

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG22M8074A*



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3	Používanie funkcie uchovanie v teplom stave	22
Všeobecná bezpečnosť	6	Grilovanie	23
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	7	Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu	23
Obmedzená záruka	8	Použitie funkcie gril+30s	24
Definícia produktovej skupiny	8	Používanie funkcie detská zámka	24
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	8	Vypínanie signalizácie	24
Inštalácia	9	Sprievodca pomôckami na varenie	25
Príslušenstvo	9	Sprievodca varením	26
Tanier	9	Mikrovlnné žiarenie	26
Údržba	10	Varenie	26
Čistenie	10	Prihrievanie	28
Výmena (oprava)	10	Prihrievanie kvapalín	29
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	10	Prihrievanie detskej stravy	29
Funkcie rúry	11	Poznámka:	29
Rúra	11	Ručné rozmrazovanie	31
Ovládací panel	11	Gril	32
Používanie rúry	12	Mikrovlnný ohrev + Gril	32
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	12	Tipy a triky	35
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	12	Riešenie problémov	36
Varenie/Prihrievanie	13	Riešenie problémov	36
Nastavenie času	13	Upozornenia týkajúce sa inštalácie	38
Zmeny úrovni výkonov a času	14	Informačný kód	38
Rýchle spustenie	14	Technické údaje	39
Nastavenie času varenia	14		
Zastavenie varenia	15		
Nastavenie režimu úspory energie	15		
Používanie funkcie snímačové varenie	15		
Pokyny pre automatické snímačové varenie	17		
Používanie funkcie automatické varenie	17		
Použitie funkcie rýchle rozmrazovanie	20		

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

LEN PRE FUNKCIU MIKROVLNNÉHO OHREVU

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, 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 mikrovlnnú 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.

Zariadenie sa smie používať iba ako vstavaná mikrovlnná rúra. Zariadenie neumiestňujte do skrinky.

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.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Zariadenie možno odpájať vytiahnutím jeho ľahko dostupnej zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

Ak je poškodený prívodný 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 ju 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.

LEN PRE FUNKCIU RÚRY-VOLITELNÉ

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. Musíte byť opatrní, 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 poškriabať 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 mokrými 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.

Napájaciú 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 napájaciú zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú sieťovú zásuvku.

Pri poškodených napájacích zástrčkách alebo kábloch kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Na rúru nelejte ani priamo nesprejajte vodu.

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

Na rúru nesprejajte 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.

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, nevkladajte 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 mikrovlnnú rúru. 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 vajíčka so škrupinami ani vajíčka 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 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, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväte, 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 našej 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.

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákna. 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 zámerne 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 vrátiť 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.

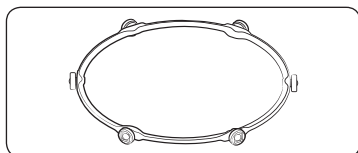
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o záväzkoch voči životnému prostrediu a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, nájdete na webovej lokalite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

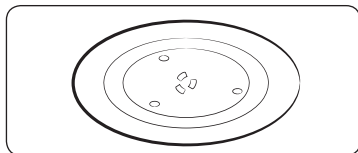
Inštalácia

Príslušenstvo

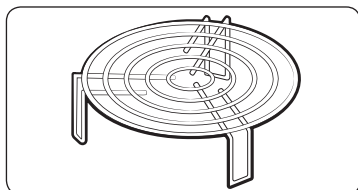
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



- 01 Valčkový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
Valčkový krúžok podopiera tanier.



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

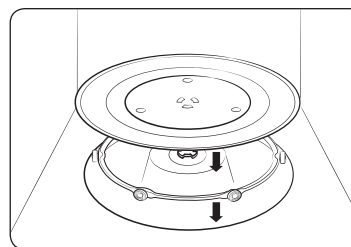


- 03 Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.
Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

⚠ UPOZORNENIE

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčkového krúžku a taniera.

Tanier



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

Údržba

Čistenie

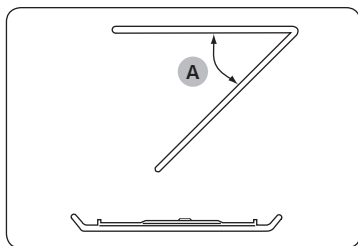
Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

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

Odstránenie odolných, zápachajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdňte rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustite rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým 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

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

Výmena (oprava)

⚠ VAROVANIE

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

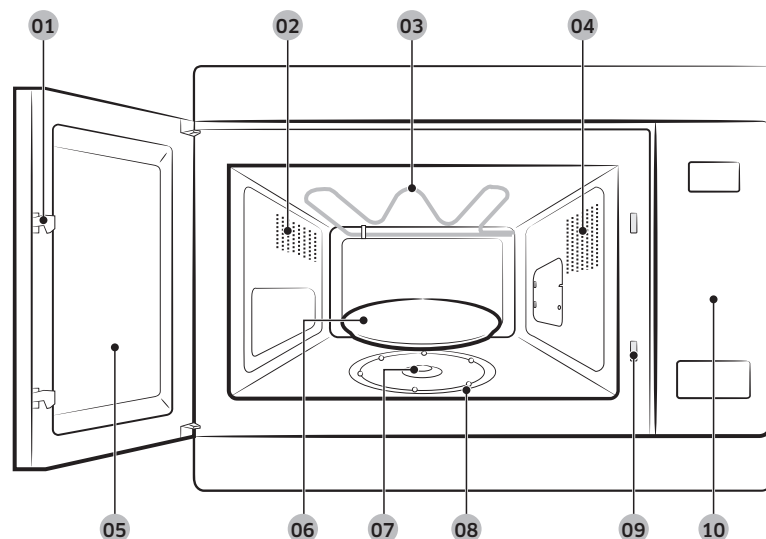
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte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

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

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

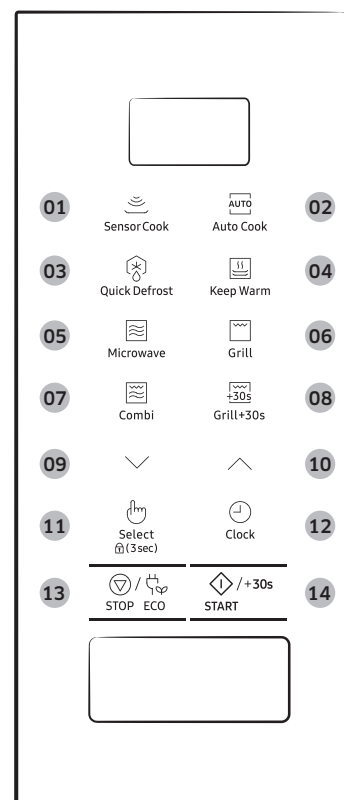
Funkcie rúry

Rúra



- | | | |
|--------------------------|---------------------|--|
| 01 Západy dvierok | 02 Vetracie otvory | 03 Ohrevný prvok |
| 04 Svetlo | 05 Dvere | 06 Tanier |
| 07 Spojovacie zariadenie | 08 Valčekový krúžok | 09 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia |
| 10 Ovládací panel | | |

Ovládací panel



- | | |
|--|---|
| 01 Sensor Cook (Snímačové varenie) | 02 Auto Cook (Automatické varenie) |
| 03 Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie) | 04 Keep Warm (Uchovanie v teplom stave) |
| 05 Microwave (Mikrovlnný ohrev) | 06 Grill (Gril) |
| 07 Combi (Kombinovaný) | 08 Grill+30s (Gril+30s) |
| 09 Nadol | 10 Nahor |
| 11 Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka) | 12 Clock (Hodiny) |
| 13 STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) | 14 START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) |

Funkcie rúry

Používanie rúry

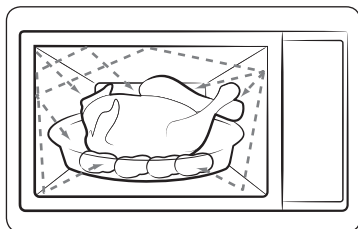
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

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)

⚠ UPOZORNENIE

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z 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.

