
**04 Naczynie do gotowania na parze**, strony od 16 do 17. Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy używać plastikowego naczynia do gotowania na parze.

### ⚠ PRZESTROGA

- **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy obrotowej.
- **NIE WOLNO** używać trybów **Grill** i **Combi (łączony)** w przypadku korzystania z naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	Mikrofales	Grill	Łączony
 (naczynie do gotowania na parze)	O	X	X

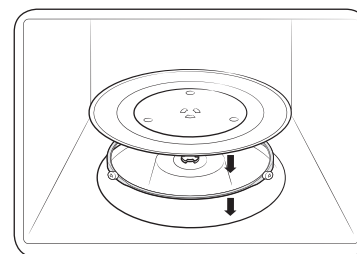
## Miejsce montażu



- A. 20 cm od góry
- B. 10 cm z tyłu
- C. 10 cm po bokach
- D. 85 cm powyżej podłogi

- Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, na wysokości ok. 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki mikrofalowej.
- Aby zachować odpowiednią wentylację, należy zapewnić 20 cm powyżej i 10 cm z lewej/prawy/tyłu strony kuchenki mikrofalowej.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki mikrofalowej. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

## Taca obrotowa



Wymij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki mikrofalowej. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



# Konserwacja

## Czyszczenie

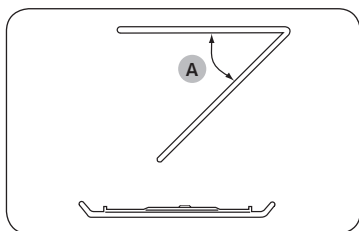
Regularne czyszczenie kuchenki mikrofalowej zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

### Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchenke mikrofalowej na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńzonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać kuchenkę mikrofalową przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zacząć do ostygnięcia kuchenki mikrofalowej. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

### Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° (A) w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

### ⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki mikrofalowej.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki mikrofalowej należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zacząć, aż kuchenka mikrofalowa ostygnie.

## Wymiana (naprawa)

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki mikrofalowej ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

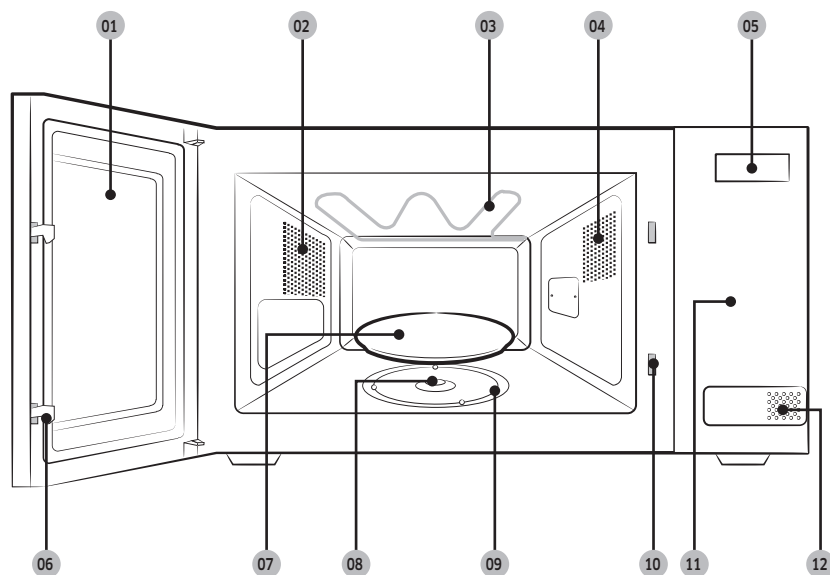
### Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania kuchenki mikrofalowej przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć wewnątrz kuchenki mikrofalowej mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.



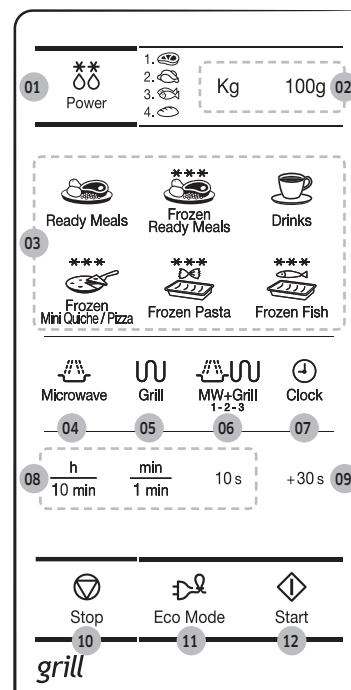
# Funkcje kuchenki mikrofalowej

## Kuchenka mikrofalowa



- |                                  |                        |                                  |
|----------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 01 Drzwiczki                     | 02 Otwory wentylacyjne | 03 Grill                         |
| 04 Oświetlenie                   | 05 Wyświetlacz         | 06 Zatrzaski drzwiczek           |
| 07 Taca obrotowa                 | 08 Łącznik             | 09 Pierścień obrotowy            |
| 10 Otwory blokady bezpieczeństwa | 11 Panel sterowania    | 12 Przycisk otwierania drzwiczek |

## Panel sterowania



- 01 Szybkie rozmrażanie
- 02 Ustawianie wagi
- 03 Szybkie podgrzewanie/gotowanie
- 04 Microwave (Mikrofałe)
- 05 Grill
- 06 Combi (Łączony)
- 07 Clock (Zegar)
- 08 Ustawianie czasu
- 09 +30 s
- 10 Stop
- 11 Eco Mode (Tryb Eco)
- 12 Start

Funkcje kuchenki mikrofalowej



# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

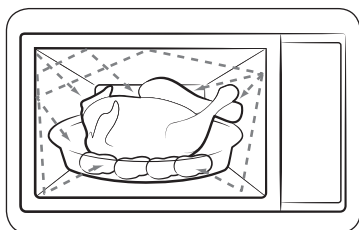
## Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

## Zasada gotowania



1. Mikrofałe generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
  - ilość i gęstość,
  - zawartości wody,
  - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

## UWAGA

Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki mikrofalowej. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

## Ustawianie godziny

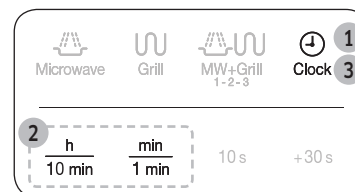
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „0”, „88:88” lub „12:00”.

Ustaw aktualny czas. Czas może być wyświetlany w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

## UWAGA

- Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.
- **Funkcja automatycznego oszczędzania energii**  
Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania, nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar. Lampa piekarnika wyłączy się po 5 minutach, jeśli drzwiczki są otwarte.

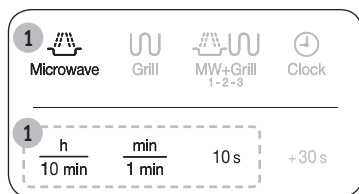


1. Aby wyświetlić czas w formacie... 24-godzinnym 12-godzinnym  
Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)** jeden lub dwa razy.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisku **h (godz.)**, a minuty za pomocą przycisku **min**.
3. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk **Clock (Zegar)**, aby uruchomić zegar.  
Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

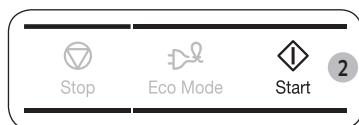


## Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Otwórz drzwiczki kuchenki naciskając duży przycisk, znajdujący się w prawym dolnym rogu panelu sterowania. Umieść miseczkę wody na tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)** i ustaw czas na 4–5 minut, naciskając przycisk **1 min** odpowiednią liczbę razy.



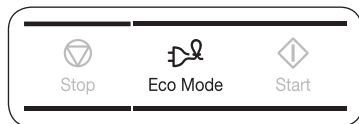
2. Naciśnij przycisk **Start**.  
Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4–5 min. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

### UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenke. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

## Ustawianie trybu oszczędzania energii

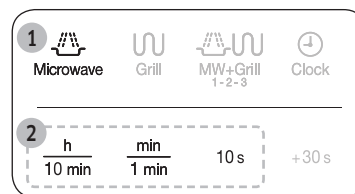
Kuchenka posiada tryb oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.



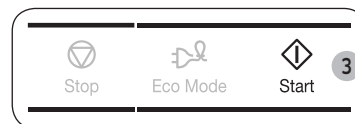
- Naciśnij przycisk **Eco Mode (Tryb Eco)**.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

## Gotowanie/podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy **ZAWSZE** sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru. Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.  
Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).  
Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **Microwave (Mikrofałe)** do momentu wyświetlenia żądanej mocy. Więcej informacji można znaleźć w tabeli poziomów mocy na następnej stronie.
2. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków **10 min (10 minut)**, **1 min i 10 s**.



3. Naciśnij przycisk **Start**.  
W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
  - 1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

### PRZESTROGA

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

## Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

### Poziomy mocy

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

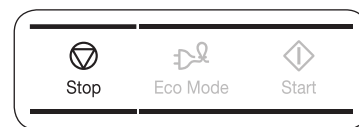
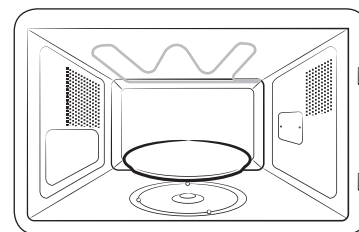
Poziomy mocy	Wyjście	
	MWO	GRILL
WYSOKI	800 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE (❄️)	180 W	-
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	1100 W
ŁĄCZONY I (🔌🔥)	600 W	1100 W
ŁĄCZONY II (🔌🔥)	450 W	1100 W
ŁĄCZONY III (🔌🔥)	300 W	1100 W

### UWAGA

- W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.
- W przypadku wyboru niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

### Zatrzymywanie pracy kuchenki

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.



1. Aby na chwilę przerwać gotowanie: otwórz drzwiczki. Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i ponownie naciśnij przycisk **Start**.
2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie: Naciśnij przycisk **Stop**. Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **Stop**.

### UWAGA

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając **Stop**.

### Dostosowywanie czasu pracy

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **+30 s**. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.



1. Naciśnij przycisk **+30 s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.
2. Naciśnij przycisk **Start**.

## Korzystanie z funkcji szybkiego podgrzewania/gotowania

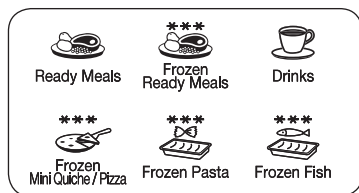
W przypadku korzystania z funkcji szybkiego podgrzewania czas gotowania jest ustawiany automatycznie.

Liczbę porcji można ustawić, naciskając wybrany przycisk szybkiego podgrzewania odpowiednią liczbę razy.

### PRZESTROGA

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

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **Szybkie podgrzewanie/gotowanie** żadaną ilość razy.

- Naciśnij przycisk **Start**, aby rozpocząć gotowanie. Po zakończeniu gotowania:
  - Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
  - Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym o zakończeniu gotowania (raz na minutę).
  - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.
- Przykład:** Naciśnij jednokrotnie przycisk **Drinks (Napoje)**, aby podgrzać zawartość jednej filiżanki do kawy. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

## Ustawienia szybkiego podgrzewania/gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono sześć programów automatycznego podgrzewania / gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Potrava / Przycisk	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
Zimne dania gotowe	300-350 g 400-450 g	3 min
	<b>Zalecenia</b> Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron).	
Gotowe dania mrożone	300-350 g 400-450 g	4 min
	<b>Zalecenia</b> Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchenke mikrofalowej. Ponakłuj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron).	
Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min
	<b>Zalecenia</b> Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.	

## Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Potrawa / Przycisk	Wielkość porcji	Czas oczekiwania
Mrożone minizapiekanki / minipizze	150 g (4-6 szt.) 250 g (7-9 szt.)	–
	<b>Zalecenia</b>	
	Rozłóż minizapiekanki lub minipizze równomiernie na ruszcie.	
Mrożone danie z makaronu	200 g 400 g	2-3 min
	<b>Zalecenia</b>	
	Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na drucianej podstawie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni.	
Mrożona zapiekanka rybna	200 g 400 g	2-3 min
	<b>Zalecenia</b>	
	Umieść mrożone danie rybne w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na drucianej podstawie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem.	

### Porady dotyczące gotowania na parze

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchenke mikrofalowej Samsung.

Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.

Naczynie do gotowania na parze składa się z trzech elementów:



Misa



Wewnętrzna taca



Pokrywka

Wszystkie elementy wytrzymują temperatury od -20°C do 140°C.

Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

#### Zasady użytkowania

- **Nie używać:** do przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchenke.
- Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

#### Konserwacja

- Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.
- Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.



## Rozmrażanie

Umieścić zamrożone pożywienie w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go pokrywką. Dzięki temu woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.

## Gotowanie

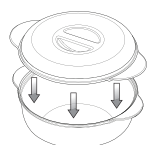
Potrawa	Wielkość porcji	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Obsługa
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	800 W	5-6	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia. Położyć karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 min.			
Świeże warzywa	300 g	800 W	4-5	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 min.			
Mrożone warzywa	300 g	600 W	7-8	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 min.			

Potrawa	Wielkość porcji	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Obsługa
Ryż	250 g	800 W	15-18	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Włożyć ryż do naczynia. Wlej 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu ryżu odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 min.			
Ziemniaki w mundurkach	500 g	800 W	7-8	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 min.			
Potrawy duszone (Schłodzone)	400 g	600 W	5-6	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Włożyć potrawę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 min.			
Zupa (Schłodzona)	400 g	800 W	3-4	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 min.			
Zupa mrożona	400 g	800 W	8-10	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 min.			
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150 g	600 W	1-2	Misa z pokrywką
	<b>Instrukcje</b> Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 min.			

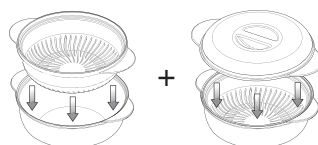
## Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Potrawa	Wielkość porcji	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Obsługa
Kompot owocowy	250 g	600 W	3-4	Misa z pokrywką
<b>Instrukcje</b> Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważ, a następnie umyj, obierz ze skórki i potnij na równe kawałki. Przełożyć do naczynia. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody oraz 1-2 łyżki stołowe cukru. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 min.				

### Obsługa urządzenia do gotowania na parze



Misa z pokrywką



Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

### Zasady bezpieczeństwa

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca.
- Nagrzane naczynie chwytać po założeniu rękawic kuchennych.

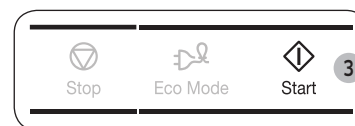
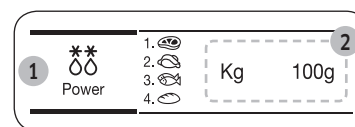
## Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie

Funkcja Szybkie rozmrażanie umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

### ⚠ PRZESTROGA

Należy używać tylko naczyń, które są przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



- Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy **Szybkie rozmrażanie** przycisk. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie).
- Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków **Kg** i **100g**. Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.
- Naciśnij przycisk **Start**.
  - Rozpocznie się rozmrażanie.
  - W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
  - Naciśnij ponownie przycisk **Start**, aby zakończyć rozmrażanie.

### ⓘ UWAGA

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowania/podgrzewania z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/podgrzewanie” na stronie 13.

### Ustawienia funkcji Szybkie rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia.

Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

Symbol/ potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
<b>1. Mięso</b>	200-1500 g	20-60 min	Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
<b>2. Drób</b>	200-1500 g	20-60 min	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka.
<b>3. Ryby</b>	200-1500 g	20-50 min	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych.

Symbol/ potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
<b>4. Chleb/ciasto</b>	125-625 g	5-20 min	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.

#### UWAGA

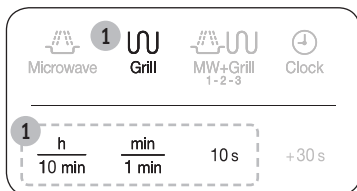
Wybierz funkcję Manual Defrosting (Ręczne rozmrażanie) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 29-30.



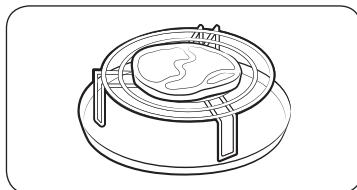
# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Grillowanie

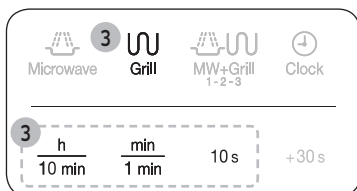
Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.



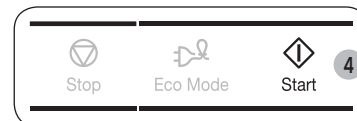
1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill**, ustawiając czas za pomocą przycisków **(10 min (10 minut), 1 min, 10 s)** i **Start**.



2. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.



3. Umieść jedzenie na ruszcie w kuchenke mikrofalowej. Naciśnij przycisk **Grill**. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków **10 min (10 minut), 1 min i 10 s**. (Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut).



4. Naciśnij przycisk **Start**. W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
  - 1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

### PRZESTROGA

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchenke zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

### UWAGA

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

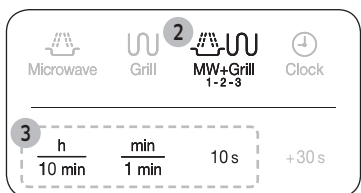
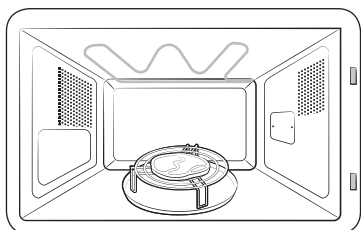


## Tryb łączony mikrofal i grilla

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

### ⚠ PRZESTROGA

- ZAWSZE używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

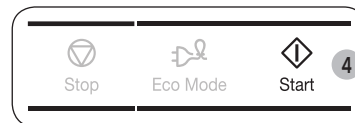


1. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na drucianej podstawie i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

2. Naciśnij przycisk **Combi (Łączony)**. Zostaną wyświetlone następujące informacje:  
Łączony (tryb mikrofal i grilla)  
600 W (moc wyjściowa)

### 📖 UWAGA

- Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając ponownie przycisk **Combi (Łączony)** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.
  - Nie można ustawić temperatury grilla.
3. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków **10 min (10 minut)**, **1 min i 10 s**. Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start**. Rozpocznie się gotowanie w trybie łączony. Po zakończeniu gotowania:
- 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

### 📖 UWAGA

Maksymalna moc pracy w trybie łączony kuchenki i grilla to 600 W.

# Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

## Gotowanie wieloetapowe

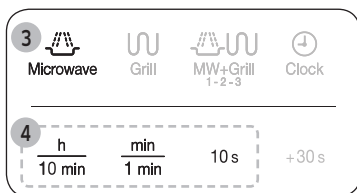
W tej kuchenke mikrofalowej można zaprogramować do trzech etapów gotowania.

### UWAGA

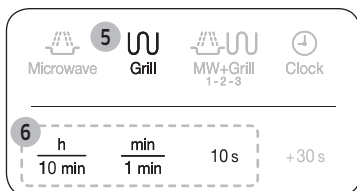
- Aby rozmrozić potrawę w trybie rozmrażania i ugotować ją, nie trzeba zmieniać ustawień kuchenki po każdym etapie. Można rozmrozić i ugotować jedzenie w trzech etapach.
  - Rozmrażanie
  - Gotowanie I
  - Gotowanie II
- W trybie gotowania wieloetapowego można wybrać dwa lub trzy etapy przyrządzania potrawy. Po wybraniu gotowania 3-etapowego pierwszym etapem jest zawsze rozmrażanie.
- Nie naciskaj przycisku **Start** aż do momentu wybrania wszystkich etapów gotowania.



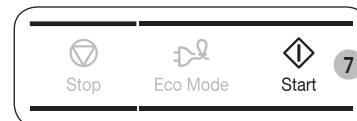
1. Naciśnij przycisk **Szybkie rozmrażanie** jednokrotnie lub kilka razy.
2. Określ wagę produktu (w podanym przykładzie jest to 500 g), naciskając przycisk **Kg** i **100g** odpowiednią ilość razy.



3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.  
Tryb mikrofali (I):  
☞; w razie konieczności wybierz poziom mocy, naciskając przycisk **Microwave (Mikrofałe)** żądaną ilość razy. (W podanym przykładzie 600 W).

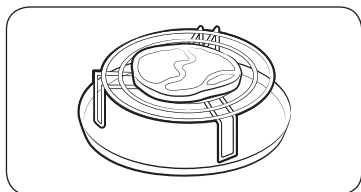


4. Ustaw czas, naciskając przyciski **10 min (10 minut)**, **1 min** i **10 s** żądaną liczbę razy (w podanym przykładzie są to 4 minuty).
5. Naciśnij przycisk **Grill**.  
Tryb grilla (II):
6. Ustaw czas, naciskając przyciski **10 min (10 minut)**, **1 min** i **10 s** żądaną liczbę razy (w podanym przykładzie jest to 5 minut). (Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut).