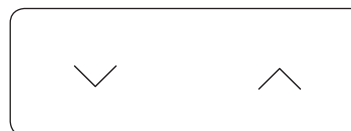
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom „**Riešenie problémov**“ na strane 36.

📖 POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu (100 % - 850 W), trvá dlhšie, kým voda zovrie.

Otvorte dverka rúry. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dverka.



Nastavte čas na 4 alebo 5 minút príslušným počtom stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

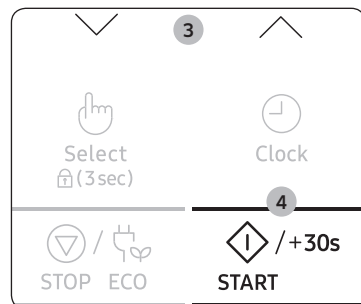
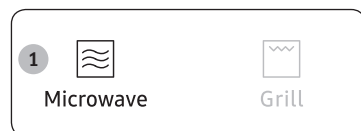
Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

⚠ UPOZORNENIE

- Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
- Maximálny čas používania funkcie **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** je 99 minút.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**. Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):
 (Režim mikrovlnného ohrevu)
2. Pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte príslušnú úroveň výkonu. (Pozrite si tabuľku úrovni výkonu.) Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas varenia. Zobrazí sa čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, vykoná sa nasledujúca činnosť.
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie času

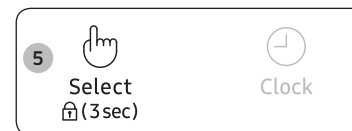
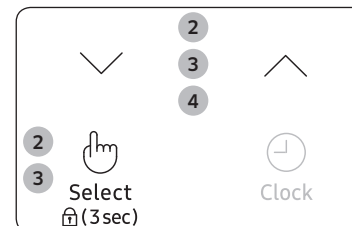
Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.

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 nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.
2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte 24-hodinový alebo 12-hodinový formát času. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
3. Stláčením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte hodinu. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
4. Stláčením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte minútu.
5. Keď sa zobrazí správny čas, stláčením tlačidla **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)** spustíte hodiny. Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Používanie rúry

Zmeny úrovni výkonov a času

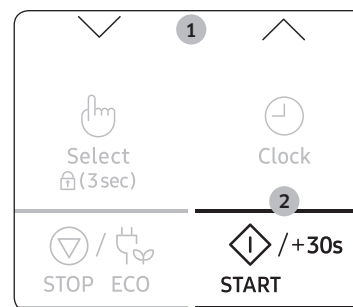
Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovni výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	850 W
STREDNE VYSOKÁ	71 %	600 W
STREDNÁ	53 %	450 W
STREDNE NÍZKA	35 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	21 %	180 W
NÍZKA	12 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nížšia úroveň výkonu	Zvýšený

Rýchle spustenie



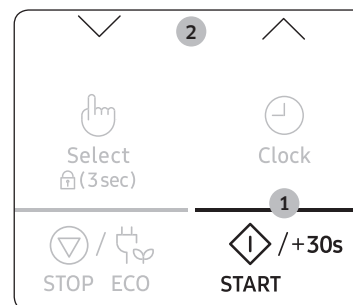
1. Umiestnite jedlo do rúry. Potom vyberte čas varenia pomocou tlačidiel **Nahor** a **Nadol**. Zobrazí sa čas varenia.
2. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa režim **Microwave (Mikrovlnný ohrev)** (850 W). Keď sa dokončí:
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

V režime Microwave (Mikrovlnný ohrev), Grill (Gril) alebo Combi (Kombinovaný) možno stláčaním tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** zvyšovať hodnotu času varenia.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia



Postup 1

Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- **Príklad:** Ak chcete pridať tri minúty, stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** šesťkrát.

Postup 2

Čas varenia upravte jednoduchým stlačením tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	• Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO). Varenie sa zastaví. • Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).
Úplne	• Stlačte raz tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO). Varenie sa zastaví. • Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO).

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

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 dvierkach vypne po 5 minútach.

Používanie funkcie snímačové varenie

Funkcia **Sensor Cook (Snímačové varenie)** má 7 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Kategóriu **Sensor Cook (Snímačové varenie)** môžete nastaviť stlačením tlačidiel **Nahor** a **Nadol**.

POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



1. Stlačte tlačidlo **Sensor Cook (Snímačové varenie)**.



2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. (Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.)



3. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa varenie.
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jednakrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

UPOZORNENIE

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Používanie rúry

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Nápoje	150-250 g	Kvapalinu (izbovej teploty) vylejte do keramickej šálky alebo džbánu. Zohrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). 1-2 minúty nechajte odstáť.
2	Brokolica	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad brokolicu, a pripravte kvety. Rovnomerne ju rozložte do sklenej misy vhodnej pre mikrovlnnú rúru a pridajte 30-45 ml (2-3 pol. lyžice) vody. Zakryte plastovým obalom s otvormi (2-3 cm). 1-2 minúty nechajte odstáť.
3	Mrkvy	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad mrkvu, a narežte ju na plátky. Rovnomerne ju rozložte do sklenej misy vhodnej pre mikrovlnnú rúru a pridajte 30-45 ml (2-3 pol. lyžice) vody. Zakryte plastovým obalom s otvormi (2-3 cm). 1-2 minúty nechajte odstáť.
4	Zemiaky v šupke	200-1000 g	Zemiaky opláchnite a očistite, každý s hmotnosťou 200 g. Do každého zemiaka niekoľkokrát pichnete vidličkou. Položte ich do kruhu na tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
5	Chladená polievka	250-500 g	Dajte chladenú polievku do sklenej misy vhodnej pre mikrovlnnú rúru. Zakryte plastovým obalom s otvormi (2-3 cm). Nechajte odstáť 2-3 minúty. Jedlo pred podávaním pomiešajte.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
6	Varené cestoviny	100-300 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
7	Mrazené hotové jedlo	200-600 g	Pripravené mrazené jedlo umiestnite na tanier. Prerežte obal pripraveného zmrazeného jedla. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. 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).

⚠ UPOZORNENIE

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Pokyny pre automatické snímačové varenie

Automatický snímač vám umožňuje vaše jedlo variť automaticky zisťovaním množstva plynov vytváraných jedlom počas varenia.

- Pri varení jedál sa vytvára mnoho druhov plynov. Automatický snímač určuje správny čas a úroveň výkonu zisťovaním týchto plynov z jedla, čím odstraňuje potrebu nastavenia času varenia a úrovne výkonu.
- Keď počas snímačového varenia nádobu zakryjete jej krytom alebo plastovým obalom, automatický snímač bude zisťovať plyny vytvorené po nasýtení nádoby parou. Ak používate fóliu alebo plastový obal, uistite sa, že ste na okraji nádoby s jedlom nechali otvor na vetranie alebo obal na viacerých miestach prepichnete.
- Krátko pred dokončením varenia sa začne odpočítavanie zostávajúceho času varenia. Bude to dobrý čas na otočenie alebo premiešanie jedla, ak je to nevyhnutné pre rovnomerné uvarenie.
- Pred automatickým snímačovým varením môžete jedlo dochutiť bylinkami, koreninami alebo omáčkami na zhnednutie. Predsa vás ale upozorňujeme, že soľ a cukor môžu mať za následok vznik spálených miest na jedle, takže tieto prísady by ste mali pridávať po varení.
- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.
- Vždy používajte nádoby vhodné pre mikrovlnné rúry a zakrývajte ich príslušnými vekami alebo plastovým obalom. Pri používaní plastového obalu obráťte jeden roh, aby mohla para unikáť správnym spôsobom.
- Vždy zakrývajte krytom, ktorý je určený pre dané riady. Ak daný riad nemá vlastné veko, použite plastový obal.
- Nádoby naplňajte minimálne do polovice.
- Jedlá vyžadujúce premiešanie alebo obrátenie premiešavajte alebo obracajte ku koncu cyklu snímačového varenia potom, ako sa na displeji začne odpočítavať čas.

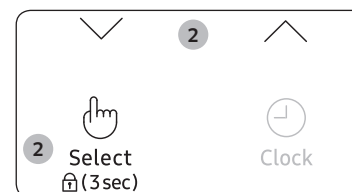
Používanie funkcie automatické varenie

Funkcia **Auto Cook (Automatické varenie)** má 29 predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Typ porcie môžete nastaviť pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol**.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



- Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)**.
- Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
 - Hotové jedlo
 - Zelenina a obilniny
 - Hydina a ryby
 - Zmäčkovanie/Roztápanie
- Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
- Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
 - Rúra štyrikrát zapípa.
 - Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

1. Hotové jedlo

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1	Chladené hotové jedlá	300-350 g	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). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-2	Chladené hotové jedlá	400-450 g	
1-3	Chladené vegetariánske jedlá	300-350 g	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prilnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
1-4	Chladené vegetariánske jedlá	400-450 g	

2. Zelenina a obilniny

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1	Zelené fazuľky	250 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-2	Špenát	150 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Neprievádzajte vodu. Misku položte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2-3	Varená kukurica	250 g	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-4	Tmavá ryža	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 5-10 minút.
2-5	Celozrnné makaróny	250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
2-6	Quinoa	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1-3 minúty.
2-7	Bulgur	125 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2-5 minút.
2-8	Zapečená zelenina	500 g	Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu-napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.
2-9	Grilované paradajky	400 g	Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

3. Hydina a ryby

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1	Kuracie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-2	Morčacie prsia	300 g	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3-3	Čerstvé rybie filety	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-4	Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-5	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
3-6	Čerstvý pstruh	200 g	Do nádoby vhodnej na použitie v rúre položte 1 celú čerstvú rybu. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-7	Opekaná ryba	200 g	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 3 minúty.
3-8	Grilovaný steak z lososa	300 g	Rovnomerne položte rybacie steaky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 2 minúty.

Používanie rúry

4. Zmäčkovanie/Roztápanie

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
4-1	Roztápanie masla	50 g	Rozrežte maslo na 3 alebo 4 kusy a položte ich na malú sklenenú misku. Roztápajte nezakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
4-2	Roztápanie masla	100 g	
4-3	Roztápanie tmavej čokolády	50 g	Nastrúhajte tmavú čokoládu a vložte ju do malej sklenenej misky. Roztápajte nezakryté. Po roztopení zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
4-4	Roztápanie tmavej čokolády	100 g	
4-5	Roztápanie cukru	25 g	Cukor vložte do malej sklenenej misky. Pridajte 10 ml vody na 25 g a 20 ml vody na 50 g. Roztápajte nezakryté. Vyberajte opatrne, použite chňapky! Použite lyžicu alebo vidličku a karamelové dekorácie vylievajte na papier na pečenie. Nechajte odstáť 10 minút až do uschnutia a odstráňte z papiera.
4-6	Roztápanie cukru	50 g	
4-7	Zmäčkovanie masla	50 g	Rozrežte maslo na 3 alebo 4 kusy a položte ich do malej sklenenej misky. Zmäčkujte nezakryté. Nechajte odstáť 1-2 minúty.
4-8	Zmäčkovanie masla	100 g	

Použitie funkcie rýchle rozmrazovanie

Funkcia **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, mrazenú zeleninu a mrazený chlieb. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

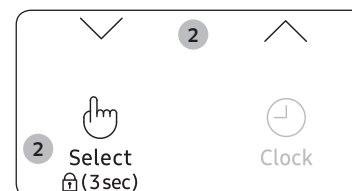
POZNÁMKA

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

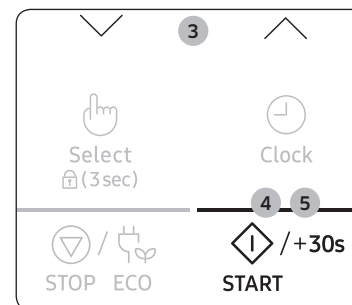
Otvorte dverka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dverka.



1. Stlačte tlačidlo **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**.



2. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.



3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** upravte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
 - Rozmrazovanie sa spustí.
 - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
5. Opätovne stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste dokončili rozmrazovanie.
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie **Quick Defrost (Rýchle rozmrazovanie)**, veľkosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby, zeleninu a chlieb umiestnite na plochý sklenený alebo keramický tanier.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1	Mäsa	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20-60 minút.
2	Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. Nechajte odstáť 20-60 minút.
3	Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Nechajte odstáť 20-60 minút.
4	Zelenina	200-1500 g	Mrazenú zeleninu rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Mrazenú zeleninu po pípnutí rúry prevráťte alebo pomiešajte. Potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . Tento program je vhodný pre všetky druhy mrazenej zeleniny. Nechajte odstáť 5-20 minút.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
5	Chlieb	200-1500 g	Chlieb umiestnite vodorovne 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. Potom stlačte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) . 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 linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou. Nechajte odstáť 10-30 minút.

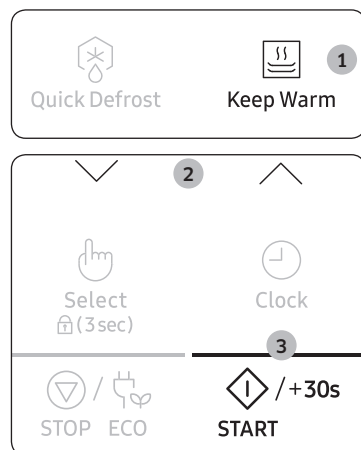
Používanie rúry

Používanie funkcie uchovanie v teplom stave

Funkcia **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** uchová jedlo teplé, kým sa nezačne podávať. Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** môžete vybrať vysokú alebo miernu teplotu zohrievania.

POZNÁMKA

- Čas funkcie **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je nastavený na 60 minút.
- Maximálny čas pre funkciu **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)** je 60 minút.