7. Naciśnij przycisk **Start**.  
Te trzy tryby (rozmrzanie i gotowanie I, II) są włączane kolejno. W zależności od wybranego trybu rozmrażania po upływie połowy czasu pracy kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, przypominający o odwróceniu produktu. Po zakończeniu gotowania wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
  - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Wybór akcesoriów



Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.  
W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofałe) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.



### UWAGA

Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć w sekcji **Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych** na str. 24.

## Wyłączanie sygnału dźwiękowego

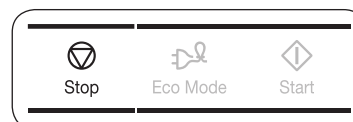
Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.




- Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** i **Start**. Naciśnięcie przycisku nie będzie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.  

- Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** i **Start**. Sygnal dźwiękowy jest ponownie włączony.  


## Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej

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



- Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** i **Clock (Zegar)**. Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).  

- Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** i **Clock (Zegar)**. Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

## Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchenke mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchenke mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓X	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki mikrofalowej lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	X	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
• Stoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	X	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	X	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniu lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓X	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchenke. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane

✓X : Używać ostrożnie

X : Niebezpieczne



# Zasady przygotowywania potraw

## Mikrofałe

Energia mikrofał przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofałe powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

## Gotowanie

### Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofałowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofałowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofał. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

### Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofałowej:

Do gotowania w kuchence mikrofałowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofałowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofałowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

### Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywy lub folii kuchennej do kuchenek mikrofałowych.

### Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

## Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.

Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody			
Brokuły	300 g	600 W	9-10	2-3
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Groszek	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9	2-3
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8-9	2-3
	<b>Instrukcje</b> Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			

# Zasady przygotowywania potraw

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.

Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.

Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

**Makaron:** Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.

W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody.			
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody.			
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	800 W	17-18	5
	Instrukcje Wlej 500 ml zimnej wody.			
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	800 W	18-19	5
	Instrukcje Wlej 400 ml zimnej wody.			
Makaron	250 g	800 W	11-12	5
	Instrukcje Wlej 1000 ml gorącej wody.			

## Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw.

Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

**Wskazówka:** Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250 g	4-4½	3
	500 g	7-7½	
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka.			
Brukselki	250 g	5½-6½	3
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody.		
Marchew	250 g	4½-5	3
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.		
Kalafior	250 g	5-5½	3
	500 g	8½-9	
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka.			
Cukinie	250 g	3½-4	3
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.		

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Bakłażany	250 g	3½-4	3
	<b>Instrukcje</b> Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Por	250 g	4½-5	3
	<b>Instrukcje</b> Pokrój pory na grube plastry.		
Pieczarki	125 g	1½-2	3
	250 g	3-3½	
<b>Instrukcje</b> Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			
Cebula	250 g	5½-6	3
	<b>Instrukcje</b> Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.		
Papryka	250 g	4½-5	3
	<b>Instrukcje</b> Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250 g	4-5	3
	500 g	7½-8½	
<b>Instrukcje</b> Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.			
Rzepa	250 g	5-5½	3
	<b>Instrukcje</b> Pokrój rzepę w małą kostkę.		

## Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 C.

## Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

## Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo lub podgrzewa się bardzo szybko (np. paszтет).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pateczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).

Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

# Zasady przygotowywania potraw

## Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

## Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

## Podgrzewanie odżywek dla dzieci

### Odżywki dla dzieci

Wylóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!

Przed podaniem odstaw na 2-3 min Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.

Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 C.

### Mleko dla dzieci

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura podania: około 37 C.

## UWAGA

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

## Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s	2-3
	<b>Instrukcje</b> Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s	2-3
	<b>Instrukcje</b> Wylóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s	2-3
	200 ml		50 s do 1 min	
<b>Instrukcje</b> Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę.				

## Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 kubek)		1½-2	
	<b>Instrukcje</b> Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.			
Zupy (schłodzone)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	<b>Instrukcje</b> Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	<b>Instrukcje</b> Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½	3
	<b>Instrukcje</b> Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem.			

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3
	<b>Instrukcje</b> Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3
	<b>Instrukcje</b> Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			



## Ręczne rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej. Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem. Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

**Wskazówka:** Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

## Zasady przygotowywania potraw

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze od -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W  ).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
<b>Mięso</b>			
Mielona wołowina	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	
Steki wieprzowe	250 g	7½-8½	
	<b>Instrukcje</b> Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
<b>Drób</b>			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14½-15½	15-40
Cały kurczak	900 g	28-30	
	<b>Instrukcje</b> Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórka do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
<b>Ryby</b>			
Filety rybne	200 g (2 szt.)	6-7	5-15
	400 g (4 szt.)	12-13	
	<b>Instrukcje</b> Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Ostoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
<b>Owoce</b>			
Jagody	250 g	6-7	5-10
	<b>Instrukcje</b> Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).		
<b>Pieczыwo</b>			
Bułki	2 szt.	½-1	5-20
(każda ok. 50 g)	4 szt.	2-2½	
Tosty/kanapki	250 g	4½-5	
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10	
	<b>Instrukcje</b> Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		

## Grill

Element grzejny grilla znajduje się we wnętrzu kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minut sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

### Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

### Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

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

### Ważna uwaga:

Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

## Mikrofale + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

### Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + grill

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

### Żywność, którą można gotować w trybie mikrofales + grill:

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

### Ważna uwaga:

Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.

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

## Zasady przygotowywania potraw

### Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	Mikrofałe + grill	300 W + grill	Tylko grill
	4 szt.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
<b>Instrukcje</b> Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 min				
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + grill	8-9	–
	<b>Instrukcje</b> Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Zapiekanka (warzywna lub ziemniaczana)	400 g	450 W + Grill	13-14	–
	<b>Instrukcje</b> Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawie. Po zakończeniu przyrządzenia odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mikrofałe + Grill	600 W + grill 14-15	Tylko grill 2-3
	<b>Instrukcje</b> Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzenia odstaw na 2-3 minuty.			

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	<b>Instrukcje</b> Umieść nuggetsy drobiowe na podstawie			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	<b>Instrukcje</b> Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na podstawie.			

### Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 4 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)
Tosty	4 szt. (25 g każdy)	Tylko grill	4-5	4½-5½
	<b>Instrukcje</b> Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawie.			
Bułki (upieczone)	2-4 porcji	Tylko grill	2-3	2-3
	<b>Instrukcje</b> Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	Mikrofałe + grill	300 W + grill	Tylko grill 2-3
	400 g (4 szt.)		4½-5½ 7-8	
	<b>Instrukcje</b> Pokrój pomidory na połowki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawie.			



Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	–
	<b>Instrukcje</b> Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	–
	<b>Instrukcje</b> Przetnij ziemniaki na połowki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + grill	10-12	12-13
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku drucianej podstawki. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kotlety z baraniny/steaki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofalę + grill	300 W + grill 7-8	Tylko grill 6-7
	<b>Instrukcje</b> Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg na drucianej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	–
	<b>Instrukcje</b> Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			

# Zasady przygotowywania potraw

## Dodatkowe wskazówki

### Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 800 W, aż do roztopienia masła.

### Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

### Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż do roztopienia miodu.

### Topienie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

### Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty z mocą 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

### Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie wymieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

### Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta, i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

### Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Odstaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

# Rozwiązywanie problemów

## Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Działanie
<b>Informacje ogólne</b>		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka mikrofalowa wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy, naciśnij ponownie przycisk <b>Start</b> , aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczyń do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk <b>Stop</b> .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk <b>Start</b> , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpoczyna pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke mikrofalowej można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapie woda.</li> <li>2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach.</li> <li>3. Woda pozostaje w kuchenke mikrofalowej.</li> </ol>	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończzone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
<b>Taca obrotowa</b>		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa zatrzymuje się podczas obracania.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośnie.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.
<b>Grill</b>		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki mikrofalowej to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

Problem	Przyczyna	Działanie
<b>Kuchenka mikrofalowa</b>		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki mikrofalowej to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyciąść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

## Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka GE83X-P firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	GE83X-P
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	
Mikrofałe	1200 W
Grill	1100 W
Tryb łączony	2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	
Obudowa	489 × 275 × 354 mm
Wnętrze kuchenki	330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litry
Waga	
Netto	Ok. 13 kg
Poziom hałasu	42 dBA

# Notatki

---

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

## PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800111 31 Безплатен за всички оператори	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
Kosovo	0800 10 10 1	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04056K-00



# Mikrohullámú sütő

---

## Használati útmutató

GE83X-P

---



**SAMSUNG**

## Tartalom

<b>Biztonsági előírások</b>	<b>3</b>	<b>A mikrohullámú sütő használata</b>	<b>12</b>
Fontos biztonsági előírások	3	A mikrohullámú sütő működése	12
Általános biztonsági információk	6	Az idő beállítása	12
A mikrohullámú működésre vonatkozó óvintézkedések	7	A sütő működésének ellenőrzése	13
Korlátozott garancia	8	Az energiatakarékos üzemmód beállítása	13
A termékcsoport meghatározása	8	Főzés/Melegítés	13
A termék hulladékba helyezésének módszere	8	A főzés leállítása	14
(WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	8	Az elkészítési idő beállítása	14
<b>Üzembe helyezés</b>	<b>9</b>	A gyors melegítés/főzés funkció használata	15
Tartozékok	9	Párolási útmutató	16
Üzembe helyezés helye	9	A Koncentrált kiolvasztás funkció használata	18
Forgótányér	9	Grillezés	20
<b>Karbantartás</b>	<b>10</b>	Mikrohullám és grill kombinációja	21
Tisztítás	10	Többfázisú főzés	22
Csere (javítás)	10	A tartozékok kiválasztása	23
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén	10	A hangjelzés kikapcsolása	23
<b>A mikrohullámú sütő jellemzői</b>	<b>11</b>	A mikrohullámú sütő biztonsági zára	23
Mikrohullámú sütő	11	<b>A mikrohullámú sütőben használható edények</b>	<b>24</b>
Kezelőpanel	11	<b>Sütési útmutató</b>	<b>25</b>
		<b>Hibaelhárítás</b>	<b>35</b>
		<b>Műszaki adatok</b>	<b>39</b>

## Biztonsági előírások

### FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

**FIGYELMEZTETÉS:** Gyermekek csak akkor használhatják 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 a sütőben, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étél 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.

## Biztonsági előírások

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

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 gyermekek 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 kitétt helyen; olyan helyen, ahol gákszívárgás léphet fel; vagy egyenetlen felületen.

A sütőt a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

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

Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat. Gákszívárgás (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 a helyi Samsung szervizközpontoz.

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 szervizközpontoz.

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:

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

Ne helyezze a tálcát 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 csatlakozójelvezőt 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. Tüzet okozhat. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

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

A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.

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.)

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

## 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 reteszekkel (az ajtózárr kallantyúival). Ne helyezzen semmilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba.
- Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítési felületekre. 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.

## Biztonsági előírások

### 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 rendeltetészerűen, 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 észszerűen, 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 rendeltetészerű használatából eredő károkért.

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

### 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 ivhegesztő 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.

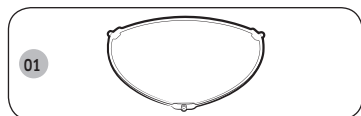
További információért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, telepek, látogasson el a [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) oldalra.



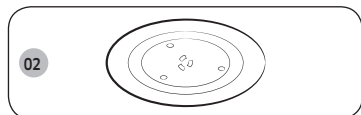
# Üzembe helyezés

## Tartozékok

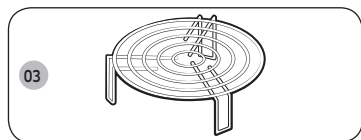
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



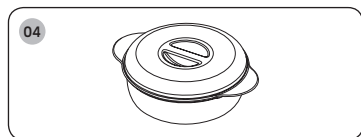
**01 Görgős gyűrű:** a mikrohullámú sütő közepére kell helyezni. A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



**02 Forgótányér,** amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön. A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivethető.




**03 Grillezőrács,** amelyet a forgótányérra kell helyezni. A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



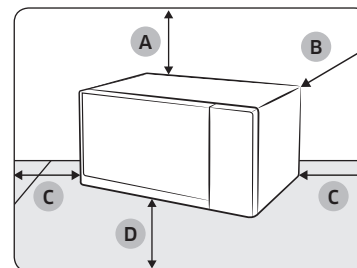
**04 Párolóedény,** lásd a következő oldalakat: 16 - 17. A párolás funkció alkalmazásakor használja a műanyag párolóedényt.

## ⚠ VIGYÁZAT

- **NE** használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.
- **NE** használja a párolóedényt **Grill** és **Combi (Kombinált)** üzemmódban.

Üzemmód	Mikrohullám	Grill	Kombinált
 (Párolóedény)	0	X	X

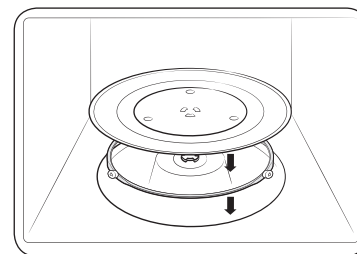
## Üzembe helyezés helye



- A.** 20 cm felette
- B.** 10 cm mögötte
- C.** 10 cm oldalt
- D.** 85 cm-rel a padló szintje felett

- Válasszon egy lapos, vízszintes területet kb. 85 cm-rel a padló szintje felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a mikrohullámú sütő megtartásához.
- A szellőzéshez biztosítson 20 cm-t felül és 10 cm-t a mikrohullámú sütő bal/jobbs/hátsó oldalán.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a mikrohullámú sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótomítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

## Forgótányér



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



# Karbantartás

## Tisztítás

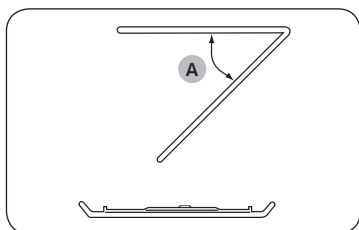
A mikrohullámú sütő rendszeres tisztításával megelőzhető a szennyeződések kialakulása a mikrohullámú sütőn vagy annak belsejében. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre (meghatározott modellek esetén).

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

### Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása a mikrohullámú sütő belsejéből

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

### Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



A sütőtér felső részének letisztításához erressze le a felső fűtőelemet 45°-kal (A) a képen látható módon. Ez elősegíti a felső felület megtisztítását. Ha végeztet, helyezze vissza a felső fűtőelemet.

### ⚠ VIGYÁZAT

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

## Csere (javítás)

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS

A mikrohullámú sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő burkolatának külső részével kapcsolatban merül fel probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy helyi Samsung szervizközponttal.

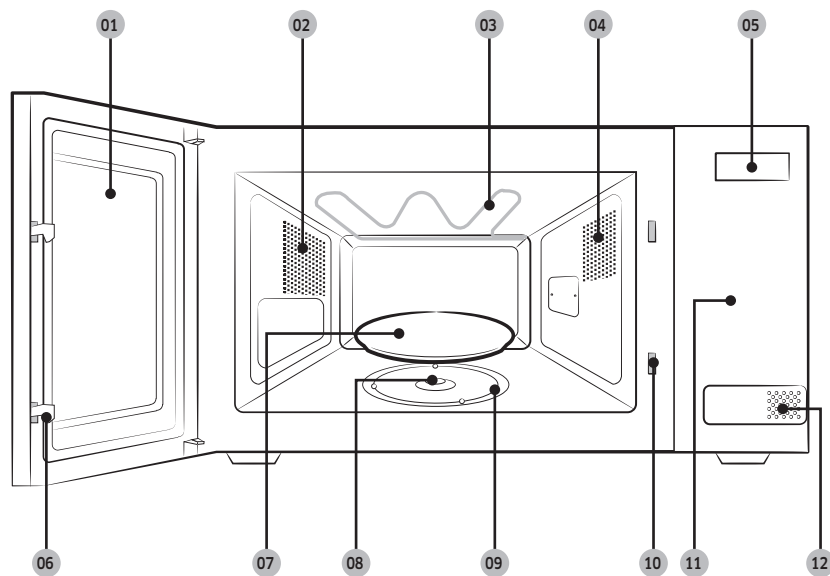
### Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

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



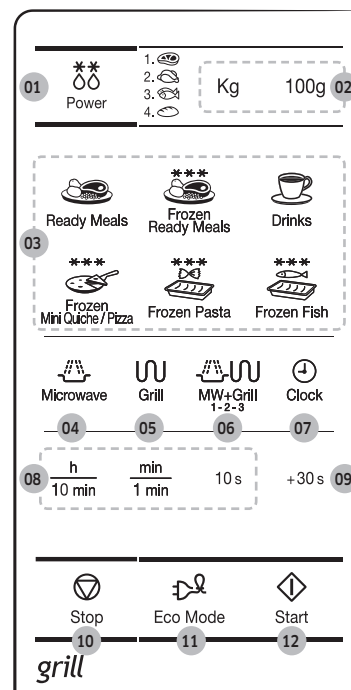
# A mikrohullámú sütő jellemzői

## Mikrohullámú sütő



- |                               |                     |                      |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| 01 Ajtó                       | 02 Szellőzőnyílások | 03 Grill             |
| 04 Világítás                  | 05 Kijelző          | 06 Ajtózár kallantyú |
| 07 Forgótányér                | 08 Összekötőelem    | 09 Görgős gyűrű      |
| 10 Biztonsági retesz nyílásai | 11 Kezelőpanel      | 12 Ajtónyitó gomb    |

## Kezelőpanel



- 01 Koncentrált kiolvasztás
- 02 Súly beállítása
- 03 Gyorsmelegítés/főzés
- 04 Microwave (Mikrohullámú sütő)
- 05 Grill
- 06 Combi (Kombinált)
- 07 Clock (Óra)
- 08 Idő beállítása
- 09 +30 s (+ 30 mp)
- 10 Stop (Leállítás)
- 11 Eco Mode (Takarékos mód)
- 12 Start (Indítás)

A mikrohullámú sütő jellemzői



# A mikrohullámú sütő használata

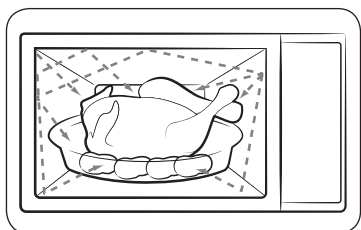
## A mikrohullámú sütő működése

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 időket a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
  - Mennyiség és sűrűség
  - Víztartalom
  - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

### MEGJEGYZÉS

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel mikrohullámú 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.

## Az idő beállítása

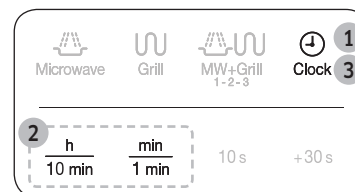
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat.

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.
- **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.



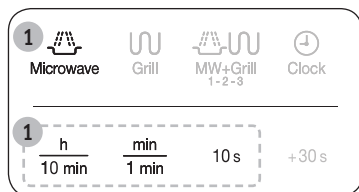
1. Az idő kijelzése...  
24 órás formátumban  
12 órás formátumban  
Nyomja meg egyszer vagy kétszer a **Clock (Óra)** gombot.
2. Állítsa be az órát a **h**, a perctet pedig a **min** gombbal.
3. Ha a megfelelő kijelzést látja, az óra elindításához nyomja meg ismét a **Clock (Óra)** gombot.  
Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.



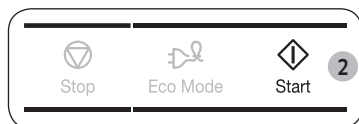
## A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Nyomja meg a nagy gombot a kezelőpanel jobb alsó sarkán, és nyissa ki a sütő ajtaját.

Először helyezzen vizet egy edényben a forgótányérra. Ezután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullámú sütő)** gombot, majd állítsa az időt 4-5 percre. Ehhez nyomja meg a **1 min** gombot a megfelelő számú alkalommal.



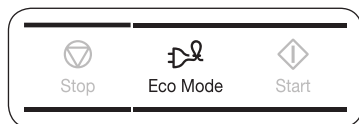
2. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot. A sütő 4-5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

### MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

## Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.



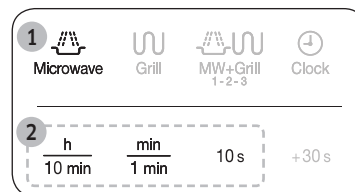
- Nyomja meg a **Eco Mode (Takarékos mód)** gombot.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

## Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

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

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullámú sütő)** gombot.

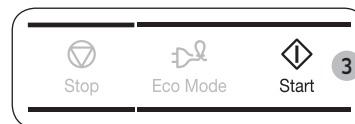
A 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:

Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet a **Microwave (Mikrohullámú sütő)** gomb ismételt megnyomásával mindaddig, amíg a megfelelő teljesítményérték megjelenik. Lásd a teljesítményszint-táblázatot a következő oldalon.