- Stlačte tlačidlo **Keep Warm (Uchovanie v teplom stave)**.
- Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte z možností Horúce alebo Mierna teplota.
- Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Zobrazí sa doba 60 minút.
 - Na zastavenie ohrievania jedla otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Ponuka odporúčaného uchovania teplého jedla

Kód	Režim	Ponuka
1	Horúce	Lasagne, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steaky (dobře prepečené), slanina, jedlá z rýb, suché koláče
2	Mierna teplota	Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steaky (Rare alebo Medium rare)

UPOZORNENIE

- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Tieto programy sú určené na uchovanie teplého jedla, ktoré sa práve uvarilo.
- Jedlo neodporúčame zohrievať príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.
- Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.
- Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

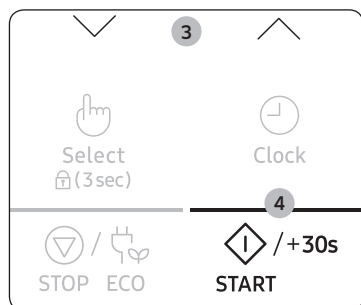
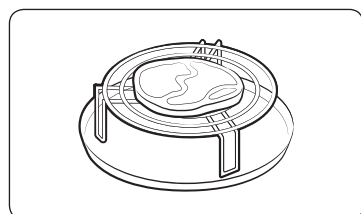
Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohriať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

VAROVANIE

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



1. Otvorte dvierka, umiestnite jedlo na stojan a zatvorte dvierka.
2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.
Zobrazia sa nasledujúce voľby:
 (Režim grilu)
 - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas grilovania.
 - Maximálny čas grilovania je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Spustí sa grilovanie.
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

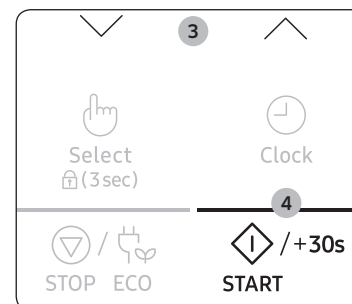
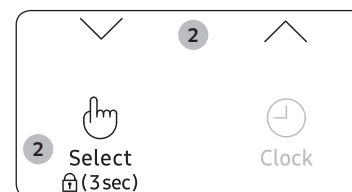
Kombinovanie mikrovlnného ohrevania a grilu

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

VAROVANIE

- VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je 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. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaľiť varenie a grilovanie.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**.
Zobrazia sa nasledujúce voľby:
 (Kombinovaný režim mikrovlnného ohrevania a grilu)
600 W (Výstupný výkon)
2. Pomocou tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** vyberte príslušnú úroveň výkonu. (600 W, 450 W, 300 W.) Potom stlačte tlačidlo **Select/Child Lock (Vybrať/Detská zámka)**.
 - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
3. Stláčaním tlačidla **Nahor** alebo **Nadol** nastavte čas varenia.
 - Maximálny čas varenia je 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Spustí sa kombinované varenie.
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie rúry

Použitie funkcie grill+30s

Funkcia **Grill+30s (Gril+30s)** umožní zvýšiť dĺžku trvania režimu Gril o 30 sekúnd na jedno stlačenie, takže môžete povrch krásne opekať bez prevarenia.

Čas prípravy pokrmu v režime Gril môžete zvýšiť stlačením tlačidla **Grill+30s (Gril+30s)** – každým stlačením tlačidla navýšite čas o ďalších 30 sekúnd. Ak napríklad chcete predĺžiť dobu prípravy pokrmu v režime Gril o tri minúty, tlačidlo **Grill+30s (Gril+30s)** stlačte šesťkrát.

- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

VAROVANIE

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



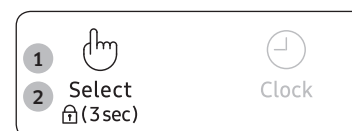
1. Umiestnite jedlo do rúry. Potom stlačte tlačidlo **Grill+30s (Gril+30s)**.



2. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Spustí sa grilovanie.
 - 1) Rúra štyrikrát zapípa.
 - 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
 - 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používanie funkcie detská zámka

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej zámky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.



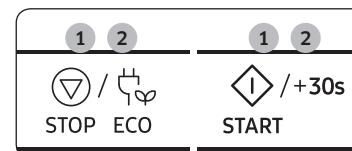
1. Stlačte tlačidlo **Detská zámka** po dobu 3 sekúnd.
 - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
 - Na displeji sa zobrazí „L“.



2. Ak chcete odomknúť rúru, stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Detská zámka**. Rúru budete môcť normálne používať.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
2. Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, stlačte opäť tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. Rúra bude normálne fungovať.

Spríevodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie 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	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske 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		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	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
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Príľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	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 rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné

Spríevodca 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 prenikať cez keramiku, 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, obilí, 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.

Spríevodca 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	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 pol. lyžice) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zmiešaná zelenina (mrkva/hrach/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Zmiešaná zelenina(Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		

Spríevodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 pol. lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ 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.

POZNÁMKA

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Brokolica	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Ružičková kapusta	250 g	850 W	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkové lyžice) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Mrkvy	250 g	850 W	4-4½
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Karfiol	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Cukiny	250 g	850 W	3-3½
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Baklažány	250 g	850 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Pór	250 g	850 W	4½-5
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Hríby	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Cibule	250 g	850 W	5½-6
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Korenie	250 g	850 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte odstáť 3 minúty.		
Zemiaky	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Kaleráb	250 g	850 W	5-5½
Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte odstáť 3 minúty.			

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 posolte 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	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	850 W	14-16
Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.			
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g	850 W	18-20
Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.			
Miešaná ryža (Ryža + divoká ryža)	250 g	850 W	15-17
Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.			
Zmiešané zrná (Ryža + obilie)	250 g	850 W	16-18
Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte odstáť 5 minút.			
Cestoviny	250 g	850 W	10-11
Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte odstáť 5 minút.			

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.

Úrovně výkonu a miešanie

Niektoré potraviny možno prihriať použitím výkonu 850 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.

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:

Vyprázdnite do hlbkej 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 tekutín a jedla

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	850 W	1-1½
	250 ml (1 hrnček)		1½-2
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.		
Polievka (chladená)	250 g	850 W	3-3½
	Pokyny Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte odstáť 3 minúty.		

Sprievodca varením

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6
Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstatím a podávaním. Nechajte odstať 3 minúty.			
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte odstať 3 minúty.			

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

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

Ručné rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí 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 zahrievať, 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.

POZNÁMKA

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

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

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Mäsa			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-25 minút.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Napájanie	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kura	900 g	180 W	28-30
Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a konččky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-40 minút.			
Ryba			
Rybie filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6-7 12-13
Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Ujšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-15 minút.			
Ovocie			
Bobuľové plody	250 g	180 W	6-7
Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte odstáť 5-10 minút.			
Chlieb			
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4½-5
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	180 W	8-10
Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 5-20 minút.			

Spríevodca varením

Gril

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 5 minút zaisťuje 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:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Mikrovlnný ohrev + Gril

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 kombinčné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Kuchynské náčinie na varenie s použitím mikrovlnného ohrevu a grilovania:

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 opieť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavala 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:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnného ohrevu + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opieť z oboch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

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

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks	300 W + Gril 1-1½	Iba gril 1-2
	4 ks	2-2½	1-2
Pokyny 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 + Gril 8-9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Gril 13-14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	300 W + Gril 18-19	Iba gril 1-2
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.		
Kuracie nugety	250 g	450 W + Gril 5-5½	450 W + Gril 3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.		

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Gril 9-11	450 W + Gril 4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.		

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu. Úrovně výkonu a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako orientačné hodnoty pri grilovaní.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	Iba gril 4½-5	Iba gril 4-5½
	Pokyny Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.		
Sendviče (už upečené)	2-4 kusky	Iba gril 2-3	Iba gril 2-3
	Pokyny Sendviče poukladajte spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.		
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Iba gril 2-3
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.		

Spríevodca varením

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Hrianka Havaj (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril 3½-4	-
Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte priamo na stojan oproti sebe. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Pečené zemiaky	250 g 500 g	600 W + gril 4½-5½ 8-9	-
Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan tak, aby rozrezaná strana spočívala na grile.			
Kuracie kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril 10-12	300 W + Gril 12-13
Pokyny Kuracie kúsky 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.			
Jahňacie rezne/ Hovädzie steak (stredné)	400 g (4 ks)	lba gril 12-15	lba gril 9-12
Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	300 W + Gril 7-8	lba gril 6-7
Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečené jablká	1 jablko (približne 200 g) 2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Gril 4-4½ 6-7	-
Pokyny Odstráňte jadrá jablák a naplňte ich hrozičkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			
Pečené kurča	1200 g	450 W + Gril 24-25	300 W + Gril 22-23
Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte odstáť 5 minút.			