2. A **10 min, 1 min és 10 s** gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.

3. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot. A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

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



### VIGYÁZAT

Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

## A mikrohullámú sütő használata

### Teljesítményszintek

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

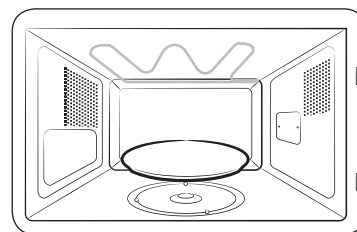
Teljesítményszint	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	GRILL
MAGAS	800 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS (☼☼)	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT (☼☼☼)	600 W	1100 W
II. KOMBINÁLT (☼☼☼)	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT (☼☼☼)	300 W	1100 W

### MEGJEGYZÉS

- Ha magasabb teljesítményszintet választ, csökkenteni kell az elkészítési időt.
- Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor hosszabb elkészítési időre van szükség.

### A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



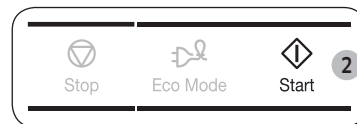
1. Az ideiglenes leállításhoz nyissa ki az ajtót. A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg ismét a **Start (Indítás)** gombot.
2. Teljes leállítás; Nyomja meg a **Stop (Leállítás)** gombot. A főzés leáll. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **Stop (Leállítás)** gombot.

### MEGJEGYZÉS

A főzés megkezdése előtt bármelyik beállítást törölheti a **Stop (Leállítás)** gomb megnyomásával.

### Az elkészítési idő beállítása

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



1. A **+30 s (+ 30 mp)** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.
2. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot.

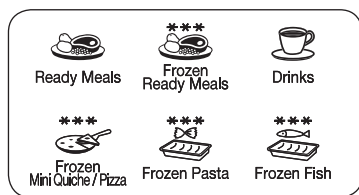
## A gyors melegítés/főzés funkció használata

A Gyors melegítési funkcionál a főzési idő beállítása automatikusan megtörténik. Az adagok számának kiválasztásához nyomja meg a megfelelő Gyors melegítés gombot annyiszor, ahányszor szükséges.

### ⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

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



Nyomja meg a kívánt **Gyorsmelegítés/főzés** gombot a szükséges alkalommal.

- A főzés indításához nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot. Amikor lejár az elkészítési idő:
  - 1) A sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol. (percenként egyszer)
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.
- **Például:** Nyomja meg a **Drinks (Italok)** gombot egyszer egy csésze kávé felmelegítéséhez. További információk a következő oldalon lévő táblázatban olvashatók.

## A Gyors melegítés/főzés beállításai

A következő táblázat 6 automatikus melegítési és főzési programot, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

Étel/gomb	Adag	Pihentetési idő
Mélyhűtött készételek	300-350 g 400-450 g	3 perc
	<b>Javaslatok</b>	
	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).	
Fagyasztott készételek	300-350 g 400-450 g	4 perc
	<b>Javaslatok</b>	
	Vegye elő a fagyasztott készételt, és ellenőrizze, hogy alkalmas-e mikrohullámú sütőben való melegítésre. Szűrje át a készételt takaró fóliát. Helyezze a készételt közepre. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló fagyasztott ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).	
Italok (Szobahőmérsékletű kávé, tejsz, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1-2 perc
	<b>Javaslatok</b>	
	Töltse kerámiacsészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy bögrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.	

## A mikrohullámú sütő használata

Étel/gomb	Adag	Pihentetési idő
Fagyasztott mini lepények / pizza	150 g (4-6 db) 250 g (7-9 db)	-
	<b>Javaslatok</b> A fagyasztott mini lepényt vagy mini pizzát egyenletesen helyezze el a fémrácson.	
Fagyasztott csőben sült tészta	200 g 400 g	2-3 perc
	<b>Javaslatok</b> Tegye a fagyott, csőben sült tésztát hóálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyasztott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas.	
Fagyasztott csőben sült hal	200 g 400 g	2-3 perc
	<b>Javaslatok</b> Tegye a fagyott, csőben sült halat megfelelő méretű hóálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program használható fagyasztott zöldségekkel megrakott és szósszal leöntött halfilé-késztermékekhez.	

### Párolási útmutató

A Samsung párolóedénye a párolás alapelvein működik, amely segítségével egészséges ételeket készíthet.

Az edény kiválóan alkalmas rizs, tészta, zöldségek stb. elkészítésére a lehető legrövidebb idő alatt, a tápanyagok megtartása mellett.

A mikrohullámú párolóedény 3 részből áll:



Edény



Párolótálca



Fedő

Minden tartozék -20 °C és 140 °C közötti hőmérsékleten használható.

Fagyasztóban is tartható. Az elemek együtt vagy külön-külön is használhatóak.

### Használati útmutató

- **Ne használja:** magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítéséhez, grill- vagy légkeveréses sütőben, illetve főzőlapon.
- Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.
- Az elkészítési időről a következő oldalon található útmutató nyújt tájékoztatást.

### Karbantartás

- A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és mosogatószeret. Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.
- Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.



## Kiolvasztás

Helyezze a fagyasztott ételt a párolótál közepére, a fedő nélkül. A folyadék a tál alján marad, és nem teszi tönkre az ételt.

## Sütés, főzés

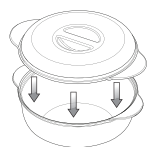
Étel	Adag	Teljesítményszintek	Sütési idő (perc)	Elemek
Articsóka	300 g (1-2 db)	800 W	5-6	Párolóedény tálccával + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze a tálccát a párolótálba. Helyezze el az articsókákat a párolótálccán. Adjon hozzá 1 evőkanál citromlevet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni.			
Friss zöldségek	300 g	800 W	4-5	Párolóedény tálccával + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a tálccát a párolóedénybe. Helyezze el a zöldségeket a párolótálccán. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni.			
Fagyasztott zöldségek	300 g	600 W	7-8	Párolóedény tálccával + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Tegye a fagyasztott zöldségeket a párolóedénybe. Helyezze a tálccát a párolótálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan. 2-3 percig hagyja állni.			

Étel	Adag	Teljesítményszintek	Sütési idő (perc)	Elemek
Rizs	250 g	800 W	15-18	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Tegye a rizst a párolóedénybe. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barna rizst pedig 10 percig. 5-10 percig hagyja állni.			
Héjában sült burgonya	500 g	800 W	7-8	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolóedénybe. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni.			
Ragu (Mélyhűtött)	400 g	600 W	5-6	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Tegye a ragut a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.			
Leves (Mélyhűtött)	400 g	800 W	3-4	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Töltse a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.			
Mélyhűtött leves	400 g	800 W	8-10	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Tegye a mélyhűtött levest a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.			

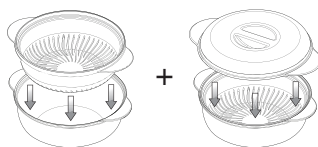
## A mikrohullámú sütő használata

Étel	Adag	Teljesítményszintek	Sütési idő (perc)	Elemek
Fagyasztott lekváros gombóc/derelye	150 g	600 W	1-2	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 fagyasztott gombócot/derelyét egymás mellé a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni.			
Gyümölcskompót	250 g	600 W	3-4	Párolóedény + Fedő
	<b>Tudnivalók</b> Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Tegye a párolóedénybe. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 evőkanál cukrot. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni.			

### A párológység kezelése



Párolóedény + fedő



Párolóedény tálcával + fedő

### Óvintézkedések

- A párolóedény fedelét óvatosan emelje le, mivel a kicsapó gőz nagyon forró lehet.
- A főzés befejeztével edényfogó kesztyűvel fogja meg az edényt.

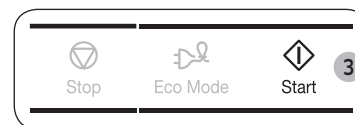
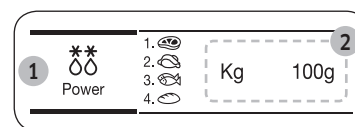
## A Koncentrált kiolvasztás funkció használata

A Koncentrált kiolvasztás funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

### ⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben is használható edényeket használjon.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér középre, és csukja be az ajtót.



1. A **Koncentrált kiolvasztás** gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát. (További információkat a következő oldalon lévő táblázatban találhat.)
2. A **Kg** és a **100g** gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát. Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.
3. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot.
  - Megkezdődik a kiolvasztás.
  - A kiolvasztás felénél a sütő hangjelzéssel figyelmezteti, hogy meg kell fordítani az ételt.
  - A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start (Indítás)** gombot.

### 📖 MEGJEGYZÉS

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 13. oldalon.

### Koncentrált kiolvasztás beállítása

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be.

A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az ételmezerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód/étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
1. Hús	200-1500 g	20-60 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2. Baromfi	200-1500 g	20-60 perc	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 felmelegítéséhez egyaránt használható.
3. Hal	200-1500 g	20-50 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.

Kód/étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
4. Kenyér/ sütemény	125-625 g	5-20 perc	Tegye a kenyeret egy darab 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 vajás tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.

### MEGJEGYZÉS

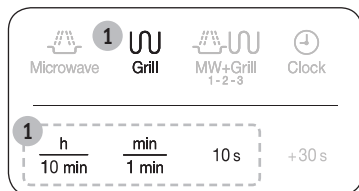
Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztásról és a kiolvasztási időről további részleteket olvashat a 29-30 oldalakon.



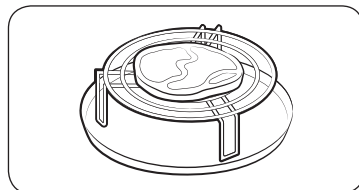
# A mikrohullámú sütő használata

## Grillezés

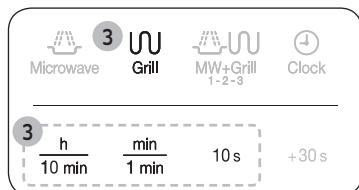
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillráccsal rendelkezik.



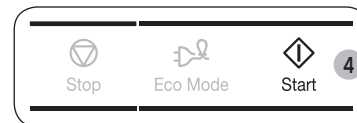
1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** időbeállítás (**10 min, 1 min és 10 s**) és a **Start (Indítás)** gomb lenyomásával.



2. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



3. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára. Nyomja meg a **Grill** gombot. A **10 min, 1 min és 10 s** gombok megnyomásával válassza ki a főzési időt. (A maximális grillezési idő 60 perc.)



4. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot. A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
  - 1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
  - 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

### ⚠ VIGYÁZAT

A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

### 📖 MEGJEGYZÉS

Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

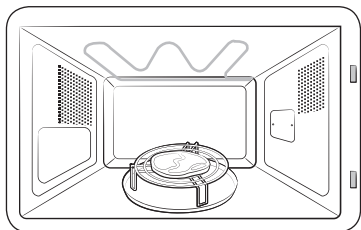


## Mikrohullám és grill kombinációja

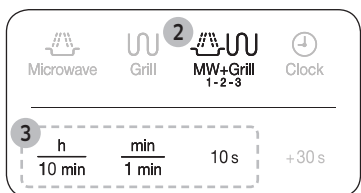
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillezéssel is kombinálhatja.

### ⚠ VIGYÁZAT

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



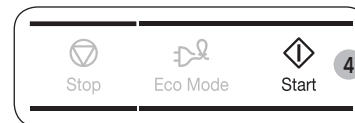
1. Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



2. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot. A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:  
Kombinált (mikrohullámú és grill üzemmód)  
600 W (kimenő teljesítmény)

### 📖 MEGJEGYZÉS

- Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez nyomja meg többször a **Combi (Kombinált)** gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt teljesítményszint.
  - A grillezés hőmérséklete nem állítható.
3. A **10 min**, **1 min** és **10 s** gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt. A maximális elkészítési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot. A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:

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

### 📖 MEGJEGYZÉS

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.



# A mikrohullámú sütő használata

## Többfázisú főzés

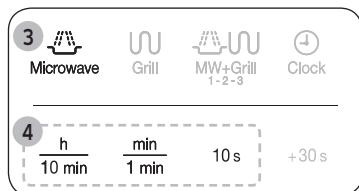
A mikrohullámú sütőt akár három fázisú főzésre is be lehet állítani.

### MEGJEGYZÉS

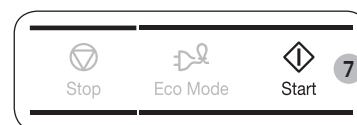
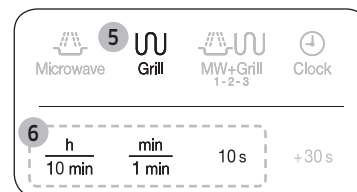
- Ha úgy szeretné ételt kiolvasztani, majd anélkül megfőzni, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket, a három fázisból álló kiolvasztás és főzés programot is használhatja.
  - Kiolvasztás
  - I. főzés
  - II. főzés
- A többfázisú főzésben két vagy három fázist állíthat be. Ha három fázist állít be, az első fázisnak kiolvasztásnak kell lennie.
- Ne nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot, amíg be nem állította az utolsó fázist is.



1. Nyomja meg egyszer vagy többször a **Koncentrált kiolvasztás** gombot.
2. A **Kg** és **100g** gombok megfelelő számú megnyomásával adja meg a súlyt (példánkban 500 g).



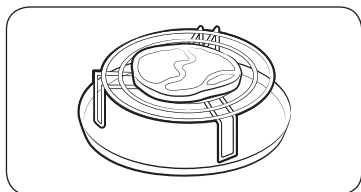
3. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullámú sütő)** gombot.  
A mikrohullám üzemmód (I):  
☰; Szükség szerint állítsa be a teljesítményszintet a **Microwave (Mikrohullámú sütő)** gomb ismételt egyszeri vagy többszöri megnyomásával. (A példánkban 600 W.)
4. Válassza ki az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megfelelő számú megnyomásával (a példánkban 4 perc).



5. Nyomja meg a **Grill** gombot.  
A grill üzemmód (II):
6. Válassza ki az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megfelelő számú megnyomásával (a példánkban 5 perc). (A maximális grillezési idő 60 perc.)
7. Nyomja meg a **Start (Indítás)** gombot.  
A három üzemmód [kiolvasztás és főzés (I, II)] egymás után kerülnek kiválasztásra. A választott kiolvasztási mód függvényében a sütő a kiolvasztás felénél sípolással emlékeztetheti arra, hogy fordítsa fel az ételt a sütőben. A főzés befejeztével a sütő négyszer sípol.  
  - Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
  - A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



## A tartozékok kiválasztása



Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb. Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

### MEGJEGYZÉS

A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg A mikrohullámú sütőben használható edények című részben, a 24. oldalon.

## A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



- Nyomja meg egyszerre a **Stop (Leállítás)** és a **Start (Indítás)** gombot.

A sütő nem fog minden gombnyomáskor sípolni.

OFF

- A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Stop (Leállítás)** és a **Start (Indítás)** gombokat.

A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

ON

## A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal van ellátva, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.



- Nyomja meg egyszerre a **Stop (Leállítás)** és a **Clock (Óra)** gombot.

A sütő most le van zárva (semmilyen funkció nem lehet kiválasztani).

L

- A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a **Stop (Leállítás)** és a **Clock (Óra)** gombot.

A sütő rendeltetésszerűen használható.

## 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	✓X	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ív kisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a mikrohullámú sütő falához, vagy ha túl sok fóliát használ.
Pírtótányér	✓	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	X	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	X	Ív kisülést 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.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	X	Ív kisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	X	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	X	Ív kisülést 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	✓X	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

✓X : Körültekintően használja

X : 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 súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

## Sütés, főzés

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

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

### Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

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

### Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel 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	Be-/kikapcsolás	Idő(perc)	Pihentetési idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.			
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.			
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			
Vegyes zöldség (wok típusú)	300 g	600 W	8-9	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.			

# Sütési útmutató

## Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

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

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

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

**Tészta:** 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	Be-/kikapcsolás	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17	5
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.			
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22	5
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.			
Vegyes rizs (étkezési + vadrizs)	250 g	800 W	17-18	5
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.			
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19	5
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.			
Tészta	250 g	800 W	11-12	5
	<b>Tudnivalók</b> Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.			

## Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), 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.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

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

Étel	Adag	Idő(perc)	Pihentetési idő (perc)
Padlizsán	250 g	3½-4	3
	<b>Tudnivalók</b> A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.		
Póréhagyma	250 g	4½-5	3
	<b>Tudnivalók</b> A póréhagymát vágja vastag szeletekre.		
Gomba	125 g	1½-2	3
	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.			
Hagyma	250 g	5½-6	3
	<b>Tudnivalók</b> A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 evőkanál) vizet adjon hozzá.		
Paprika	250 g	4½-5	3
	<b>Tudnivalók</b> A paprikát vágja kis szeletekre.		
Burgonya	250 g	4-5	3
	500 g	7½-8½	
<b>Tudnivalók</b> A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.			
Karalábé	250 g	5-5½	3
	<b>Tudnivalók</b> A karalábét vágja kis kockákra.		

## 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 kitorésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

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

# Sütési útmutató

## Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

## Folyadékok melegítése

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

## Bébiétel melegítése

### Bébiétel

Az ételt szedje ki 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 tölts 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.

### Bébiétel és anyatej melegítése

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

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

## Folyadékok és ételek melegítése

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

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő(perc)	Pihentetési idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 kancsó)		1½-2	
	<b>Tudnivalók</b> Töltse kerámiacsészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy bögrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.			
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	<b>Tudnivalók</b> Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.			
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	<b>Tudnivalók</b> A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.			
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3
	<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.			

Étel	Adag	Be-/kikapcsolás	Idő(perc)	Pihentetési idő (perc)
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3
	<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.			
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3
	<b>Tudnivalók</b> Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.			

## 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. Féldőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

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 kiolvasztáshoz 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.

## Sütési útmutató

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

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W, ) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő(perc)	Pihentetési idő (perc)
<b>Hús</b>			
Darált marhahús	250 g	6½-7½	5-25
	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!		
<b>Baromfi</b>			
Csirkekarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40
Egész csirke	900 g	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!		
<b>Hal</b>			
Halszeletek	200 g (2 db)	6-7	5-15
	400 g (4 db)	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!		

Étel	Adag	Idő(perc)	Pihentetési idő (perc)
<b>Gyümölcsök</b>			
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10
	<b>Tudnivalók</b> A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.		
<b>Kenyér</b>			
Zsemle	2 db	½-1	5-20
(egyenként kb. 50 g)	4 db	2-2½	
Pirítós/szendvics	250 g	4½-5	8-10
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	8-10	
	<b>Tudnivalók</b> A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!		

## 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 3-4 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:

Ne feledje, 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 pirítani (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:

Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

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

## Sütési útmutató

### Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

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

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Zsemle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2
<b>Tudnivalók</b> A zsemleket körben helyezze a rácsra. A zsemle 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 kis méretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	Mikrohullám + grill	600 W+ grill 14-15	Csak grill 2-3
<b>Tudnivalók</b> A fagyasztott tésztát tegye kis méretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
<b>Tudnivalók</b> Helyezze a rácsra a csirkefalatokat.				
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
<b>Tudnivalók</b> A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.				

### Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 4 percig melegítse elő.

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

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Pírítós szeletek	4 db (25 g egyenként)	Csak grill	4-5	4½-5½
<b>Tudnivalók</b> A pírítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.				
Zsömlé (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
<b>Tudnivalók</b> A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.				



Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	Mikrohullám + grill	300 W + grill	Csak grill 2-3
	400 g (4 db)		4½-5½ 7-8	
<b>Tudnivalók</b> A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.				
Hawaii melegszendvics (ananász, sonka, 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.				
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + grill	10-12	12-13
	<b>Tudnivalók</b> A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.			

Friss élelmiszer	Adag	Be-/kikapcsolás	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	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)	MW + grill	300 W + grill	Csak grill
	7-8 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 hőálló üvegtálcára. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.				

# Sütési útmutató

## Különleges tanácsok

### Vaj olvasztása

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

### Csokoládé megolvasztása

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

### Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis méretű, mély üvegtálba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

### Zselatin olvasztása

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

### Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

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

### Lekvárfőzés

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

### Pudingfőzés

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

### Píritott mandula készítése

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

# Hibaelhárítás

## Hibaelhárítás

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

Probléma	Ok	Teendő
<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 gyerekszár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekszárát.
Az idő nem jelenik meg.	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés újraindításához nyomja meg ismét a <b>Start (Indítás)</b> gombot.

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

## Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a mikrohullámú sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a mikrohullámú sütő elején és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatóak a mikrohullámú sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a mikrohullámú sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a mikrohullámú sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A melegítés funkcióval történő melegítés nem működik megfelelően.	Előfordulhat, hogy a mikrohullámú 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 percig, 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.

Probléma	Ok	Teendő
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 (Leállítás)</b> gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a mikrohullámú 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 folytatáshoz nyomja meg ismét a <b>Start (Indítás)</b> gombot.
A mikrohullámú sütő nincs szintben.	A mikrohullámú sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a mikrohullámú sütő egyenes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fém edényeket használt a mikrohullámú sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a mikrohullámú sütő áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
A mikrohullámú sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.

Probléma	Ok	Teendő
<ol style="list-style-type: none"> <li>Csepeg a víz.</li> <li>Az ajtó egyik nyílásán gőz áramlik ki.</li> <li>Víz maradt a mikrohullámú sütőben.</li> </ol>	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
A mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A mikrohullámú sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a mikrohullámú sütő meghibásodását.
<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 mikrohullámú sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a mikrohullámú sütő aljáról.

Probléma	Ok	Teendő
<b>Grill</b>		
Füst látható a működés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú 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.

## Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
<b>Mikrohullámú sütő</b>		
A mikrohullámú sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A mikrohullámú sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A mikrohullámú sütő 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
A mikrohullámú sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.
Kellemetlen szag áramlik a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.

Probléma	Ok	Teendő
A mikrohullámú sütő nem sűt megfelelően.	A mikrohullámú sütő ajtaját sokszor kinyitják a sűtés közben.	Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A mikrohullámú sütő kezelógombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a mikrohullámú sütő kezelógombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sűtőedényt használt.	Használjon lapos aljú, megfelelő sűtőedényt.

## 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 GE83X-P típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	GE83X-P
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullám	1200 W
Grill	1100 W
Kombinált mód	2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méret (szé. × ma. × mé.)	
Kívül	489 x 275 x 354 mm
Sütőtér	330 x 211 x 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Tömeg	
Nettó	Kb. 13 kg
Zajsztint	42 dBA

## 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:
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 080011131 Безплатен за всички оператори	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
Kosovo	0800 10 10 1	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04056K-00



# Mikrovlnná rúra

---

Používateľská príručka

GE83X-P

---



**SAMSUNG**

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny</b>	<b>3</b>	<b>Použitie mikrovlnnej rúry</b>	<b>12</b>
Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12
Všeobecná bezpečnosť	6	Nastavenie času	12
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	13
Obmedzená záruka	8	Nastavenie režimu úspory energie	13
Definícia produktovej skupiny	8	Varenie/prihrievanie	13
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Zastavenie varenia	14
<b>Inštalácia</b>	<b>9</b>	Nastavenie času varenia	14
Príslušenstvo	9	Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia	15
Miesto inštalácie	9	Sprievodca zdravým varením na pare	16
Tanier	9	Používanie funkcie Výkonné rozmrazovanie	18
<b>Údržba</b>	<b>10</b>	Grilovanie	20
Čistenie	10	Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu	21
Výmena (oprava)	10	Viacstupňové varenie	22
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10	Výber príslušenstva	23
<b>Funkcie mikrovlnnej rúry</b>	<b>11</b>	Vypínanie signalizácie	23
Mikrovlnná rúra	11	Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry	23
Ovládací panel	11	<b>Sprievodca pomôckami na varenie</b>	<b>24</b>
		<b>Sprievodca varením</b>	<b>25</b>
		<b>Riešenie problémov</b>	<b>35</b>
		<b>Technické údaje</b>	<b>38</b>

## Bezpečnostné pokyny

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

**VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dotedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

**VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

**VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

**VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;

- pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;

- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami. Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

V prípade spozorovania dymu (vychádzajúceho) vypnite alebo odpojte zariadenie a ponechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

## Bezpečnostné pokyny

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte (voľne stojaca), nemali by ste ju umiestňovať do skriniek. Kovové nádoby na jedlo a nápoje nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry.

Pri vyberaní nádob zo zariadenia dávajte pozor, aby ste nenarušili polohu otočného taniera.

Zariadenie nesmiete čistiť parným čističom.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia.

Ak je poškodený prírodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste rúru mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

**VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelých osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

**VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškríbať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Nepoužívajte parný čistič.

**VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

**VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

**UPOZORNENIE:** Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

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

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a dozeráte na ne.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

## Bezpečnostné pokyny

### Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek modifikácie či opravy smie vykonávať len kvalifikovaný personál.

Jedlo ani tekutiny uzatvorené v nádobách nezohrievajte pri funkcii mikrovlnného ohrevu.

Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.

Rúru neinštalujte: blízko ohrievača alebo horľavých materiálov, na vlhkých, mastných, prašných miestach či miestach, ktoré sú vystavené priamemu slnečnému svetlu alebo vode, ani na miestach, kde môže unikať plyn, a ani na nerovný povrch.

Túto rúru treba riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Na odstránenie neznámych látok z kontaktov a svoriek zástrčky používajte pravidelne suchú textíliu.

Napájací kábel neťahajte, nadmerne neohýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.

V prípade úniku plynu (propán, LP atď.) okamžite vyvetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrymi rukami.

Rúru počas prevádzky nevypínajte odpojením napájacieho kábla.

Nevkladajte prsty ani neznáme látky. Ak sa do rúry dostanú neznáme látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Rúru nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Rúru neumiestňujte na krehké predmety.

Uistite sa, či sa napájacie napätie, frekvencia a prúd zhodujú s technickými údajmi výrobku.

Napájaciu zástrčku pripojte pevne do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovacie adaptéry, predlžovacie káble ani elektrické transformátory.

Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Zabezpečte, aby sa kábel nachádzal medzi predmetmi alebo za rúrou.

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku. Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprenjujte vodu.

Navrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.

Na rúru nesprenjujte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Buďte opatrní pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu, pretože sa alkoholové výpary môžu dostať do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

Deti môžu naraziť do dvierok alebo si do nich zaseknúť prsty. Pri otváraní/zatváraní dvierok držte deti ďalej.

### Výstraha týkajúca sa mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyprsknutie vriacej tekutiny. Dávajte vždy pozor pri manipulácii s nádobou. Pred vytiahnutím nechajte nápoje odstáť aspoň 20 sekúnd. V prípade potreby počas ohrievania premiešajte. Vždy po zohriatí premiešajte.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov prvej pomoci:

1. ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
2. zakryte ho čistým suchým kusom látky,
3. nepoužívajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieka.

Aby ste zabránili poškodeniu plechu či podstavca, nekladajte ich do vody krátko po dovarení.

Nepoužívajte rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúceho oleja.

### Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad so zlatými či striebornými prvkami, grilovacie ražne atď.

Odstráňte kovové spinky. Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk.

Rúru nepoužívajte na sušenie papiera alebo oblečenia.

Pri menšom objeme jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. Predídete tým jeho prehriatiu alebo spáleniu.

Napájací kábel a napájaciu zástrčku uchovávajte mimo vody a zdrojov tepla.

Nezohrievajte vajička so škrupinami ani vajička natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu. Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.

Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne.

Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra rúry vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

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

Dávajte pozor, keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry.

### Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Nezapínajte rúru s otvorenými dvierkami. Nemanipulujte s bezpečnostnými vnútornými uzamknutiami (západky dverí). Nevkladajte nič do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na tesniacich povrchoch. Dvierka a tesniace povrchy uchovávajte v čistote tak, že ich po každom použití rúry najskôr utriete vlhkou tkaninou a potom jemnou suchou tkaninou.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Používať smiete len po oprave kvalifikovaným technikom. **Dôležité:** dvierka rúry treba správne zatvoriť. Dvierka nesmú byť ohnuté, pánty dvierok nesmú byť zlomené ani uvoľnené, tesnenie dvierok a tesniace povrchy nesmú byť poškodené.
- Všetky úpravy či opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik.

## Bezpečnostné pokyny

### Obmedzená záruka

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickkej poruchy, ak poškodenie zariadenia alebo príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

- Preliačené, poškrábané alebo odlomené dvierka, rukoväta, vonkajší panel alebo ovládací panel.
- Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

Túto rúru používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.

Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte otázky alebo nejasnosti, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezhrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákni. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry.

Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

### Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerné generuje alebo používa rádiový frekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

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

### Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

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

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

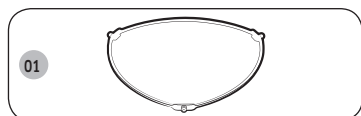
Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, WEEE, batérií, nájdete na webovej stránke: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



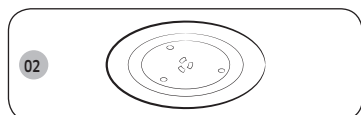
# Inštalácia

## Príslušenstvo

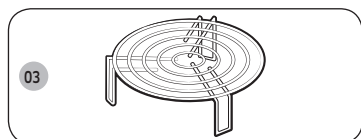
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



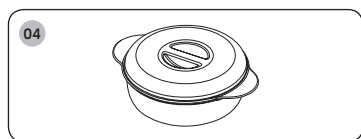
**01 Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu mikrovlnnej rúry. Valčekový krúžok podopiera tanier.



**02 Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu. Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.




**03 Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier. Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



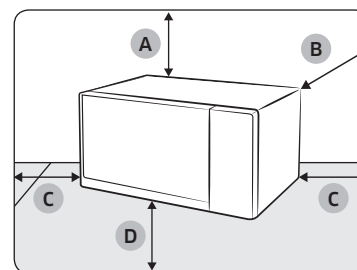
**04 Systém na zdravé varenie na pare**, pozrite stranu 16 až 17. Plastová parná nádoba pri používaní funkcie zdravého varenia na pare.

### ⚠ UPOZORNENIE

- **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.
- **NEPOUŽÍVAJTE** režim **Grill (Grilovanie)** a **Combi (Kombinovaný)** súčasne so systémom na prípravu v pare.

Prevádzkový režim	Mikrovlnný ohrev	Grilovanie	Kombinovaný
 (Varič na pare)	0	X	X

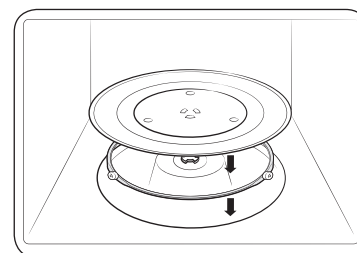
## Miesto inštalácie



- A. 20 cm hore
- B. 10 cm vzadu
- C. 10 cm na bočnej strane
- D. 85 cm od zeme

- Vyberte rovný a plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť mikrovlnnej rúry.
- Zaisťte priestor na vetranie 20 cm zhora a 10 cm na ľavej/pravej/zadnej strane mikrovlnnej rúry.
- Nemontujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôbte napájanie špecifikáciám tejto mikrovlnnej rúry. Používajte len schválené predĺžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

## Tanier



Odstráňte všetok baliaci materiál z mikrovlnnej rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.



# Údržba

## Čistenie

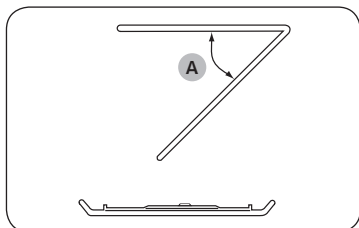
Mikrovlnnú rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri mikrovlnnej rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany mikrovlnnej rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

### Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra mikrovlnnej rúry

1. Vyprázdňte mikrovlnnú rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustíte mikrovlnnú rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým mikrovlnná rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

### Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



Na vyčistenie hornej oblasti varnej komory znížte horný ohrevný prvok o 45° (A) (pozri obrázok). Pomôže to pri čistení hornej oblasti. Po dokončení čistenia vráťte ohrevný prvok do pôvodnej polohy.

### ⚠ UPOZORNENIE

- Udržujte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu mikrovlnnej rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov mikrovlnnej rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití mikrovlnnej rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po ochladení mikrovlnnej rúry.

## Výmena (oprava)

### ⚠ VAROVANIE

Táto mikrovlnná rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa mikrovlnnú rúru sami vymeniť ani opraviť.

- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom mikrovlnnej rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

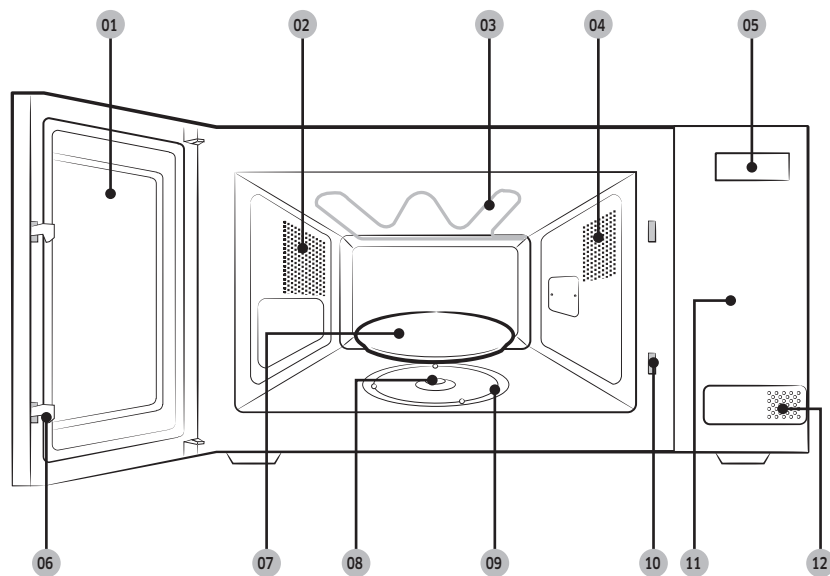
### Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

Ak mikrovlnnú rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte mikrovlnnú rúru na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri mikrovlnnej rúry, môžu ovplyvniť výkon mikrovlnnej rúry.



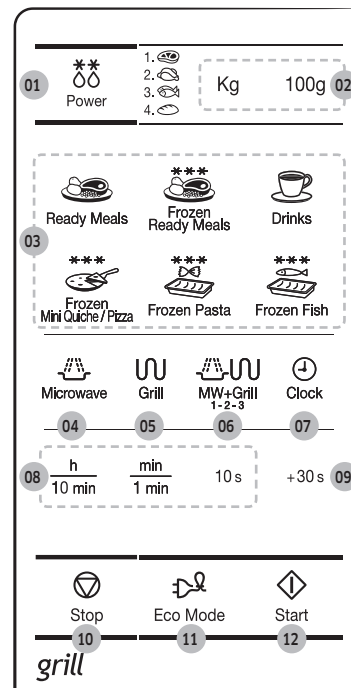
# Funkcie mikrovlnnej rúry

## Mikrovlnná rúra



- |                                                |                          |                             |
|------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 01 Dvere                                       | 02 Vetracie otvory       | 03 Grilovanie               |
| 04 Svetlo                                      | 05 Displej               | 06 Západky dverok           |
| 07 Tanier                                      | 08 Spojovacie zariadenie | 09 Valčekový krúžok         |
| 10 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia | 11 Ovládací panel        | 12 Tlačidlo otvárania dverí |

## Ovládací panel



- |    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 01 | Výkonné rozmrazovanie           |
| 02 | Nastavenie hmotnosti            |
| 03 | Okamžité prihriatie/varenie     |
| 04 | Microwave (Mikrovlnný ohrev)    |
| 05 | Grill (Grilovanie)              |
| 06 | Combi (Kombinovaný)             |
| 07 | Clock (Hodiny)                  |
| 08 | Nastavenie času                 |
| 09 | +30 s                           |
| 10 | Stop (Zastaviť)                 |
| 11 | Eco Mode (Režim úspory energie) |
| 12 | Start (Začiatok)                |

Funkcie mikrovlnnej rúry

# Použitie mikrovlnnej rúry

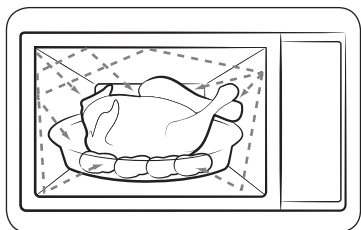
## Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

## Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
  - Množstvo a hustota
  - Obsah vody
  - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

## POZNÁMKA

Pretože sa stred jedla varí rozptýlením tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z mikrovlnnej rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

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

## Nastavenie času

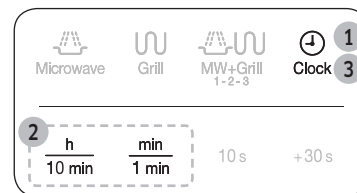
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.

Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

## POZNÁMKA

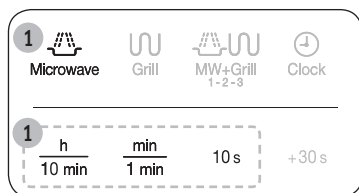
- Počas prepínania na letný čas a z letného času nezapomnite vynulovať hodiny.
- **Funkcia automatickej úspory energie**  
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnom stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny. Svetlo rúry sa pri otvorených dverkách vypne po 5 minútach.



1. Aby ste zobrazili čas v...  
24-hodinovom režime  
12-hodinovom režime  
Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.
2. Hodiny nastavíte tlačidlom **h** a minúty tlačidlom **min**.
3. Keď sa zobrazí správny čas, opätovne stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**, aby sa spustili hodiny. Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

## Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Otvorte dverka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela. Najskôr na tanier umiestnite misku s vodou. Potom zatvorte dverka.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **1 min** toľkokrát, koľko to bude potrebné.



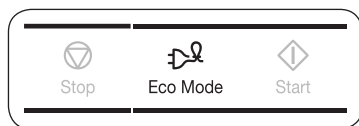
2. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**. Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

### POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

## Nastavenie režimu úspory energie

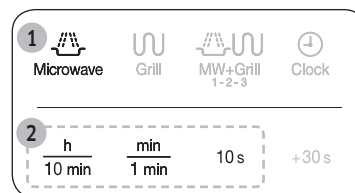
Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.



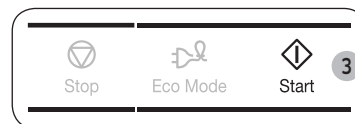
- Stlačte tlačidlo **Eco Mode (Režim úspory energie)**.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dveriek a na displeji sa potom zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

## Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred ponechaním rúry bez dozoru si **VŽDY** skontrolujte nastavenia varenia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dverka.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**. Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):  
Opätovným stlačením tlačidla **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovni výkonu na ďalšej strane.
2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s**.



3. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**. Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
  - 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

### UPOZORNENIE

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

# Použitie mikrovlnnej rúry

## Úrovne výkonu

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

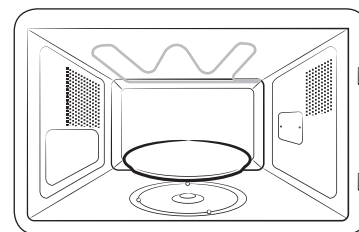
Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	GRILOVANIE
VYSOKÁ	800 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE (❄️)	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRILOVANIE	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I (🔥🌀)	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II (🔥🌀)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III (🔥🌀)	300 W	1100 W

## POZNÁMKA

- Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.
- Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

## Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Na dočasné zastavenie; Otvorte dverka. Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dverka a opätovne stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**.
2. Ak chcete vykonať úplné zastavenie; Stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)**. Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)**.

## POZNÁMKA

Pred spustením varenia môžete zrušiť akékoľvek nastavenie jednoduchým stlačením tlačidla **Stop (Zastaviť)**.

## Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **+30 s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



1. Raz stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.
2. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**.

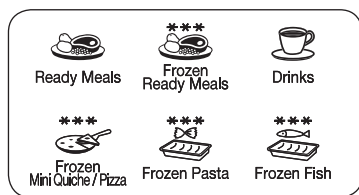
## Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia

Pomocou funkcie okamžitého prihriatia sa čas varenia nastaví automaticky. Môžete nastaviť počet porcií tak, že stlačíte príslušné tlačidlo okamžitého prihriatia toľkokrát, koľko je potrebné.

### UPOZORNENIE

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Okamžité prihriatie/varenie**, ktoré požadujete, toľkokrát, koľko potrebujete.

- Varenie spustíte stlačením tlačidla **Start (Začiatok)**. Keď sa dokončí:
  - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát. (jedenkrát každú minútu)
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.
- **Príklad:** Raz stlačte tlačidlo **Drinks (Nápoje)**, ak chcete okamžite ohriať jednu šálku kávy. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na ďalšej strane.

## Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje 6 programov opätovného ohrievania/varenia, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.

Jedlo/tlačidlo	Veľkosť porcie	Odstátie
Chladené hotové jedlá	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.
	<b>Odporúčania</b>	
	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).	
Mrazené hotové jedlá	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.
	<b>Odporúčania</b>	
	Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu. Tento program je vhodný pre zmrazené pripravené jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).	
Nápoje (Káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 hrnček)	1 - 2 min.
	<b>Odporúčania</b>	
	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.	