Tipy a triky

Roztápanie masla

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 50 g masla. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Do malej hlbkej 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 hlbkej 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. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

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 850 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 bobulových plodov). Pridajte 300 g želirovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrutiteľnými 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 850 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozpolených mandlí

Na stredne veľký keramický tanier rovnomerne rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí. Počas opekania v trvaní 3½ až 4½ a pri výkone 600 W niekoľkokrát zamiešajte. Nechajte 2-3 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
Všeobecné		
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 Eko (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eko.
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.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla obnovte prevádzku opätovným stlačením tlačidla START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) .

Problém	Príčina	Riešenie
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inšalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
Počas používania počuť strieľanie a 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 rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú vstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inšalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.

Problém	Príčina	Riešenie
Ohrievanie vrátane funkcie zohrievania nefungujú správne.	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.
Vnútorne svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorne svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eko. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) .
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla reštartujte prevádzku opätovným stlačením tlačidla START/+30s (SPUSTIŤ/+30s) .
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.

Problém	Príčina	Riešenie
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
1. Kvapká voda. 2. Cez prasklinu na dvierkach vychádza para. 3. V rúre zostáva voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	Udržujte dostatok miesta na vetranie špecifikovaný v inšalačnej príručke výrobcu.
Jas vnútri 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 rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Tanier		
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.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2-3 raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte 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.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	Udržujte dostatok miesta na vetranie špecifikovaný v inštallačnej príručke výrobu.

Upozornenia týkajúce sa inštalácie

Pri inštalácii mikrovlnnej rúry by je potrebné zachovať ventilačný priestor veľkosti aspoň 50 mm medzi zadnou stenou a podlahou inštallačnej skrinky. Okrem toho je potrebné zachovať minimálne 3 mm odstup medzi 4 bočnými stenami mikrovlnnej rúry a skrinkou. Pri inštalácii produktu je dôležité dodržiavať pokyny uvedené v tejto príručke a v pokynoch na inštaláciu od výrobcu rúry. (Prezrite si inštallačnú príručku)

⚠ UPOZORNENIE

Ak nedodržíte pokyny v tejto príručke, môže dôjsť ku vzniku výparov vo vnútri mikrovlnnej rúry, čo zabráni kontrole jedla počas varenia. Zároveň môže spôsobiť poruchu mikrovlnnej rúry.

Informačný kód

Informačný kód	Príčina	Riešenie
C-10	Treba skontrolovať senzor varenia.	Stlačte tlačidlo STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO) a znovu vykonajte príslušný úkon. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
C-F2	Dotykové tlačidlo má poruchu.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
C-d0		

📖 POZNÁMKA

Ak navrhované riešenie problém nevyrieši, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

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 rúra MG22M8074A* značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model		MG22M8074A*
Zdroj napájania		230 V - 50 Hz AC
Príkon	Maximálny výkon	2400 W
	Mikrovlnný ohrev	1300 W
	Gril (ohrevný prvok)	1100 W
Výstupný výkon		100 W / 850 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Rozmery (Š x V x H)	Vonkajšie	595 x 380 x 320 mm
	Priestor rúry	330 x 224 x 292 mm
Objem		22 litrov
Hmotnosť	Čistá	Približne 15,5 kg
Úroveň hluku		42 dBA

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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support

DE68-04445W-01



Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG22M8074A*



Obsah

Bezpečnostní pokyny	3	Používání funkce udržování teploty	21
Obecné bezpečnostní pokyny	6	Grilování	22
Používání mikrovlnné trouby – bezpečnostní opatření	7	Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	23
Omezená záruka	8	Používání funkce gril+30s	23
Definice výrobní skupiny	8	Používání funkce dětská pojistka	24
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	8	Vypnutí zvukového signálu	24
Umístění a zapojení	9	Pokyny pro výběr nádobí	25
Příslušenství	9	Pokyny pro přípravu pokrmů	26
Otočný talíř	9	Mikrovlny	26
Údržba	10	Vaření	26
Čištění	10	Ohřev	28
Výměna (oprava)	10	Ohřev tekutin	29
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	10	Ohřev dětské výživy	29
Funkce trouby	11	Poznámka:	29
Trouba	11	Ruční rozmrazování	31
Ovládací panel	11	Gril	32
Používání trouby	12	Mikrovlnný režim + Gril	32
Princip funkce mikrovlnné trouby	12	Nápady a tipy	35
Kontrola správného chodu trouby	12	Odstraňování problémů	36
Vaření/Ohřev	13	Odstraňování problémů	36
Nastavení času	13	Upozornění pro umístění	38
Výkonové stupně a nastavení doby	14	Informační kód	38
Rychlý start	14	Technické údaje	39
Nastavení doby vaření	14		
Zastavení vaření	15		
Nastavení režimu úspory energie	15		
Používání funkce vaření s detekcí	15		
Pokyny pro funkci automatické vaření s detekcí	17		
Používání funkce automatické vaření	17		
Používání funkce rychlé rozmrazení	20		

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmut 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 ji 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.

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.

Bezpečnostní pokyny

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. Tento spotřebič je určen pouze k vestavěnému použití. Spotřebič nesmí být umístěn ve skřínce.

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 čistěn s použitím parního čističe.

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého 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.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

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

POUZE REŽIM TROUBY – VOLITELNĚ

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti 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 dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nesmí se používat parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy 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.

Neohřívajte 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 rozdvojky, 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 postřikáním vodou.

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

Na troubu nerozprašujte 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, nádobí 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 ohřívání 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, držadla, 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.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenesе 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 zařízením 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.

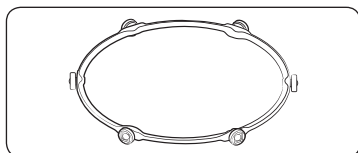
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Informace o závazku společnosti Samsung chránit životní prostředí ale také regulační povinnosti týkající se konkrétních produktů, např. REACH, naleznete na webové stránce: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

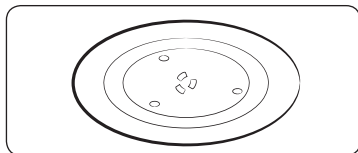
Umístění a zapojení

Příslušenství

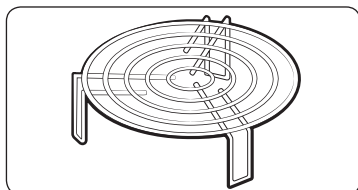
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



- 01 Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



- 02 Otočný talíř**, který je třeba nasadit na otočný kruh; střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

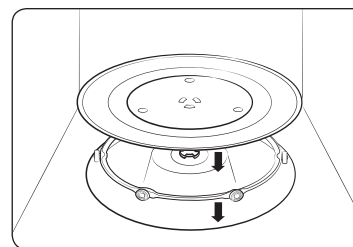


- 03 Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

UPOZORNĚNÍ

NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

Údržba

Čištění

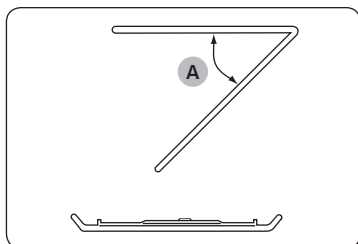
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvírkům, těsnění dvírek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvírek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pustte po dobu 10 minut vyhřívání trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až 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 dvírek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otvírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor trouby neagresivním čistícím prostředkem.

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

Tato trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat troubu.