## Použitie mikrovlnnej rúry

Jedlo/tlačidlo	Veľkosť porcie	Odstátie
Mrazený malý plnený koláč/ pizza	150 g (4 - 6 ks) 250 g (7 - 9 ks)	-
	<b>Odporúčania</b> Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.	
Mrazené zapečené cestoviny	200 g 400 g	2 - 3 min.
	<b>Odporúčania</b> Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny.	
Mrazené ryby v cestíčku	200 g 400 g	2 - 3 min.
	<b>Odporúčania</b> Mrazené zapečené ryby vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou.	

### Sprievodca zdravým varením na pare

Systém na zdravú prípravu pokrmov na pare je založený na princípe varenia v pare a je určený na rýchle a zdravé varenie pomocou mikrovlnnej rúry Samsung.

Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty.

Systém na zdravú prípravu pokrmov na pare v mikrovlnnej rúre pozostáva z troch dielov:



Miska



Vkladací priečinok



Pokrievka

Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 140 °C.

Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

#### Podmienky používania

- **Nepoužívajte:** na prípravu jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku, s funkciou grilovania, funkciou rotujúceho prúdenia tepla ani na varnej platni.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.
- Príslušné doby varenia nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

#### Údržba

- Systém na prípravu jedál na pare možno umývať v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné hubky.
- Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti. Je to normálne a nejde o chybu výroby.



## Rozmrazovanie

Vložte zmrazené potraviny do misky systému na prípravu v pare bez pokrievky. Tekutina zostane v spodnej časti misky a nebude mať vplyv na kvalitu potravín.

## Varenie

Jedlo	Veľkosť porcie	Úroveň výkonu	Doba varenia v (min.)	Manipulácia
Artičoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	Miska s vkladacím priečinokom + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte vkladací priečinok do misky. Artičoky poukladajte na podnos. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou. 1-2 minúty nechajte odstáť.			
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	Miska s vkladacím priečinokom + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, papriku) odvážte. Vložte podnos do misky. Zeleninu rozložte na vkladací priečinok. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. 1-2 minúty nechajte odstáť.			
Mrazená zelenina	300 g	600 W	7-8	Miska s vkladacím priečinokom + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Mrazenú zeleninu vložte do parnej misky. Vložte vkladací priečinok do misky. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Úroveň výkonu	Doba varenia v (min.)	Manipulácia
Ryža	250 g	800 W	15-18	Miska + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Ryžu vložte do parnej misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a ihneď ryžu 10 minút. Nechajte odstáť 5-10 minút.			
Zemiaky v šupke	500 g	800 W	7-8	Miska + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do parnej misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Dusené mäso (Chladené)	400 g	600 W	5-6	Miska + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Dusené mäso vložte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.			
Polievka (Chladená)	400 g	800 W	3-4	Miska + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Nalejte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.			
Mrazená polievka	400 g	800 W	8-10	Miska + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Mrazenú polievku dajte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom	150 g	600 W	1-2	Miska + Pokrievka
	<b>Pokyny</b> Vrch plnených guľiek navlhčite studenou vodou. Do parnej misky vložte vedľa seba 1-2 mrazené guľôčky. Zakryte pokrievkou. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

## Použitie mikrovlnnej rúry

Jedlo	Veľkosť porcie	Úroveň výkonu	Doba varenia v (min.)	Manipulácia
Ovocný kompót	250 g	600 W	3-4	Miska + Pokrievka
<b>Pokyny</b> Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Vložte do parnej misky. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou. Nechajte odstáť 2-3 minúty.				

### Manipulácia s parnou nádobou na zdravé varenie



### Bezpečnostné opatrenia

- Pri otváraní pokrievky systému na prípravu jedál na pare buďte mimoriadne opatrní. Unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Na manipuláciu po dokončení varenia použite kuchynské chňapky.

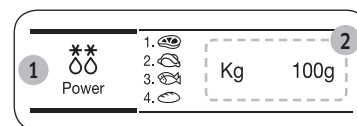
## Používanie funkcie Výkonné rozmrazovanie

Funkcia Výkonné rozmrazovanie vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

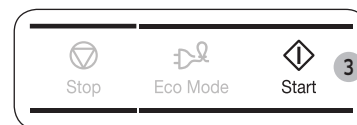
### ⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na náprotivnej strane)
2. Stlačením tlačidiel **Kg** a **100g** vyberte hmotnosť jedla. Môžete ju nastaviť maximálne až na 1500 g.
3. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**.
  - Rozmrazovanie sa spustí.
  - Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
  - Opätovne stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**, aby ste rozmrazovanie dokončili.



### 📖 POZNÁMKA

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Ak chcete použiť tento spôsob, vyberte funkciu mikrovlnného ohrevania/opätovného zohrevania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/prihrievanie“ na strane 13.

### Nastavenia funkcie Výkonné rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč umiestnite na keramický tanier.

Kód/jedlo	Porcia	Čas odstátia	Odporúčania
<b>1. Mäso</b>	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
<b>2. Hydina</b>	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
<b>3. Ryby</b>	200 - 1500 g	20 - 50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.

Kód/jedlo	Porcia	Čas odstátia	Odporúčania
<b>4. Chlieb/koláč</b>	125 - 625 g	5 - 20 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre krátke/chrupkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

### POZNÁMKA

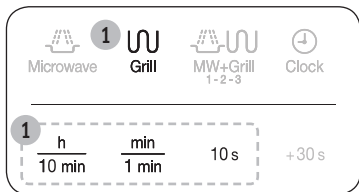
Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na stranách 29 - 30.



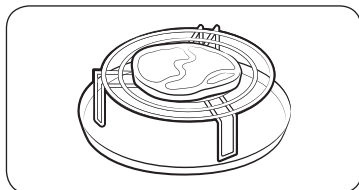
# Použitie mikrovlnnej rúry

## Grilovanie

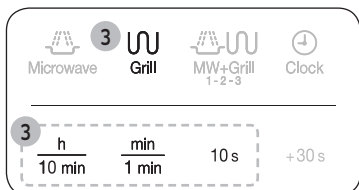
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



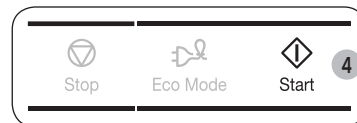
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill (Grilovanie)**, nastavenie času (**10 min, 1 min a 10 s**) a tlačidlo **Start (Začiatok)**.



2. Otvorte dverka a umiestnite jedlo na stojan.



3. Jedlo umiestnite na stojan v rúre. Stlačte tlačidlo **Grill (Grilovanie)**. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel **10 min, 1 min a 10 s**. (Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



4. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**. Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

- 1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

### UPOZORNENIE

Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

### POZNÁMKA

Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

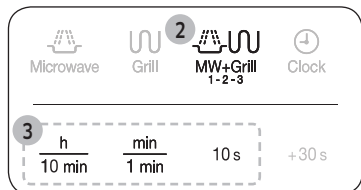
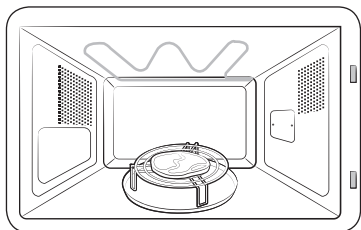


## Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

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

### ⚠ UPOZORNENIE

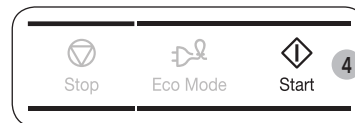
- VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Otvorte dverka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**. Zobrazia sa nasledujúce voľby:  
Kombinovaný (režim mikrovlnnej rúry a grilu)  
600 W (výkon)

### 📖 POZNÁMKA

- Opätovným stlačením tlačidla **Combi (Kombinovaný)** vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.
- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
- 3. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel **10min, 1min** a **10 s**. Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**. Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:
  - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
  - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

### 📖 POZNÁMKA

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

# Použitie mikrovlnnej rúry

## Viacstupňové varenie

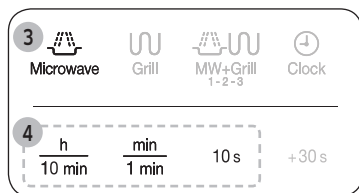
Vaša mikrovlnná rúra sa dá naprogramovať na varenie až v troch stupňoch.

### POZNÁMKA

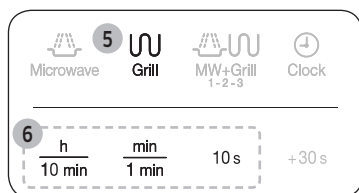
- Ak chcete rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každom stupni museli reštartovať rúru, potraviny môžete rozmraziť a variť v troch fázach.
  - Rozmrazovanie
  - Varenie I
  - Varenie II
- Pri viacstupňovom varení môžete nastaviť dva až tri stupne. Ak nastavíte tri stupne, prvý stupeň musí byť rozmrazovanie
- Nestláčajte tlačidlo **Start (Začiatok)**, kým nenastavíte konečnú fázu.



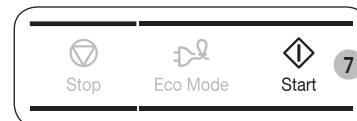
1. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie**.
2. Vhodným počtom stlačení tlačidla **Kg** a **100g** nastavte hmotnosť (500 g v príklade).



3. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.  
Režim mikrovlnnej rúry (I):  
☰; ak je to potrebné, jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** vyberte úroveň výkonu. (v príklade je 600 W)
4. Vhodným počtom stlačení tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s** nastavte čas varenia (v príklade sú 4 minúty).

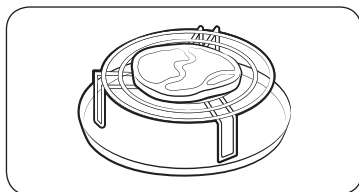


5. Stlačte tlačidlo **Grill (Grilovanie)**.  
Režim grilu (II):  
☰
6. Vhodným počtom stlačení tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s** nastavte čas varenia (v príklade je 5 minút).  
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



7. Stlačte tlačidlo **Start (Začiatok)**.  
Tri režimy [rozmrazovanie a varenie (I, II)] sa vyberajú jeden za druhým. Podľa zvoleného režimu rozmrazovania môže rúra zapípať v polovici počas rozmrazovania, aby vás upozornila na obrátenie jedla. Keď sa varenie dokončí, rúra štyrikrát zapípa.
  - Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
  - Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

## Výber príslušenstva



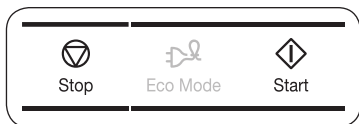
Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď. Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.

### POZNÁMKA

Ďalšie podrobnosti o vhodných kuchynských pomôckach a riadoch nájdete v časti **Sprivodca pomôckami na varenie** na strane 24.

## Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



- Súčasne stlačte tlačidlá **Stop (Zastaviť)** a **Start (Začiatok)**. Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.

OFF

- Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá **Stop (Zastaviť)** a **Start (Začiatok)**. Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

ON

## Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nevie pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať. Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.



- Súčasne stlačte tlačidlá **Stop (Zastaviť)** a **Clock (Hodiny)**. Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).

L

- Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Stop (Zastaviť)** a **Clock (Hodiny)**. Rúru budete môcť normálne používať.





## Sprievodca pomôckami na varenie

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

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

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

Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓X	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene mikrovlnnej rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarске výrobky, glazúrované hrnčiarске výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrénové pohárové nádoby</li> </ul>	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papierové vrecká alebo noviny</li> </ul>	X	Môžu začať horieť.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recyklovaný papier alebo kovové pásiky</li> </ul>	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riad do rúry a na stôl</li> </ul>	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jemný sklenený tovar</li> </ul>	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.



Riad na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sklenené džbány</li> </ul>	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riady</li> <li>Stahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek</li> </ul>	X	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier</li> <li>Recyklovaný papier</li> </ul>	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
	X	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nádoby</li> <li>Prilhavá fólia</li> <li>Vrecká do mrazničky</li> </ul>	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melaminové plasty. Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikáť horúca para. Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo masťný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekaní.

✓ : Odporúča sa

✓X : Používajte opatrne

X : Nebezpečné





# Sprievodca varením

## Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

## Varenie

### Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže preniknúť cez keramiky, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

### Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilnín, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

### Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

### Čas odstátia

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

## Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté po dobu zodpovedajúcu minimálnemu času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Napájanie	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½ - 5½	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody			
Brokolica	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.			
Hrášok	300 g	600 W	7½ - 8 ½	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Zelené fazulky	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.			
Zmiešaná zelenina (mrkvy/ hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½ - 8½	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			

# Sprievodca varením

## Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

**Ryža:** Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.

Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a pošlite alebo pridajte bylinky a maslo. Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

**Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.

Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtečť vodu.

Jedlo	Porcia	Napájanie	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Biela ryža (predvarená)	250 g	800 W	16 - 17	5
	<b>Pokyny</b> Pridajte 500 ml studenej vody.			
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21 - 22	5
	<b>Pokyny</b> Pridajte 500 ml studenej vody.			
Zmiešaná ryža (ryža + divá ryža)	250 g	800 W	17 - 18	5
	<b>Pokyny</b> Pridajte 500 ml studenej vody.			
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	800 W	18 - 19	5
	<b>Pokyny</b> Pridajte 400 ml studenej vody.			
Cestoviny	250 g	800 W	11 - 12	5
	<b>Pokyny</b> Pridajte 1000 ml horúcej vody.			

## Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) na každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite tabuľku. Varte zakryté po dobu zodpovedajúcu minimálnemu času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

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

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Brokolica	250 g	4 - 4½	3
	500 g	7 - 7½	
<b>Pokyny</b> Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.			
Ružičková kapusta	250 g	5½ - 6½	3
	<b>Pokyny</b> Pridajte 60 - 75 ml (4 - 5 PL) vody.		
Mrkvy	250 g	4½ - 5	3
	<b>Pokyny</b> Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.		
Karfiol	250 g	5 - 5½	3
	500 g	8½ - 9	
<b>Pokyny</b> Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.			
Cukiny	250 g	3½ - 4	3
	<b>Pokyny</b> Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.		

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Baklažán	250 g	3½ - 4	3
	<b>Pokyny</b> Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.		
Pór	250 g	4½ - 5	3
	<b>Pokyny</b> Pór nasekajte na hrubé plátky.		
Hríby	125 g	1½ - 2	3
	250 g	3 - 3½	
<b>Pokyny</b> Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte solou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť.			
Cibule	250 g	5½ - 6	3
	<b>Pokyny</b> Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.		
Korenie	250 g	4½ - 5	3
	<b>Pokyny</b> Papriku nakrájajte na malé plátky.		
Zemiaky	250 g	4 - 5	3
	500 g	7½ - 8½	
<b>Pokyny</b> Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.			
Kaleráb	250 g	5 - 5½	3
	<b>Pokyny</b> Kaleráb nakrájajte na malé kocky.		

## Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úroveň výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

## Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

## Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny možno prihriať použitím výkonu 800 W, zatiaľ čo iné sa môžu prihrievať použitím výkonu 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlостivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

# Sprievodca varením

## Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo prvýkrát, odporúčame, aby ste si zaznamenali potrebný čas ako referenčnú hodnotu na budúce použitie.

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

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

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

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

## Prihrievanie kvapalín

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

## Prihrievanie detskej stravy

### Detská strava

Vyprázdňte do hlbokoj keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

### Detské mlieko

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatrasť a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

## POZNÁMKA

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.

Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

## Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Porcia	Napájanie	Čas	Čas odstátia (min.)
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s.	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.			
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s.	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.			
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 50 s. až 1 min.	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Dobre zamiešajte alebo zatrasť a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatrasť a nechajte odstáť najmenej 3 minúty. Pred podávaním dobre zatrasť a opatrne skontrolujte teplotu.			

## Prihrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Porcia	Napájanie	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	800 W	1 - 1½	1 - 2
	250 ml (1 džbán)		1½ - 2	
	<b>Pokyny</b> Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.			
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3 - 3½	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½ - 6½	2 - 3
	<b>Pokyny</b> Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.			
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½ - 5½	3
	<b>Pokyny</b> Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.			

Jedlo	Porcia	Napájanie	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5 - 6	3
	<b>Pokyny</b> Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.			
Jedlo na tanieri (chladené)	350 g	600 W	5½ - 6½	3
	<b>Pokyny</b> Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramicom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.			

## Ručné rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazi zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

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

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

**Rada:** Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

## Sprievodca varením

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite orientačné hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W, ).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
<b>Mäso</b>			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g	6½ - 7½	5 - 25
	500 g	10 - 12	
Bravčové rezne	250 g	7½ - 8½	
	<b>Pokyny</b> Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!		
<b>Hydina</b>			
Kúsky kuraťa	500 g (2 ks)	14½ - 15½	15 - 40
Celé kura	900 g	28 - 30	
	<b>Pokyny</b> Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!		
<b>Ryba</b>			
Rybie prsty	200 g (2 ks)	6 - 7	5 - 15
	400 g (4 ks)	12 - 13	
	<b>Pokyny</b> Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!		

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)
<b>Ovocie</b>			
Bobuľové plody	250 g	6 - 7	5 - 10
	<b>Pokyny</b> Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhľom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)		
<b>Chlieb</b>			
Rožky	2 ks	½ - 1	5 - 20
(každý približne 50 g)	4 ks	2 - 2½	
Hrianka/sendvič	250 g	4½ - 5	
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	8 - 10	
	<b>Pokyny</b> Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!		

## Grilovanie

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaisťujú rýchlejšie zhnednutie jedla.

### Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

### Jedlo vhodné na grilovanie:

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

### Dôležitá poznámka:

Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

## Mikrovlnný ohrev + grilovanie

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinované režimy: 600 W + grilovanie, 450 W + grilovanie a 300 W + grilovanie.

### Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

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

### Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

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

### Dôležitá poznámka:

Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z oboch strán.

## Sprievodca varením

### Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Úrovně výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Čerstvé jedlo	Porcia	Napájanie	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	MR + Grilovanie	300 W + Grilovanie 1 - 1½ 2 - 2½	Iba grilovanie 1 - 2 1 - 2
<b>Pokyny</b> Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. Nechajte odstáť 2 - 5 minút.				
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)	250 - 300 g (2 ks)	450 W + Grilovanie	8 - 9	-
<b>Pokyny</b> Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Cestičko (zelenina, zemiaky)	400 g	450 W + Grilovanie	13 - 14	-
<b>Pokyny</b> Mrazené cestičko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.				
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	MR + Grilovanie	600 W + Grilovanie 14 - 15	Len gril 2-3
<b>Pokyny</b> Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2 - 3 minúty odstáť.				

Čerstvé jedlo	Porcia	Napájanie	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Kuracie nugety	250 g	450 W + Grilovanie	5 - 5½	3 - 3½
<b>Pokyny</b> Kuracie nugety položte na stojan				
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Grilovanie	9 - 11	4 - 5
<b>Pokyny</b> Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.				

### Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Úrovně výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Čerstvé jedlo	Porcia	Napájanie	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Plátky hriankov	4 ks (po 25 g)	Iba grilovanie	4 - 5	4½ - 5½
<b>Pokyny</b> Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.				
Sendviče (už upečené)	2 - 4 kúsky	Iba grilovanie	2 - 3	2 - 3
<b>Pokyny</b> Sendviče poukladajte spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.				



Čerstvé jedlo	Porcia	Napájanie	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	MR + Grilovanie	300 W + Grilovanie	Len gril 2-3
	400 g (4 ks)		4½ - 5½	
<b>Pokyny</b> Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.				
Hrianka Hawaii (ananás, šunka, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Grilovanie	3½ - 4	-
	<b>Pokyny</b> Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte priamo na stojan oproti sebe. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.			
Zapekané zemiaky	250 g	600 W + Grilovanie	4½ - 5½	-
	500 g		8 - 9	
<b>Pokyny</b> Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan tak, aby rozrezaná strana spočívala na grile.				
Kúsiky kuraťa	450 - 500 g (2 ks)	300 W + Grilovanie	10 - 12	12 - 13
	<b>Pokyny</b> Kuracie kúsiky ochuťte olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.			

Čerstvé jedlo	Porcia	Napájanie	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Jahňacie rezne/hovädzie stejky (stredné)	400 g (4 ks)	Iba grilovanie	12 - 15	9 - 12
			<b>Pokyny</b> Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.	
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MR + Grilovanie	300 W + Grilovanie	Iba grilovanie
			7 - 8	6 - 7
<b>Pokyny</b> Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				
Pečené jablká	1 jablko (približne 200 g)	300 W + Grilovanie	4 - 4½	-
	2 jablká (pribl. 400 g)		6 - 7	
<b>Pokyny</b> Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.				

# Spríevodca varením

## Špeciálne rady

### Roztápanie masla

Do malej hlbokaj sklenenej misky vložte 50 g masla. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30 – 40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

### Roztápanie čokolády

Do malej hlbokaj sklenenej misky vložte 100 g čokolády. Zahrievajte 3 – 5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

### Roztápanie kryštalizovaného medu

Do malej hlbokaj sklenenej misky vložte 20 g kryštalizovaného medu. Zahrievajte 20 – 30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

### Roztápanie želatíny

Suché plátky želatíny (10 g) ponorte na 5 minút do studenej vody. Oštečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

### Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Instantnú polevu (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

### Varenie džemu

Do misky z varného skla s krytom vhodnej veľkosti vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov). Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10 – 12 minút pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

### Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite misku vhodnej veľkosti z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

### Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania po dobu 3½ až 4½ minúty s výkonom 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

## Riešenie problémov

### Riešenie problémov

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

Problém	Príčina	Riešenie
<b>Všeobecné</b>		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Mikrovlnná rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Mikrovlnná rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znova tlačidlo <b>Start (Začiatok)</b> , aby sa prevádzka spustila.

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Mikrovlnná rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť mikrovlnnú rúru bez jedla.	Vložte do mikrovlnnej rúry jedlo.
	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inštallačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre mikrovlnnú rúru používať.
Počas používania počúť strielanie a mikrovlnná rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro mikrovlnnej rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Mikrovlnná rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupý špecifikované v inštallačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti mikrovlnnej rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti mikrovlnnej rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou mikrovlnnej rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite mikrovlnnú rúru a potom otvorte dvierka.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	Mikrovlnná rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1 - 2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Uvarilo sa príliš veľa jedla.	Zmenšite množstvo jedla a spustíte funkciu znovu.
Vnútročné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútročné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eco (Eko). Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo <b>Stop (Zastaviť)</b> .
	Vnútročné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro mikrovlnnej rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znova tlačidlo <b>Start (Začiatok)</b> , aby sa prevádzka spustila.
Mikrovlnná rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Mikrovlnná rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je mikrovlnná rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia mikrovlnnej rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.

Problém	Príčina	Riešenie
Po pripojení napájania sa mikrovlnná rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z mikrovlnnej rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kvapká voda.</li> <li>2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para.</li> <li>3. V mikrovlnnej rúre zostáva voda.</li> </ol>	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu mikrovlnnej rúry.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri mikrovlnnej rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapojí.	Na vyvetranie mikrovlnnej rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu mikrovlnnej rúry.
<b>Tanier</b>		
Tanier sa počas točenia vychyluje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasadte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti mikrovlnnej rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane mikrovlnnej rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
<b>Grilovanie</b>		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2. - 3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Problém	Príčina	Riešenie
<b>Mikrovlnná rúra</b>		
Mikrovlnná rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití mikrovlnnej rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2. - 3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní mikrovlnnej rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra mikrovlnnej rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť mikrovlnnú rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Mikrovlnná rúra nevarí správne.	Dvierka mikrovlnnej rúry sa počas varenia často otvárajú.	Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky mikrovlnnej rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky mikrovlnnej rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

## Technické údaje

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

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry GE83X-P značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	GE83X-P
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkion	
Mikrovlnný ohrev	1200 W
Grilovanie	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	
Vonkajšie	489 x 275 x 354 mm
Priestor rúry	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA

## Poznámky

# Poznámky

---

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

## MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800111 31 Безплатен за всички оператори	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
Kosovo	0800 10 10 1	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04056K-00



# Mikrovlnná trouba

---

Uživatelská příručka

GE83X-P

---



**SAMSUNG**

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>3</b>	<b>Používání mikrovlnné trouby</b>	<b>12</b>
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Princip funkce mikrovlnné trouby	12
Obecné bezpečnostní pokyny	6	Nastavení času	12
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7	Kontrola správného chodu trouby	13
Omezená záruka	8	Nastavení režimu úspory energie	13
Definice výrobní skupiny	8	Vaření/Ohřev	13
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8	Zastavení vaření	14
<b>Umístění a zapojení</b>	<b>9</b>	Nastavení doby vaření	14
Příslušenství	9	Použití funkce Okamžitý ohřev / vaření	15
Místo instalace	9	Pokyny pro vaření v čisté páře	16
Otočný talíř	9	Použití funkce Rozmrazování	18
<b>Údržba</b>	<b>10</b>	Grilování	20
Čištění	10	Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	21
Výměna (oprava)	10	Vaření ve více fázích	22
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10	Volba příslušenství	23
<b>Funkce mikrovlnné trouby</b>	<b>11</b>	Vypnutí zvukového signálu	23
Mikrovlnná trouba	11	Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	23
Ovládací panel	11	<b>Pokyny pro výběr nádobí</b>	<b>24</b>
		<b>Pokyny pro přípravu pokrmů</b>	<b>25</b>
		<b>Řešení problémů</b>	<b>35</b>
		<b>Technické údaje</b>	<b>38</b>

## Bezpečnostní pokyny

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

**VAROVÁNÍ:** Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

**VAROVÁNÍ:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

**VAROVÁNÍ:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

**VAROVÁNÍ:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;
- na farmách;

- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů.

Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

## Bezpečnostní pokyny

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skříňce.

Kovové nádoby na jídlo a nápoje nelze používat pro mikrovlnné vaření.

Při vyndávání nádob ze spotřebiče buďte opatrní, abyste nevyndali také otočný talíř.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti.

Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud trouba vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

**VAROVÁNÍ:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by děti troubu používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

**VAROVÁNÍ:** Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvírek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nepoužívejte parní čistič.

**VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

**VAROVÁNÍ:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

**UPOZORNĚNÍ:** Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Povrchy se během použití často zahřívají.

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

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.



## Bezpečnostní pokyny

### Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Neinstalujte troubu do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.

Tato trouba musí být řádně uzemněna v souladu s místními předpisy.

Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od cizích látek.

Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.

Jestliže došlo k úniku plynu (propan, zkapalněný plyn apod.), ihned vyvětrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.

Neberte šňůru do mokrých rukou.

Pokud je trouba v provozu, nevypínejte ji odpojením napájecího kabelu.

Do spotřebiče nesahejte prsty, ani do něj nevkládejte nevhodné látky. Pokud se dovnitř trouby dostanou nevhodné látky, odpojte napájecí kabel a obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Trouba nesmí být vystavena nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Neumísťujte troubu na křehké předměty.

Ujistěte se, že napájecí napětí, frekvence a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozduvky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty. Ujistěte se, že napájecí kabel je mezi předměty nebo za troubou.

Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu, k poškození samotného napájecího kabelu nebo k uvolnění elektrické zásuvky, nepoužívejte je. Pokud dojde k poškození zástrčky napájecího kabelu nebo samotného napájecího kabelu, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat předměty.

Na troubu nerozpřašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Buďte opatrní při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti by mohly narazit do dvířek nebo si do nich přichytit prsty. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte.

### Mikrovlnná trouba - výstraha

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu.

S nádobou zacházejte vždy opatrně. Vždy nechte nápoje stát alespoň 20 sekund před manipulací s nimi. Při ohřívání pokrmů v případě potřeby míchejte. Vždy jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů poskytnutí první pomoci:

1. Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
2. Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
3. Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit jejich poškození.

Nepoužívejte troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horkého oleje.



### Mikrovlnná trouba - bezpečnostní opatření

Používejte pouze náčiní vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádoby se zlatou nebo stříbrnou dekorací, jehly na špíz apod.

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí nebo spálení jídla.

Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti vody a horkých povrchů.

V troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat. Neohřívajte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata apod.

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Jde o nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte prázdnou troubu. Trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (Viz část Instalace mikrovlnné trouby.)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

### Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Nemanipulujte s bezpečnostními zámky (západky dvířek). Do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Udržujte dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čisté. Po každém použití je nejprve otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Používejte ji až poté, co ji opravil kvalifikovaný technik.  
**Důležité:** Dvířka trouby se musí správně zavírat. Dvířka nesmějí být ohnutá; závěsy dvířek nesmějí být rozbité ani uvolněné; těsnění dvířek a povrch těsnících ploch nesmějí být poškozené.
- Všechny úpravy nebo opravy musí být provedeny technikem.

## Bezpečnostní pokyny

### Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce.

Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

### Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

### Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

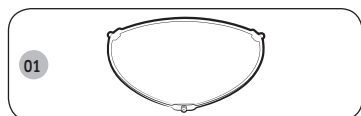
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, směrnice OEEZ a baterií, naleznete na webové stránce: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



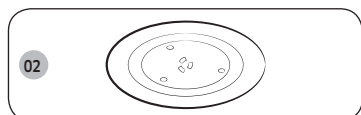
## Umístění a zapojení

### Příslušenství

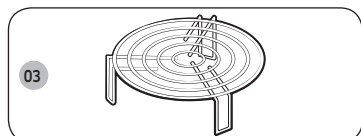
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



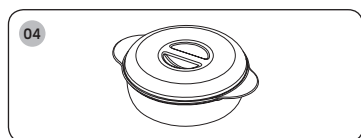
**01 Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu mikrovlnné trouby. Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



**02 Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku. Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.




**03 Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř. Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



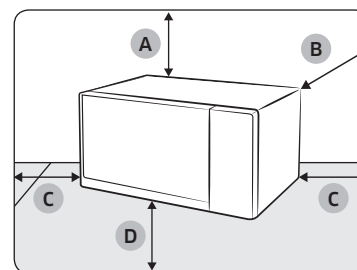
**04 Pařák**, viz strana 16 až 17. Pro funkci vaření v čisté páře použijte plastový pařák.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

- **NESPOUŠTĚJTE** žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.
- **NEPOUŽÍVEJTE** režim **Grill (Grilování)** a **Combi (Kombinovaný režim)** s pařákem.

Režim	Mikrovlnný režim	Grilování	Kombinovaný režim
 (pařák)	0	X	X

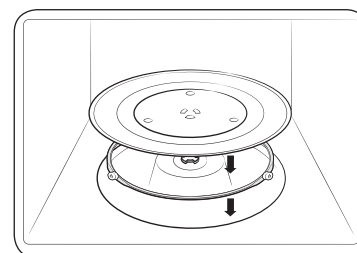
### Místo instalace



- A. 20 cm nahoře
- B. 10 cm vzadu
- C. 10 cm po straně
- D. 85 cm nad podlahou

- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost mikrovlnné trouby.
- Kvůli větrání ponechte 20 cm nad mikrovlnnou troubou a 10 cm z pravé/levé/zadní strany.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení mikrovlnné trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než mikrovlnnou troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

### Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku mikrovlnné trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



# Údržba

## Čištění

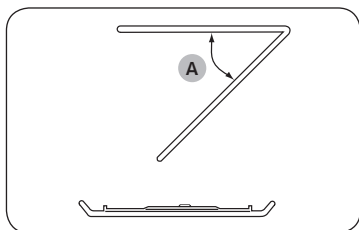
Pravidelně mikrovlnnou troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na mikrovlnné troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn mikrovlnné trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

### Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku mikrovlnné trouby

1. Do prázdné mikrovlnné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání mikrovlnné trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až mikrovlnná trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

### Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45° (A), viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otvírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti mikrovlnné trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory mikrovlnné trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití mikrovlnné trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby neagresivním čisticím prostředkem.

## Výměna (oprava)

### ⚠ VAROVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat mikrovlnnou troubu.

- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm mikrovlnné trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

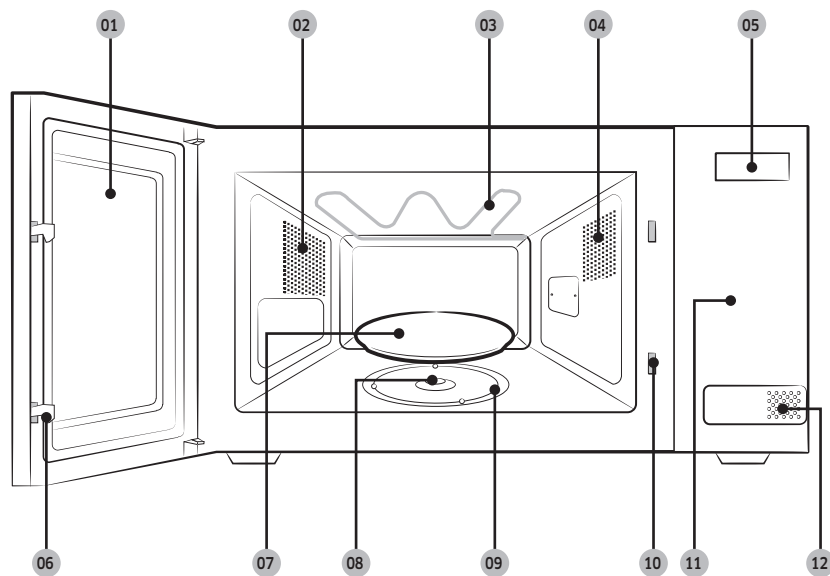
### Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

Pokud nebudete mikrovlnnou troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte mikrovlnnou troubu na suché místo, kde se nepraší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř mikrovlnné trouby může negativně ovlivnit vlastnosti mikrovlnné trouby.



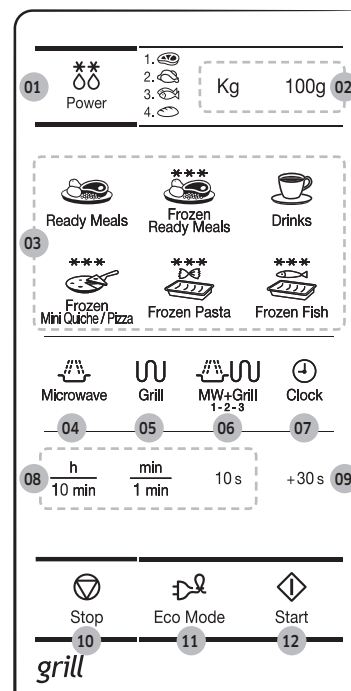
# Funkce mikrovlnné trouby

## Mikrovlnná trouba



- |                                |                      |                             |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 01 Dvířka                      | 02 Ventilační otvory | 03 Grilování                |
| 04 Světlo                      | 05 Zobrazení         | 06 Západky dvířek           |
| 07 Otočný talíř                | 08 Spojka            | 09 Otočný kruh              |
| 10 Otvory bezpečnostního zámku | 11 Ovládací panel    | 12 Tlačítko Dvířka otevřená |

## Ovládací panel



- |    |                              |
|----|------------------------------|
| 01 | Rozmrazování                 |
| 02 | Nastavení hmotnosti          |
| 03 | Okamžitý ohřev/vaření        |
| 04 | Microwave (Mikrovlnný režim) |
| 05 | Grill (Grilování)            |
| 06 | Combi (Kombinovaný režim)    |
| 07 | Clock (Hodiny)               |
| 08 | Nastavení času               |
| 09 | +30 s                        |
| 10 | Stop                         |
| 11 | Eco Mode (Režim Eco)         |
| 12 | Start                        |

Funkce mikrovlnné trouby

# Používání mikrovlnné trouby

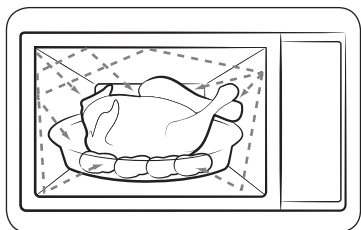
## Princip funkce mikrovlnné trouby

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

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování
- Ohřev
- Vaření

## Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím postupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
  - Množství a hustota
  - Obsah vody
  - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

## POZNÁMKA

Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z mikrovlnné trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím následující:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

## Nastavení času

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „0“, „88:88“ nebo „12:00“.

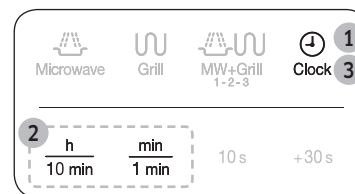
Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém, nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

## POZNÁMKA

- Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.
- **Funkce automatické úspory energie**  
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.

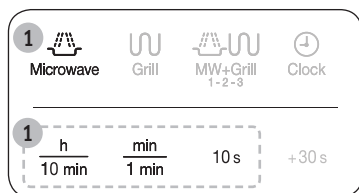
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.



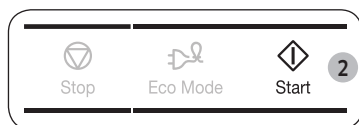
1. Chcete-li zobrazit čas ve...  
24hodinovém formátu  
12hodinovém formátu  
Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko **Clock (Hodiny)**.
2. Hodinu nastavte pomocí tlačítka **h** a minuty pomocí tlačítka **min**.
3. Po zobrazení správného časového údaje spusťte hodiny opětovným stisknutím tlačítka **Clock (Hodiny)**.  
Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

## Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Otevřete dvířka trouby stisknutím velkého tlačítka v pravém dolním rohu ovládacího panelu. Nejprve položte na otočný talíř mísu s vodou. Poté zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)** a nastavte čas na 4 až 5 minut odpovídajícím počtem stisknutí tlačítka **1 min (1 minuta)**.



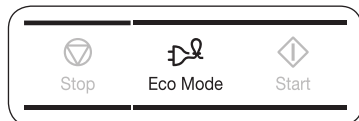
2. Stiskněte tlačítko **Start**. Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

### POZNÁMKA

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

## Nastavení režimu úspory energie

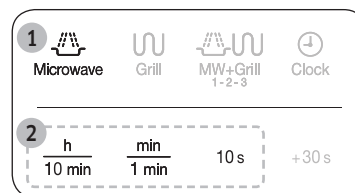
Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.



- Stiskněte tlačítko **Eco Mode (Režim Eco)**.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

## Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

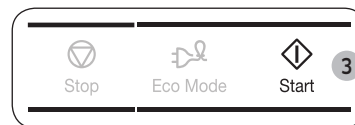


1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**. Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon):

Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka

**Microwave (Mikrovlnný režim)**, dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattch. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů na další straně.

2. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek **10 min (10 minut)**, **1 min (1 minuta)** a **10 s**.
3. Stiskněte tlačítko **Start**. Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
  - 1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednu za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



### UPOZORNĚNÍ

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

# Používání mikrovlnné trouby

## Výkonové stupně

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

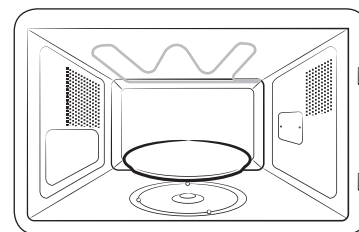
Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRIL
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ (❄️)	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM I (🔥❄️)	600 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM II (🔥🔥)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM III (❄️🔥)	300 W	1100 W

## POZNÁMKA

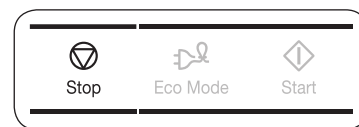
- Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.
- Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

## Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.



1. Dočasné zastavení:  
Otevřete dvířka.  
Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko **Start**.



2. Chcete-li vaření ukončit;  
Stiskněte tlačítko **Stop**.  
Vaření se zastaví.  
Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop**.

## POZNÁMKA

Před zahájením vaření je možné zrušit jakékoli nastavení, stačí stisknout tlačítko **Stop**.

## Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **+30 s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.



1. Každým stisknutím tlačítka **+30 s** přidáte 30 sekund.



2. Stiskněte tlačítko **Start**.

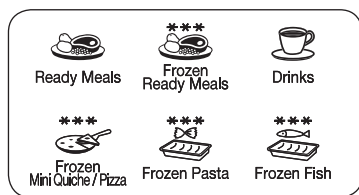
## Použití funkce Okamžitý ohřev / vaření

U funkce Okamžitý ohřev se doba vaření nastavuje automaticky. Počet porcí lze upravit odpovídajícím počtem stisknutí příslušného tlačítka funkce Okamžitý ohřev.

### UPOZORNĚNÍ

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

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



Podle potřeby stiskněte několikrát požadované tlačítko **Okamžitý ohřev/vaření**.

- Stisknutím tlačítka **Start** spustíte vaření. Po dokončení:
  - 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
  - 2) Tříkrát zazní zvukový signál připomínající ukončení vaření (jednou každou minutu)
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.
- **Příklad:** Jedním stisknutím tlačítka **Drinks (Nápoje)** ohřejete jeden šálek kávy. Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na další straně.

## Nastavení funkce Okamžitý ohřev / vaření

V následující tabulce je uvedeno 6 programů funkce Automatický ohřev/vaření, dále množství, doby odstavení a příslušná doporučení.

Pokrm/Tlačítko	Velikost porce	Doba odstavení
Chlazené hotové pokrmy	300 až 350 g 400 až 450 g	3 min
	<b>Doporučení</b> Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).	
Hotové mražené pokrmy	300 až 350 g 400 až 450 g	4 min
	<b>Doporučení</b> Vezměte hotový mražený pokrm a zkontrolujte, zda je jeho obal vhodný pro použití v mikrovlnné troubě. Propíchněte fólii na hotovém pokrmu. Položte hotový mražený pokrm do středu otočného talíře. Tento program je vhodný pro mražené hotové pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).	
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1 až 2 min
	<b>Doporučení</b> Nalijte do keramického šálku a ohřejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.	