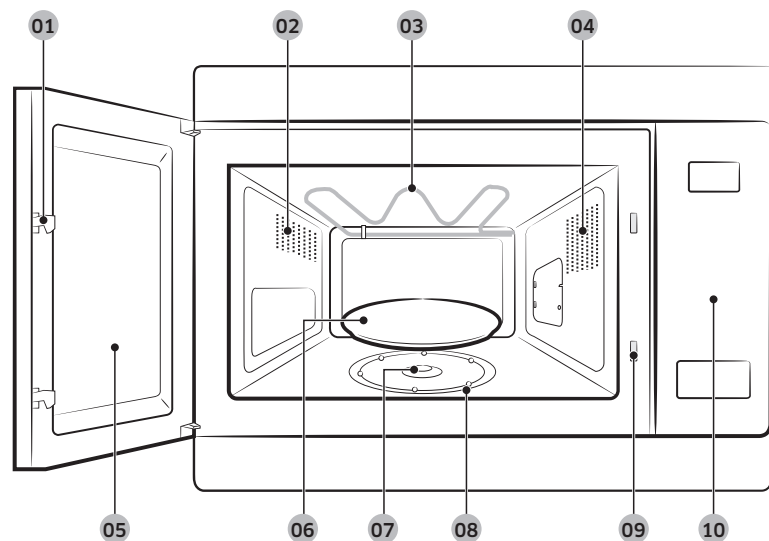
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm 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 troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

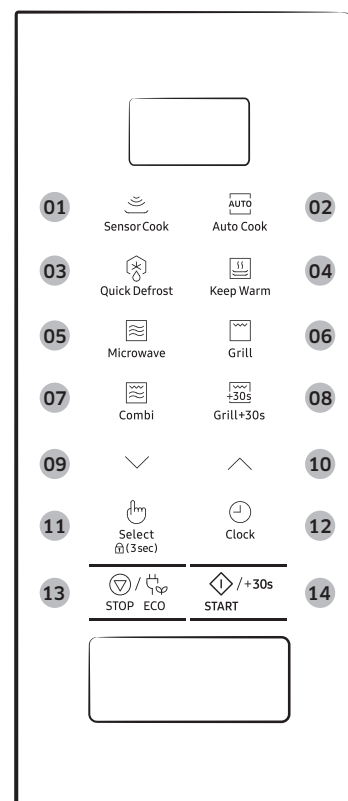
Funkce trouby

Trouba



- | | | |
|-------------------|----------------------|--------------------------------|
| 01 Západy dvířek | 02 Ventilační otvory | 03 Topné těleso |
| 04 Světlo | 05 Dvířka | 06 Otočný talíř |
| 07 Spojka | 08 Otočný kruh | 09 Otvory bezpečnostního zámku |
| 10 Ovládací panel | | |

Ovládací panel



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 01 Sensor Cook (Vaření s detekcí) | 02 Auto Cook (Automatické vaření) |
| 03 Quick Defrost (Rychlé rozmrazení) | 04 Keep Warm (Udržování teploty) |
| 05 Microwave (Mikrovlnný režim) | 06 Grill (Gril) |
| 07 Combi (Kombinovaný režim) | 08 Grill+30s (Gril+30s) |
| 09 Dolů | 10 Nahoru |
| 11 Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka) | 12 Clock (Hodiny) |
| 13 STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) | 14 START/+30s |

Funkce trouby

Používání trouby

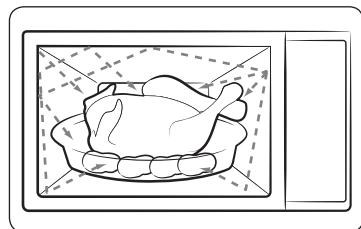
Princip funkce mikrovlnné trouby

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 prostupují. 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)

⚠ UPOZORNĚNÍ

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z 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.

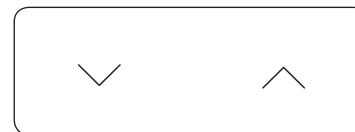
Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na straně 36.

📖 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 (100 % – 850 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Nastavte čas od 4 do 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**.

Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

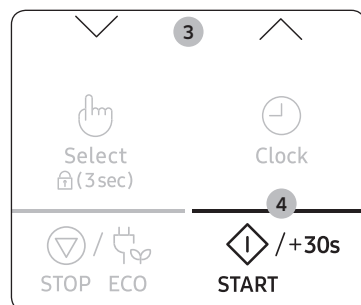
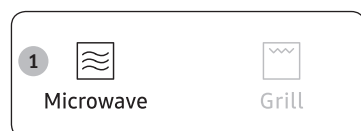
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
- Maximální doba režimu **Microwave (Mikrovlnný režim)** je 99 minut.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



- Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**. Zobrazí se indikace výkonu 850 W (maximální varný výkon):
 (Mikrovlnný režim)
- Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**. (viz tabulku výkonových stupňů) Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
- Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu vaření.
Zobrazí se doba vaření.
- Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
 - 4krát zazní zvukový signál.
 - Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nastavení času

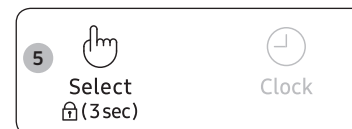
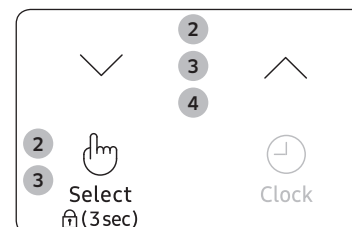
Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

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 seřídít při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



- Stiskněte tlačítko **Clock (Hodiny)**.
- Nastavte 24hodinový nebo 12hodinový formát stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
- Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte hodiny. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
- Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte minuty.
- Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)** hodiny spustíte. Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Používání trouby

Výkonové stupně a nastavení doby

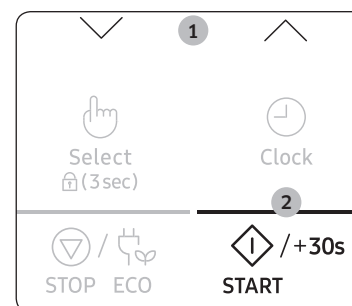
Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procenta	Výkon
VYSOKÝ	100 %	850 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	71 %	600 W
STŘEDNÍ	53 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	35 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	21 %	180 W
NÍZKÝ	12 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Nastavte tuto dobu vaření...
Vysoký výkonový stupeň	Kratší
Nízký výkonový stupeň	Delší

Rychlý start



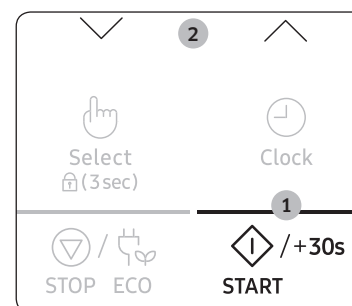
1. Vložte pokrm do trouby. Vyberte dobu vaření tlačítky **Nahoru** a **Dolů**.
Zobrazí se doba vaření.
2. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
Spustí se **Microwave (Mikrovlnný režim)** (850 W).
Po dokončení vaření:
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

V režimech Microwave (Mikrovlnný režim), Grill (Gril) nebo Combi (Kombinovaný režim) stisknutím tlačítka **START/+30s** prodloužíte dobu vaření.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek
- Prodloužení zbývajících doby vaření



Postup 1

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím.

- **Příklad:** Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.

Postup 2

Dobu vaření nastavte jednoduše stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat
- Nechat jej odstát

Chcete-li vaření zastavit...	Provedte...
Dočasně	• Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM). Vaření se zastaví. • Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka START/+30s.
Zcela	• Stiskněte jednou tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM). Vaření se zastaví. • Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM).

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

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.

Používání funkce vaření s detekcí

Funkce **Sensor Cook (Vaření s detekcí)** obsahuje 7 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň. Kategorii funkce **Sensor Cook (Vaření s detekcí)** můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru** a **Dolů**.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.