## Používání mikrovlnné trouby

Pokrm/Tlačítko	Velikost porce	Doba odstavení
Mražený mini koláček/ pizza	150 g (4 až 6 ks) 250 g (7 až 9 ks)	-
	<b>Doporučení</b> Rozložte mražené mini koláčky nebo mini pizzy na rošt.	
Mražené zapékané těstoviny	200 g 400 g	2 až 3 min
	<b>Doporučení</b> Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny.	
Mražená zapékaná ryba	200 g 400 g	2 až 3 min
	<b>Doporučení</b> Vložte mraženou zapékanou rybu do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené hotové produkty tvořené rybím filé se zeleninou a omáčkou.	

### Pokyny pro vaření v čisté páře

Dodávaný pařák, který využívá princip vaření v čisté páře, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung. Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota. Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska



Vložka



Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  až  $140\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  
Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

#### Podmínky použití

- **Nepoužívejte:**  
k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku, současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

#### Údržba

- Pařák je možné mýt v myčce.
- Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.



## Rozmrazování

Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části misky a nezneškodní pokrm.

## Vaření

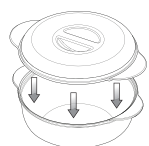
Pokrm	Velikost porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Použití pařáku
Artyčoky	300 g (1 až 2 ks)	800 W	5 až 6	Miska s vložkou + Poklice
	<b>Pokyny</b> Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte 1 polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4 až 5	Miska s vložkou + Poklice
	<b>Pokyny</b> Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			
Mražená zelenina	300 g	600 W	7 až 8	Miska s vložkou + Poklice
	<b>Pokyny</b> Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstavení dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Pokrm	Velikost porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Použití pařáku
Rýže	250 g	800 W	15 až 18	Miska + Poklice
	<b>Pokyny</b> Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. Nechte 5 až 10 minut odstát.			
Brambory ve slupce	500 g	800 W	7 až 8	Miska + Poklice
	<b>Pokyny</b> Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Dušený pokrm (Chlazený)	400 g	600 W	5 až 6	Miska + Poklice
	<b>Pokyny</b> Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstavením dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			
Polévka (Chlazená)	400 g	800 W	3 až 4	Miska + Poklice
	<b>Pokyny</b> Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstavením dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.			
Mražená polévka	400 g	800 W	8 až 10	Miska + Poklice
	<b>Pokyny</b> Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstavením dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1 až 2	Miska + Poklice
	<b>Pokyny</b> Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			

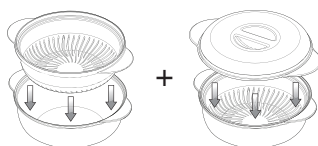
## Používání mikrovlnné trouby

Pokrm	Velikost porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Použití pařáku
Ovocný kompot	250 g	600 W	3 až 4	Miska + Poklice
<p><b>Pokyny</b> Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupaní, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.</p>				

### Manipulace s pařákem



Miska + poklice



Miska s vložkou + poklice

### Bezpečnostní opatření

- Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

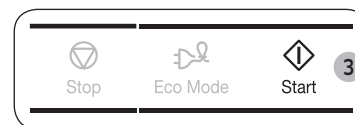
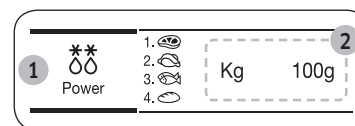
## Použití funkce Rozmrazování

Funkce Rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba/koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Rozmrazování** vyberte typ pokrmu. (Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na protější straně.)
2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka **Kg a 100g**. Je možné nastavit maximálně 1500 g.
3. Stiskněte tlačítko **Start**.
  - Spustí se rozmrazování.
  - V polovině rozmrazování vydá trouba zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
  - Dalším stisknutím tlačítka **Start** rozmrazování dokončíte.

### 📖 POZNÁMKA

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného vaření / ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 13

### Nastavení funkce Rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování.

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
<b>1. Maso</b>	200 až 1500 g	20 až 60 min	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
<b>2. Drůbež</b>	200 až 1500 g	20 až 60 min	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
<b>3. Ryby</b>	200 až 1500 g	20 až 50 min	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.

Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
<b>4. Chléb nebo koláč</b>	125 až 625 g	5 až 20 min	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.

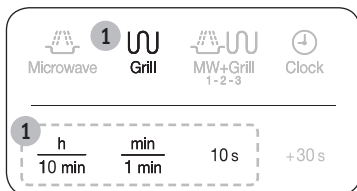
#### POZNÁMKA

Pokud chcete rozmrazování potravin provést ručně, vyberte funkci Manual Defrosting (Ruční rozmrazování) a výkonový stupeň 180 W. Další informace o funkci Manual Defrosting (Ruční rozmrazování) a o době rozmrazování naleznete na stranách 29–30.

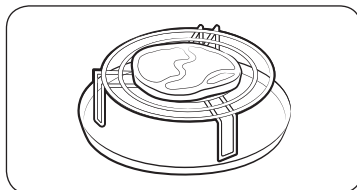
# Používání mikrovlnné trouby

## Grilování

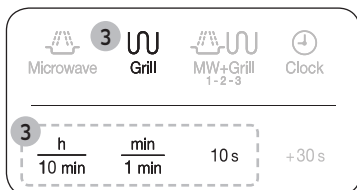
Funkce Grill (Grilování) umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.



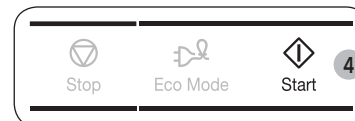
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka, nastavení času **Grill (Grilování) (10 min (10 minut), 1 min (1 minuta) a 10 s)** a tlačítka **Start**.



2. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



3. Vložte pokrm na roštu do trouby. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek **10 min (10 minut), 1 min (1 minuta) a 10 s**. (Maximální doba grilování je 60 minut.)



4. Stiskněte tlačítko **Start**. Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
  - 1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
  - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

### 📖 POZNÁMKA

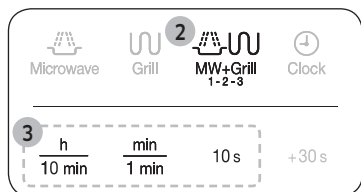
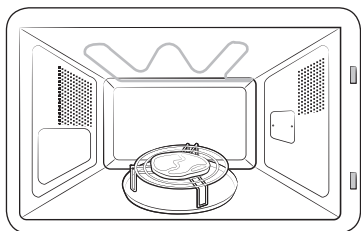
Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

## Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

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

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

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



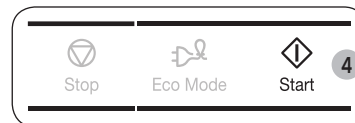
1. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.

2. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**. Zobrazí se následující údaje:

Kombinovaný režim	(mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W	(výstupní výkon)

### 📖 POZNÁMKA

- Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Combi (Kombinovaný režim)**, dokud se nezobrazí požadovaný výkon.
  - Teplotu grilu nelze nastavit.
3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek **10 min (10 minut)**, **1 min (1 minuta)** a **10 s**. Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start**. Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:

- 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
- 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

### 📖 POZNÁMKA

Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.



# Používání mikrovlnné trouby

## Vaření ve více fázích

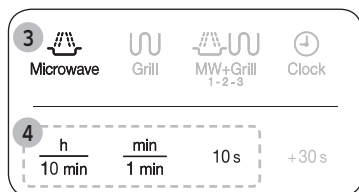
Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích.

### POZNÁMKA

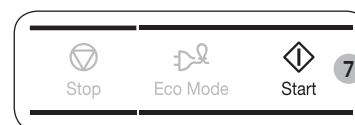
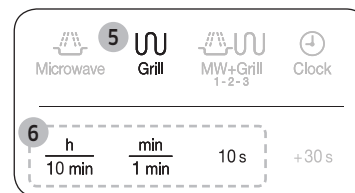
- Pokud byste chtěli rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu, můžete potravinu rozmrazit a poté uvařit ve třech fázích.
  - Rozmrazování
  - Vaření I
  - Vaření II
- Při vaření ve více fázích můžete nastavit buď dvě nebo tři fáze. Pokud nastavíte tři fáze, pak první fázi musí být rozmrazování.
- Tlačítko **Start** netisknete do té doby, než nastavíte poslední fázi.



1. Jednou nebo vícekrát stiskněte tlačítko **Rozmrazování**.
2. Podle potřeby nastavte hmotnost opakovaným stisknutím tlačítek **Kg** a **100g** (v tomto příkladu je to 500 g).



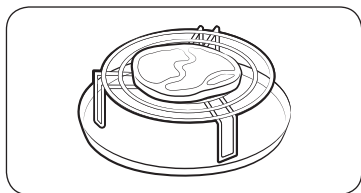
3. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.  
Mikrovlnný režim (I):  
☁️: V případě potřeby nastavte výkonový stupeň jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Microwave (Mikrovlnný režim)**. (v tomto příkladu je to 600 W)
4. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu odpovídajícím počtem stisknutí tlačítek **10 min (10 minut)**, **1 min (1 minuta)** a **10 s** (v tomto příkladu jsou to 4 minuty).



5. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.  
Režim grilování (II):
6. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu odpovídajícím počtem stisknutí tlačítek **10 min (10 minut)**, **1 min (1 minuta)** a **10 s** (v tomto příkladu je to 5 minut). (Maximální doba grilování je 60 minut.)
7. Stiskněte tlačítko **Start**.  
Postupně jsou vybírány tři režimy [rozmrazování a vaření (I, II)]. V závislosti na zvoleném režimu rozmrazování vám trouba může zvukovým signálem připomenout v polovině rozmrazování, že je třeba potravinu otočit. Po skončení vaření trouba vydá čtyřikrát zvukový signál.
  - Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
  - Znovu se zobrazí aktuální čas.



## Volba příslušenství



Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádoby, papírové kelímky, utěrky apod. Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), použijte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

### POZNÁMKA

Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části **Pokyny pro výběr nádobí** na straně 24.

## Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



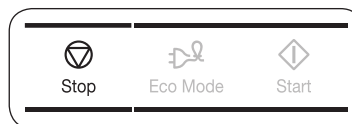
- Stiskněte současně tlačítka **Stop** a **Start**. Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.
- Zvukový signál lze opět zapnout současným stisknutím tlačítek **Stop** a **Start**. Trouba opět pracuje se zapnutou zvukovou signalizací.

OFF

ON

## Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní. Troubu můžete kdykoli uzamknout.



- Stiskněte současně tlačítka **Stop** a **Clock (Hodiny)**. Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek **Stop** a **Clock (Hodiny)**. Poté můžete troubu normálně používat.

L

## Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Hliníková fólie	✓X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny mikrovlnné trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrénové kelímky</li> </ul>	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papírové sáčky nebo noviny</li> </ul>	X	Mohou se vznítit.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recyklovaný papír nebo kovové lemy</li> </ul>	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stolní nádobí do trouby</li> </ul>	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jemné skleněné nádobí</li> </ul>	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zavařovací sklenice</li> </ul>	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nádobí</li> </ul>	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzávěry sáčků do mrazničky</li> </ul>	X	
Papír		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky</li> </ul>	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recyklovaný papír</li> </ul>	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nádobý</li> </ul>	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potravinová fólie</li> </ul>	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sáčky do mrazničky</li> </ul>	✓X	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené

✓X : Budte opatrní

X : Nebezpečné



# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Mikrovlny

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

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

## Vaření

### Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

### Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

### Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

### Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

## Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Při odstavení nechte zakryté.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Špenát	150 g	600 W	4½ až 5½	2 až 3
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Brokolice	300 g	600 W	9 až 10	2 až 3
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.			
Hrášek	300 g	600 W	7½ až 8½	2 až 3
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Zelené fazolky	300 g	600 W	8 až 9	2 až 3
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.			
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½ až 8½	2 až 3
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	8 až 9	2 až 3
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

**Rýže:** Použijte velkou skleněnou varnou mísu s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.

Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.

Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

**Těstoviny:** Použijte velkou skleněnou varnou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.

Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16 až 17	5
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody.			
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21 až 22	5
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody.			
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17 až 18	5
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody.			
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18 až 19	5
	<b>Pokyny</b> Přidejte 400 ml studené vody.			
Těstoviny	250 g	800 W	11 až 12	5
	<b>Pokyny</b> Přidejte 1000 ml horké vody.			

## Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžice) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody- viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

**Tip:** Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Brokolice	250 g	4 až 4½	3
	500 g	7 až 7½	
<b>Pokyny</b> Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.			
Růžičková kapusta	250 g	5½ až 6½	3
	<b>Pokyny</b> Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody.		
Mrkev	250 g	4½ až 5	3
	<b>Pokyny</b> Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.		
Květák	250 g	5 až 5½	3
	500 g	8½ až 9	
<b>Pokyny</b> Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky srovnejte směrem do středu.			
Cuketa	250 g	3½ až 4	3
	<b>Pokyny</b> Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.		

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Lilek	250 g	3½ až 4	3
	<b>Pokyny</b> Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.		
Pórek	250 g	4½ až 5	3
	<b>Pokyny</b> Pórek nakrájejte na silné proužky.		
Žampióny	125 g	1½ až 2	3
	250 g	3 až 3½	
<b>Pokyny</b> Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.			
Cibule	250 g	5½ až 6	3
	<b>Pokyny</b> Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžičku) vody.		
Paprika	250 g	4½ až 5	3
	<b>Pokyny</b> Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250 g	4 až 5	3
	500 g	7½ až 8½	
<b>Pokyny</b> Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.			
Řepa	250 g	5 až 5½	3
	<b>Pokyny</b> Kedlubnu nakrájejte na kostičky.		

## Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

## Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

## Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 800 W, zatímco jiné musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte nebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

## Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

## Ohřev dětské výživy

### Dětská výživa

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!

Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.

Doporučená teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

### Kojenecké mléko

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání je přibližně 37 °C.

## POZNÁMKA

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.

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

## Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Pokrm	Porce	Napájení	Doba	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2 až 3
	<b>Pokyny</b> Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2 až 3
	<b>Pokyny</b> Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30 až 40 s	2 až 3
	200 ml		50 s až 1 min	
<b>Pokyny</b> Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.				

## Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1 až 1½	1 až 2
	250 ml (1 hrnek)		1½ až 2	
	<b>Pokyny</b> Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.			
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3 až 3½	2 až 3
	<b>Pokyny</b> Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½	2 až 3
	<b>Pokyny</b> Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ až 5½	3
	<b>Pokyny</b> Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.			

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5 až 6	3
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½	3

## Ruční rozmrazování

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

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

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.


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

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

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

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

## Pokyny pro přípravu pokrmů

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku. Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W, )

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
<b>Maso</b>			
Mleté maso	250 g	6½ až 7½	5 až 25
	500 g	10 až 12	
Vepřové steaky	250 g	7½ až 8½	
	<b>Pokyny</b> Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		
<b>Drůbež</b>			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14½ až 15½	15 až 40
Celé kuře	900 g	28 až 30	
	<b>Pokyny</b> Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		
<b>Ryby</b>			
Rybí filety	200 g (2 ks)	6 až 7	5 až 15
	400 g (4 ks)	12 až 13	
	<b>Pokyny</b> Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)
<b>Ovoce</b>			
Bobulovité ovoce	250 g	6 až 7	5 až 10
	<b>Pokyny</b> Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).		
<b>Pěčivo</b>			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks	½ až 1	5 až 20
	4 ks	2 až 2½	
Toasty nebo sendviče	250 g	4½ až 5	
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	8 až 10	
	<b>Pokyny</b> Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!		

## Grilování

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3 až 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

### Nádobí vhodné pro grilování:

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

### Potraviny vhodné ke grilování:

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

### Důležitá poznámka:

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

## Mikrovlnný režim + grilování

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

### Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

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

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

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

### Důležitá poznámka:

Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

## Pokyny pro přípravu pokrmů

### Pokyny pro grilování mražených potravin

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

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + gril	300 W + gril 1 až 1½ 2 až 2½	Pouze gril 1 až 2 1 až 2
<b>Pokyny</b> Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně, dokud nedosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.				
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampióny)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + grilování	8 až 9	-
<b>Pokyny</b> Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Zapékání (zelenina s bramborem)	400 g	450 W + grilování	13 až 14	-
<b>Pokyny</b> Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné varné misky. Položte nádobu na rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlnný ohřev + grilování	600 W + gril 14 až 15	Pouze gril 2 až 3
<b>Pokyny</b> Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové misky z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Kuřecí nugety	250 g	450 W + grilování	5 až 5½	3 až 3½
<b>Pokyny</b> Položte kuřecí nugety na rošt.				
Hranolky	250 g	450 W + grilování	9 až 11	4 až 5
<b>Pokyny</b> Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.				

### Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předejděte gril 4 minuty pomocí funkce grilování.

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

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Toasty	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	4 až 5	4½ až 5½
<b>Pokyny</b> Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.				
Dalamánky (již upečené)	2 až 4 kusy	Pouze gril	2 až 3	2 až 3
<b>Pokyny</b> Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.				



Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + gril 4½ až 5½ 7 až 8	Pouze gril 2 až 3
	<b>Pokyny</b> Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 kusy (300 g)	450 W + grilování	3½ až 4	-
	<b>Pokyny</b> Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½ až 5½ 8 až 9	-
	<b>Pokyny</b> Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt rozkrojenou stranou ke grilu.			
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + gril	10 až 12	12 až 13
	<b>Pokyny</b> Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Jehněčí/hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12 až 15	9 až 12
	<b>Pokyny</b> Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + gril 7 až 8	Pouze gril 6 až 7
	<b>Pokyny</b> Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	4 až 4½ 6 až 7	-
	<b>Pokyny</b> Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			

# Pokyny pro přípravu pokrmů

## Speciální rady

### Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívajte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

### Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívajte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

### Rozpouštění krystalizovaného medu

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

### Rozpouštění želatiny

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

### Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

### Vaření marmelády

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

### Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

### Opékání mandlových plátků

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

# Řešení problémů

## Řešení problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
<b>Obecné</b>		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Mikrovlnná trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Mikrovlnná trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko <b>Start</b> , čímž spustíte provoz trouby.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Mikrovlnná trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte mikrovlnnou troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit mikrovlnnou troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do mikrovlnné trouby.
	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a mikrovlnná trouba nefunguje.	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro mikrovlnnou troubu.
	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.
Vnější povrch mikrovlnné trouby je za provozu příliš horký.	Mikrovlnná trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně mikrovlnné trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na mikrovlnné troubě jsou položeny předměty.	Odstraňte z horní plochy mikrovlnné trouby veškeré předměty.

## Řešení problémů

Problém	Příčina	Akce
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem mikrovlnné trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte mikrovlnnou troubu a poté otevřete dvířka.
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že mikrovlnná trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádoby.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný režim, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko <b>Stop</b> .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek mikrovlnné trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko <b>Start</b> , čímž znovu spustíte provoz trouby.
Mikrovlnná trouba není ve vodorovné poloze.	Mikrovlnná trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování mikrovlnné trouby na rovném a stabilním povrchu.

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích mikrovlnné trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se mikrovlnná trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z mikrovlnné trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kape voda.</li> <li>2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.</li> <li>3. V mikrovlnné troubě zůstává voda.</li> </ol>	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř mikrovlnné trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisějšího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace mikrovlnné trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu mikrovlnné trouby.

Problém	Příčina	Akce
<b>Otočný talíř</b>		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drncí a dělá hluk.	Ke dnu mikrovlnné trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu mikrovlnné trouby.
<b>Gril</b>		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Problém	Příčina	Akce
<b>Mikrovlnná trouba</b>		
Mikrovlnná trouba nehrjeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích mikrovlnné trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte mikrovlnnou troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání mikrovlnné trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku mikrovlnné trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do mikrovlnné trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Mikrovlnná trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka mikrovlnné trouby.	Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky mikrovlnné trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky mikrovlnné trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správné příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

## Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GE83X-P odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	GE83X-P
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1200 W
Grilování	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H)	
Vnější	489 x 275 x 354 mm
Vnitřní prostor trouby	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA

## Poznámka

## Poznámka

---

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

## MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telveverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
Kosovo	0800 10 10 1	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04056K-00



# Microwave Oven

---

User manual

GE83X-P

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>	<b>Microwave oven use</b>	<b>12</b>
Important safety instructions	3	How a microwave oven works	12
General safety	6	Setting the time	12
Microwave operation precautions	7	Checking that your oven is operating correctly	13
Limited warranty	8	Setting the energy save mode	13
Product group definition	8	Cooking/Reheating	13
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8	Stopping the cooking	14
<b>Installation</b>	<b>9</b>	Adjusting the cooking time	14
Accessories	9	Using the instant reheat/cook feature	15
Installation site	9	Pure steam cooking guide	16
Turntable	9	Using the Power Defrost feature	18
<b>Maintenance</b>	<b>10</b>	Grilling	20
Cleaning	10	Combining microwaves and the grill	21
Replacement (repair)	10	Multistage cooking	22
Care against an extended period of disuse	10	Choosing the accessories	23
<b>Microwave oven features</b>	<b>11</b>	Switching the beeper off	23
Microwave oven	11	Safety-locking your microwave oven	23
Control panel	11	<b>Cookware guide</b>	<b>24</b>
		<b>Cooking guide</b>	<b>25</b>
		<b>Troubleshooting</b>	<b>35</b>
		<b>Technical specifications</b>	<b>39</b>

# Safety instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

## Safety instructions

---

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

# Safety instructions

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

---

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

---

## Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

## Safety instructions

### Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

### Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

### Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

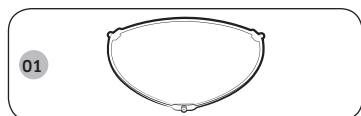
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



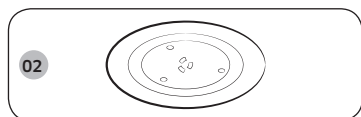
# Installation

## Accessories

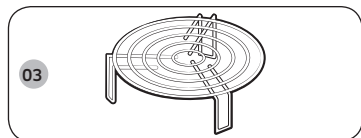
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



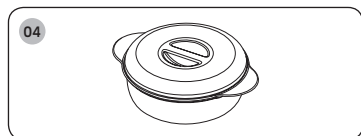
**01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.  
The roller ring supports the turntable.



**02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.  
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.




**03 Grill rack**, to be placed on the turntable.  
The metal rack can be used in grill and combination cooking.



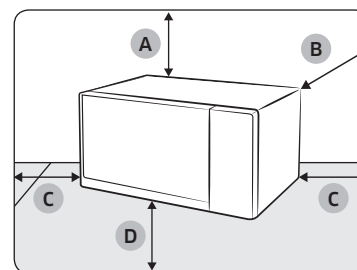
**04 Pure Steamer**, see page 16 to 17.  
The plastic steam cooker when using Pure steam function.

### ⚠ CAUTION

- **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.
- **DO NOT** operate the **Grill** and **Combi** mode with Pure Steamer.

Operation Mode	Microwave	Grill	Combi
 (Steam cooker)	0	X	X

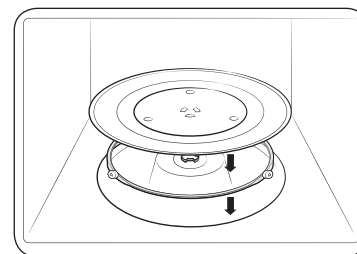
## Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



# Maintenance

## Cleaning

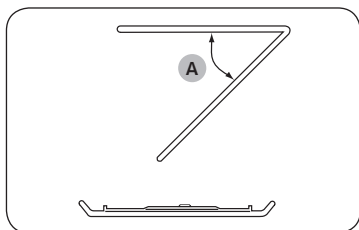
Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### ⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

## Replacement (repair)

### ⚠ WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

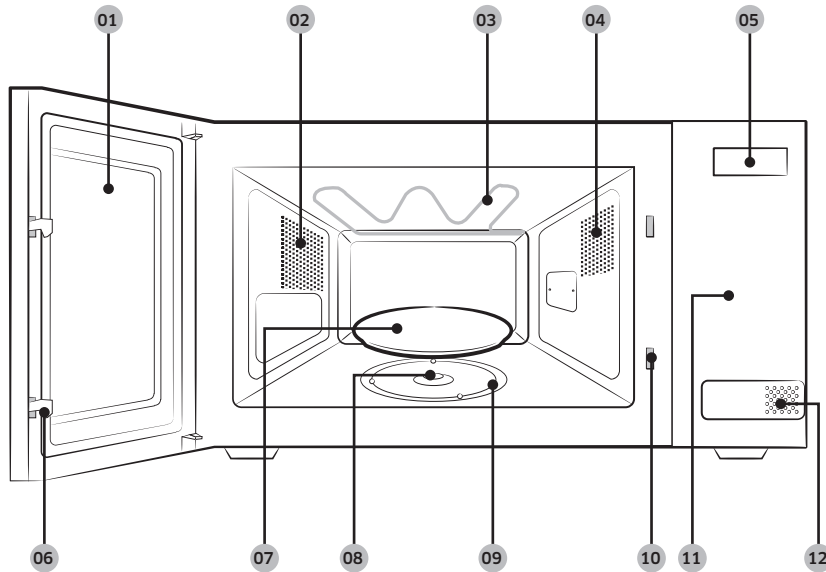
### Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.



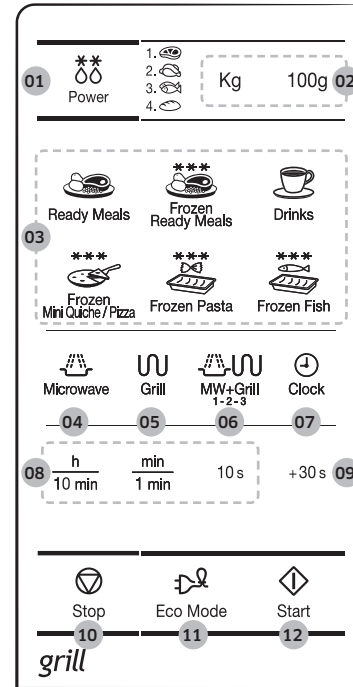
# Microwave oven features

## Microwave oven



- |                           |                      |                     |
|---------------------------|----------------------|---------------------|
| 01 Door                   | 02 Ventilation holes | 03 Grill            |
| 04 Light                  | 05 Display           | 06 Door latches     |
| 07 Turntable              | 08 Coupler           | 09 Roller ring      |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel     | 12 Door open button |

## Control panel



- 01 Power Defrost
- 02 Weight setting
- 03 Instant Reheat/Cook
- 04 Microwave
- 05 Grill
- 06 Combi
- 07 Clock
- 08 Time setting
- 09 +30 s
- 10 Stop
- 11 Eco Mode
- 12 Start

Microwave oven features



# Microwave oven use

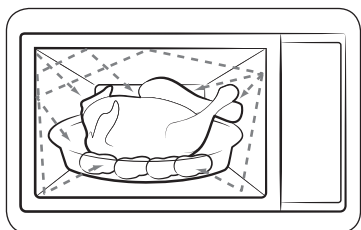
## How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

### Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

### NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

## Setting the time

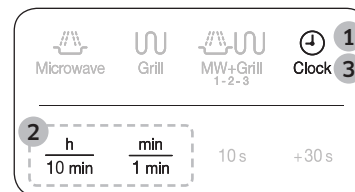
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

- Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.
- **Auto energy saving function**  
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.  
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.



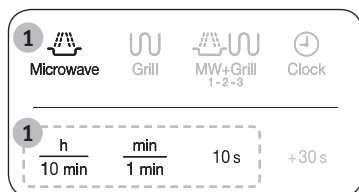
1. To display the time in the...  
24-hour notation  
12-hour notation  
Press the **Clock** button once or twice.
2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.
3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.  
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



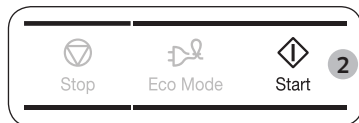
## Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Microwave** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



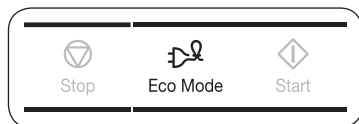
2. Press the **Start** button. The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

## Setting the energy save mode

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.



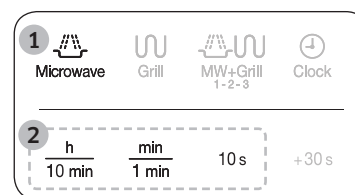
- Press the **Eco Mode** button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

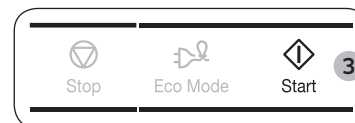


1. Press the **Microwave** button. The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

3. Press the **Start** button. The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



### CAUTION

Never switch the microwave oven on when it is empty.

# Microwave oven use

## Power levels

You can choose among the power levels below.

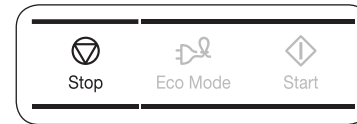
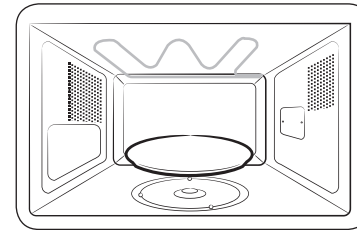
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (❄️)	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (🔥🍷)	600 W	1100 W
COMBI II (🔥🍷)	450 W	1100 W
COMBI III (🔥🍷)	300 W	1100 W

### NOTE

- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## Stopping the cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



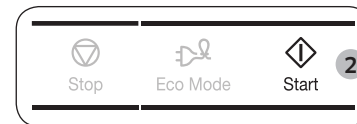
1. To stop temporarily; Open the door. Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.
2. To stop completely; Press the **Stop** button. The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** button again.

### NOTE

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** button.

## Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.
2. Press the **Start** button.

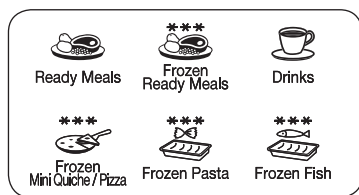
## Using the instant reheat/cook feature

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

### CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.

- Press **Start** button to start cooking. When it has finished:
  - 1) The oven beeps four times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
  - 3) The current time is displayed again.
- **Example:** Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

## Instant reheat/cook settings

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time
Chilled Ready Meals	300-350 g 400-450 g	3 min.
	<b>Recommendations</b> Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
Frozen Ready Meals	300-350 g 400-450 g	4 min.
	<b>Recommendations</b> Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).	
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.
	<b>Recommendations</b> Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.	

## Microwave oven use

Food/Button	Serving Size	Standing Time
Frozen Mini Quich/ Pizza	150 g (4-6 pcs.) 250 g (7-9 pcs.)	-
	<b>Recommendations</b> Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.	
Frozen Pasta Gratin	200 g 400 g	2-3 min.
	<b>Recommendations</b> Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.	
Frozen Fish Gratin	200 g 400 g	2-3 min.
	<b>Recommendations</b> Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fish fillets topped with vegetables and sauce.	

### Pure steam cooking guide

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.

This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The Microwave Pure steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

#### Conditions of use

- **Do not use:** to cook foods with a high sugar or fat content, with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

#### Maintenance

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.



## Defrosting

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

## Cooking

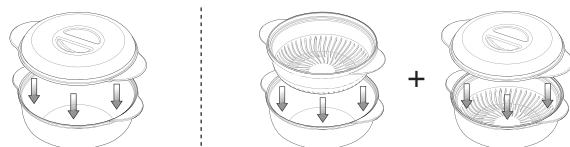
Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs.)	800 W	5-6	Bowl with insert tray + Lid
	<b>Instructions</b> Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	Bowl with insert tray + Lid
	<b>Instructions</b> Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	Bowl with insert tray + Lid
	<b>Instructions</b> Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Rice	250 g	800 W	15-18	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.			
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400 g	600 W	5-6	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	800 W	8-10	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

## Microwave oven use

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Fruit Compote	250 g	600 W	3-4	Bowl + Lid
	<b>Instructions</b> Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

### Handling of Pure Steamer



Bowl + Lid

Bowl with Insert tray + Lid

### Precautions

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

## Using the Power Defrost feature

The Power Defrost feature enable you to defrost meat, poultry, fish and bread/ cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

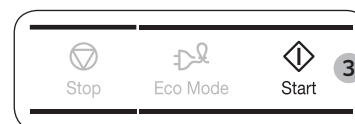
### ⚠ CAUTION

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)
2. Select the food weight by pressing the **Kg** and **100g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.
3. Press the **Start** button.
  - Defrosting begins.
  - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
  - Press **Start** button again to finish defrosting.



### 📖 NOTE

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/ reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 13 for further details.

### Power Defrost settings

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
<b>1. Meat</b>	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
<b>2. Poultry</b>	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
<b>3. Fish</b>	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
<b>4. Bread/ Cake</b>	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

#### NOTE

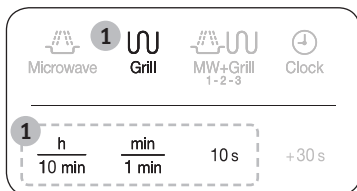
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the pages 29-30.



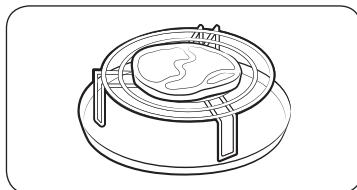
# Microwave oven use

## Grilling

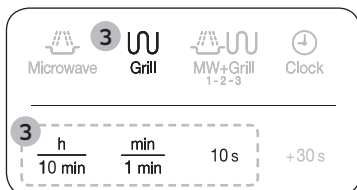
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.



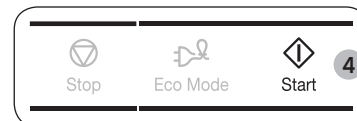
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**, time setting (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** button.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (The maximum grilling time is 60 minutes.)



4. Press the **Start** button. The oven light comes on and the turntable starts rotating.
  - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

### CAUTION

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

### NOTE

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

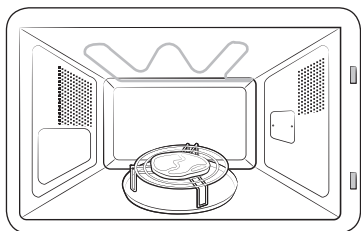


## Combining microwaves and the grill

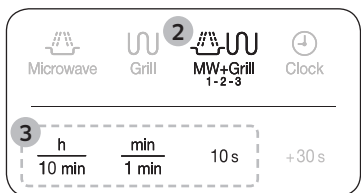
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

### ⚠ CAUTION

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



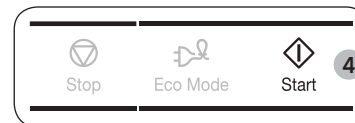
1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** button. The following indications are displayed:  
Combi (microwave and grill mode)  
600 W (out power)

### 📖 NOTE

- Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.
  - You cannot set the temperature of the grill.
3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** button. Combination cooking starts. When it has finished.
  - 1) The oven beeps four times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

### 📖 NOTE

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.



# Microwave oven use

## Multistage cooking

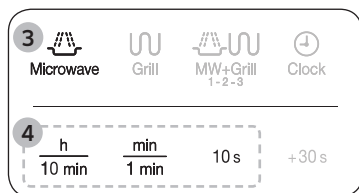
Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

### NOTE

- If you wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage, you can defrost and cook a food in three stages.
  - Defrosting
  - Cook I
  - Cook II
- You can set between two and three stages in multistage cooking. If you set three stage, the first stage must be defrosting.
- Don't press **Start** button until you've set the final stage.

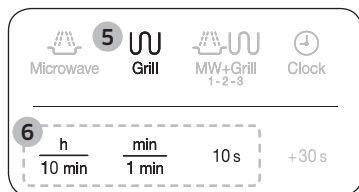


- Press the **Power Defrost** button once or more times.
- Set the weight by pressing the **Kg** and **100g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

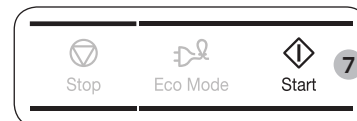


- Press the **Microwave** button. The microwave mode (I) : ; if necessary, set the power level by pressing the **Microwave** button again one or more times. (600 W in the example)

- Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



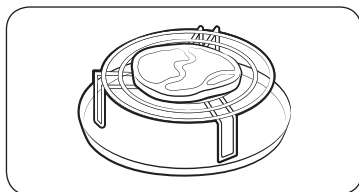
- Press the **Grill** button. The grill mode (II):
- Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example). (The maximum grilling time is 60 minutes.)



- Press the **Start** button. The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.
  - The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - The current time is displayed again.



## Choosing the accessories



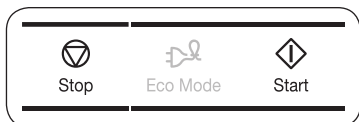
Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.  
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

### NOTE

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the **Cookware guide** on page 24.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- Press the **Stop** and **Start** buttons at the same time. The oven will not beep each time you press a button.

OFF

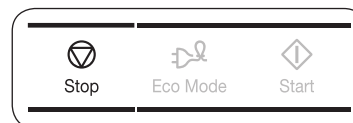
- To switch the beeper back on, press the **Stop** and **Start** buttons again at the same time. The oven operates with the beeper on again.

On

## Safety-locking your microwave oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



- Press the **Stop** and **Clock** buttons at the same time. The oven is locked (no functions can be selected).

L



- To unlock the oven, press the **Stop** and **Clock** buttons again at the same time. The oven can be used normally.

## Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	
• Freezer bags	✓X	
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended      ✓X : Use caution      X : Unsafe



# Cooking guide

## Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## Cooking

### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

## Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water			
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			

# Cooking guide

## Cooking guide for rice and pasta

**Rice :** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.  
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.  
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta :** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.  
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water.			
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water.			
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water.			
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5
	<b>Instructions</b> Add 400 ml cold water.			
Pasta	250 g	800 W	11-12	5
	<b>Instructions</b> Add 1000 ml hot water.			

## Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint :** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 g	4-4½	3
	500 g	7-7½	
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.			
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3
	<b>Instructions</b> Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.		
Carrots	250 g	4½-5	3
	<b>Instructions</b> Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 g	5-5½	3
	500 g	8½-9	
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250 g	3½-4	3
	<b>Instructions</b> Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Egg plants	250 g	3½-4	3
	<b>Instructions</b> Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250 g	4½-5	3
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 g	1½-2	3
	250 g	3-3½	
<b>Instructions</b> Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.			
Onions	250 g	5½-6	3
	<b>Instructions</b> Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Pepper	250 g	4½-5	3
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g	4-5	3
	500 g	7½-8½	
<b>Instructions</b> Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.			
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3
	<b>Instructions</b> Cut turnip cabbage into small cubes.		

## Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating.

Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

# Cooking guide

## Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## Reheating baby food

### Baby food

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

### Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

## REMARK

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml	300W	30-40 sec.	2-3
	200 ml		50 sec to 1 min.	
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.				

## Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 mug)		1½-2	
	<b>Instructions</b> Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.			
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3
	<b>Instructions</b> Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

## Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

## Cooking guide

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W, .

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
<b>Meat</b>			
Minced beef	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	
Pork steaks	250 g	7½-8½	5-25
<b>Instructions</b> Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
<b>Poultry</b>			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	14½-15½	15-40
Whole chicken	900 g	28-30	
<b>Instructions</b> First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
<b>Fish</b>			
Fish fillets	200 g (2 pcs.)	6-7	5-15
	400 g (4 pcs.)	12-13	
<b>Instructions</b> Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
<b>Fruits</b>			
Berries	250 g	6-7	5-10
<b>Instructions</b> Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
<b>Bread</b>			
Bread rolls (each about. 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20
Toast/sandwich	250 g	4½-5	
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10	
<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!			

---

## Grill

---

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

### **Cookware for grilling:**

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### **Food suitable for grilling:**

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### **Important remark:**

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

---

## Microwave + Grill

---

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

### **Cookware for cooking with microwave + grill**

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### **Food suitable for microwave + grill cooking:**

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### **Important remark:**

The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

# Cooking guide

## Grill guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Bread rolls (each ca. 50G)	2 pcs	MW+ Grill	300 W+ Grill	Grill only
	4 pcs		1-1½	1-2
<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.				
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs.)	450 W + Grill	8-9	-
	<b>Instructions</b> Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	<b>Instructions</b> Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W+ Grill	Grill only 2-3
	<b>Instructions</b> Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	<b>Instructions</b> Put chicken nuggets on the rack			
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	<b>Instructions</b> Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

## Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	<b>Instructions</b> Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs.)	MW + Grill	300 W+ Grill	Grill only 2-3
	400 g (4 pcs.)		4½-5½	7-8
	<b>Instructions</b> Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			



Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.				
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	<b>Instructions</b> Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs.)	Grill only	12-15	9-12
	<b>Instructions</b> Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Pork steaks	250 g (2 pcs.)	MW +Grill	300 W + Grill	Grill only
			7-8	6-7
<b>Instructions</b> Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.				
Baked apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6-7	
<b>Instructions</b> Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.				

# Cooking guide

---

## Special hints

---

### Melting butter

Put 50g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

### Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

### Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

### Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

## Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>Start</b> button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the <b>Stop</b> button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the <b>Start</b> button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.

Problem	Cause	Action
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam emits through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the microwave oven.</li> </ol>	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
<b>Grill</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Microwave oven</b>		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

## Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the GE83X-P ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	GE83X-P
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 354 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13 kg approx
Noise level	42 dBA

## Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

## QUESTIONS OR COMMENTS ?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
Kosovo	0800 10 10 1	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04056K-00