1. Stiskněte tlačítko **Sensor Cook (Vaření s detekcí)**.



2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.)



3. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Začne vaření.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Používání trouby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Nápoj	150 až 250 g	Nalijte tekutinu (o pokojové teplotě) do keramického šálku nebo hrnku. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2	Brokolice	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například brokolici, omyjte a očistěte a připravte růžičky. Vše rovnoměrně rozložte do skleněné misky vhodné pro mikrovlnnou troubu a přidejte 30 až 45 ml vody (2 až 3 lžíce). Zakryjte fólií s otvory (2 až 3 cm). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3	Mrkev	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například mrkev, omyjte a očistěte a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Vše rovnoměrně rozložte do skleněné misky vhodné pro mikrovlnnou troubu a přidejte 30 až 45 ml vody (2 až 3 lžíce). Zakryjte fólií s otvory (2 až 3 cm). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4	Brambory ve slupce	200 až 1000 g	Opláchněte a očistěte brambory, každou po 200 g. Každou bramboru několikrát propíchněte vidličkou. Položte je do kruhu na otočný talíř. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
5	Chlazená polévka	250 až 500 g	Nalijte chlazenou polévku do skleněné misky vhodné pro mikrovlnnou troubu. Zakryjte fólií s otvory (2 až 3 cm). Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním pokrm zamíchejte.
6	Vaření těstovin	100 až 300 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
7	Hotový mražený pokrm	200 až 600 g	Položte hotový mražený pokrm na otočný talíř. Propíchněte fólii na hotovém mraženém pokrmu. Po dokončení vaření nechte 2 až 3 minuty odstát. Tento program je vhodný pro hotové mražené pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Pokyny pro funkci automatické vaření s detekcí

Funkce automatické vaření s detekcí umožňuje uvařit jídlo automaticky na základě detekce množství plynů unikajících z jídla při vaření.

- Při vaření jídla uniká celá řada různých plynů. Funkce automatické vaření určí správný čas a výkonový stupeň na základě detekce těchto plynů, díky čemuž není nutné nastavovat dobu vaření a výkonový stupeň.
- Jakmile během použití funkce vaření s detekcí přikryjete nádobu poklicí nebo fólií, automatický snímač zahájí po nasycení nádoby párou detekci unikajících plynů. Pokud používáte potravinovou nebo jinou fólii, ponechte u okraje talíře malý otvor pro ventilaci, nebo ji na několika místech propíchněte.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.
- Před spuštěním funkce automatické vaření s detekcí lze jídlo dochutit bylinkami, kořením nebo omáčkami. Sůl a cukr však mohou na jídle způsobit skvrny, proto by měly být tyto přísady přidávány až po uvaření.
- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a vík v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými víky nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikát náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným víkem. Nemá-li nádobí vlastní víko, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu vaření s detekcí v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

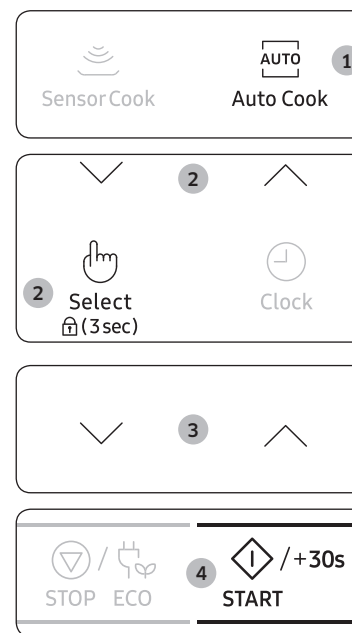
Používání funkce automatické vaření

Funkce **Auto Cook (Automatické vaření)** obsahuje 29 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň. Typ porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Auto Cook (Automatické vaření)**.
2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
 - 1) Pokrm na talíři
 - 2) Zelenina a obiloviny
 - 3) Drůbež a ryby
 - 4) Změknout/Rozpustit
3. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Viz tabulka na následující straně.)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

1. Pokrm na talíři

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1-1	Chlazený hotový pokrm	300 až 350 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-2	Chlazený hotový pokrm	400 až 450 g	
1-3	Chlazený vegetariánský pokrm	300 až 350 g	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
1-4	Chlazený vegetariánský pokrm	400 až 450 g	

2. Zelenina a obiloviny

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-1	Zelené fazolky	250 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2	Špenát	150 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné misky s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3	Kukuřičné klasy	250 g	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
2-4	Hnědá rýže	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
2-5	Celozrnné makaróny	250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte. Nechte 1 minutu odstát.
2-6	Merlík	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
2-7	Bulgur	125 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
2-8	Zapékaná zelenina	500 g	Vložte zeleninu, například předvařenou plátku brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasype strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-9	Grilovaná rajčata	400 g	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasype strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

3. Drůbež a ryby

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-1	Kuřecí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
3-2	Krůtí prsa	300 g	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.
3-3	Čerstvé rybí filety	300 g	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-4	Čerstvé filety z lososa	300 g	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5	Čerstvé krevety	250 g	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-6	Čerstvý pstruh	200 g	Položte 1 čerstvou celou rybu do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžici citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř. Nechte 2 minuty odstát.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
3-7	Pečené ryby	200 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minuty odstát.
3-8	Grilované steaky z lososa	300 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minuty odstát.

4. Změkknout/Rozpustit

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
4-1	Rozpouštění másla	50 g	Rozkrojte máslo na 3 až 4 kusy a položte je na malou skleněnou misku. Při rozpouštění misku nezakrývejte. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4-2	Rozpouštění másla	100 g	
4-3	Rozpouštění tmavé čokolády	50 g	Nastrouhejte tmavou čokoládu a dejte ji do malé skleněné misky. Při rozpouštění misku nezakrývejte. Po rozpuštění zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4-4	Rozpouštění tmavé čokolády	100 g	
4-5	Rozpouštění cukru	25 g	Nasypte cukr na malou skleněnou misku. Na 25 g přidejte 10 ml vody, na 50 g přidejte 20 ml vody. Rozpouštějte odkryté. Vyndávejte ji opatrně. Používejte přitom rukavice! Pomocí lžice nebo vidličky nalijte karamelové ozdoby na pečicí papír. Nechte karamel 10 minut odstát, dokud nezaschne, a odstraňte jej z papíru.
4-6	Rozpouštění cukru	50 g	
4-7	Změkčování másla	50 g	Rozkrojte máslo na 3 až 4 kusy a položte je do malé skleněné misky. Změkčujte nezakryté. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4-8	Změkčování másla	100 g	

Používání trouby

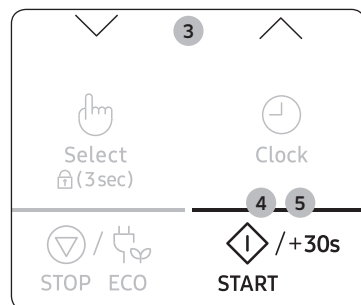
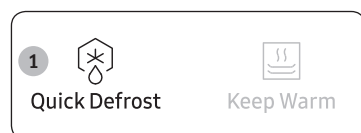
Používání funkce rychlé rozmrazení

Funkce **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)** umožňují rozmrazit maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu a zmražený chleba. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**.
2. Typ pokrmu, který vaříte, vyberte stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů**. (Viz tabulka na následující straně.)
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
 - Spustí se rozmrazování.
 - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, velikosti porcí, doby odstavení a příslušné pokyny k funkci **Quick Defrost (Rychlé rozmrazení)**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Položte maso, drůbež, ryby, mraženou zeleninu nebo zmražený chleba na plochý skleněný nebo keramický talíř.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
1	Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Poté stiskněte tlačítko START/+30s . Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2	Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Poté stiskněte tlačítko START/+30s . Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3	Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Poté stiskněte tlačítko START/+30s . Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 60 minut odstát.
4	Zelenina	200 až 1500 g	Mraženou zeleninu rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Po zvukovém signálu mraženou zeleninu otočte nebo promíchejte. Poté stiskněte tlačítko START/+30s . Tento program je vhodný pro všechny druhy mražené zeleniny. Nechte 5 až 20 minut odstát.

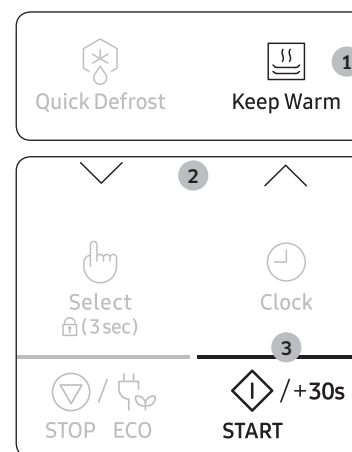
Kód	Pokrm	Velikost porce	Pokyny
5	Pečivo	200 až 1500 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. Poté stiskněte tlačítko START/+30s . Tento program je vhodný pro všechny 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 čokoládovou polevou. Nechte 10 až 30 minut odstát.

Používání funkce udržování teploty

Funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** udržuje pokrm horký až do jeho podávání. Tuto funkci použijte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat. Pomocí tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** můžete vybrat teplotu ohřívání, horkou nebo mírnou.

POZNÁMKA

- Doba trvání funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je nastavena na 60 minut.
- Maximální doba trvání funkce **Keep Warm (Udržování teploty)** je 60 minut.



- Stiskněte tlačítko **Keep Warm (Udržování teploty)**.
- Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** vyberte horké nebo mírné nastavení.
- Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Zobrazí se 60 minut.
 - Udržování teploty jídla přerušíte otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Používání trouby

Doporučená nabídka udržování teploty

Kód	Režim	Nabídka
1	Horká	Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steaky (zcela propečené), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky
2	Mírná	Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steaky (jemně nebo středně propečené)

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy jsou určeny k udržování teploty jídla, které bylo právě dovařeno.
- Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.
- Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.
- Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

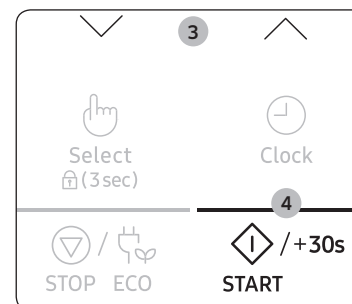
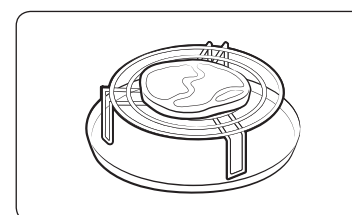
Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

⚠ VAROVÁNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



- Otevřete dvířka, vložte pokrm na rošt a poté zavřete dvířka.

- Stiskněte tlačítko **Grill (Gril)**.

Zobrazí se následující údaje:

(Režim gril)

- Teplotu grilu nelze nastavit.

- Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu grilování.

- Maximální doba grilování je 60 minut.

- Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Začne grilování.

- 4krát zazní zvukový signál.
- Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- Znovu se zobrazí aktuální čas.

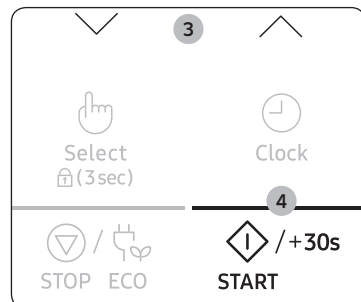
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

VAROVÁNÍ

- 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. Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**. Zobrazí se následující údaje:
 (Kombinovaný režim mikrovlnného ohřevu a gril)
600 W (Výstupní výkon)
2. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Nahoru** nebo **Dolů**. (600 W, 450 W, 300 W.) Poté stiskněte tlačítko **Select/Child Lock (Vybrat/Dětská pojistka)**.
 - Teplotu grilu nelze nastavit.
3. Stisknutím tlačítek **Nahoru** nebo **Dolů** nastavte dobu vaření.
 - Maximální doba vaření je 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Zahájí se kombinované vaření.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání funkce gril+30s

Funkce **Grill+30s (Gril+30s)** vám také umožňuje prodloužit dobu režimu Gril jedním stisknutím o 30 sekund, takže je možné bez převaření dosáhnout opečené kůrky.

Dobu vaření v režimu Gril prodloužíte stisknutím tlačítka **Grill+30s (Gril+30s)** o 30 sekund každým stisknutím. Pokud například chcete režim Gril prodloužit o tři minuty, stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)** šestkrát.

- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

VAROVÁNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.

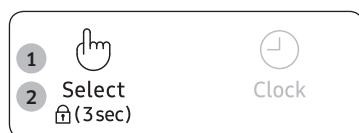


1. Vložte pokrm do trouby. Poté stiskněte tlačítko **Grill+30s (Gril+30s)**.
2. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. Začne grilování.
 - 1) 4krát zazní zvukový signál.
 - 2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
 - 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používání trouby

Používání funkce dětská pojistka

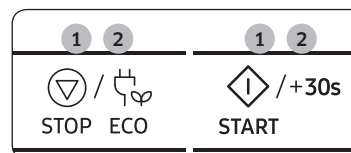
Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.



1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**.
 - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
 - Na displeji se zobrazí „L“.
2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte na 3 sekundy tlačítko **Dětská pojistka**. Poté můžete troubu normálně používat.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**. Trouba přestane vydávat zvukové signály.
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**. Normální funkce trouby se obnoví.

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
Alobal	✓✗	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 trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepřehřívejte 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		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Taliře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádobí	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teple. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	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 ✓✗ : Buďte opatrní ✗ : 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 dokážou 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.

Doba 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. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9 až 10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8 až 9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) 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.

POZNÁMKA

Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Brokolice	250 g	850 W	4 až 4½
	500 g		5 až 5½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	850 W	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60 až 75 ml (4 až 5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Mrkev	250 g	850 W	4 až 4½
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Květák	250 g	850 W	5 až 5½
	500 g		8 až 8½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minuty odstát.		
Cuketa	250 g	850 W	3 až 3½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Lilek	250 g	850 W	3½ až 4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžicí citrónové šťávy. Nechte 3 minuty odstát.		
Pórek	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minuty odstát.		
Žampiony	125 g	850 W	1½ až 2
	250 g		3 až 3½
Pokyny Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minuty odstát.			
Cibule	250 g	850 W	5½ až 6
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžicí) vody. Nechte 3 minuty odstát.		
Paprika	250 g	850 W	4½ až 5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minuty odstát.		
Brambory	250 g	850 W	4 až 5
	500 g		7½ až 8½
Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minuty odstát.			
Řepa	250 g	850 W	5 až 5½
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

- Rýže:** Použijte velkou skleněnou varnou misku 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 misku. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně scedte.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	850 W	14 až 16
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	850 W	18 až 20
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	15 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	850 W	16 až 18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	850 W	10 až 11
	Pokyny Přidejte 1 000 ml horké vody. Nechte 5 minut odstát.		

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 850 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 anebo otácejte. 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.

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. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, pretože 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 tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	850 W	1 až 1½
	250 ml (1 hrnek)		1½ až 2
	Pokyny Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek/hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3 až 3½
	Pokyny Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ až 5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5 až 6
Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minuty odstát.			
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½ až 6½
Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minuty odstát.			

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml	300 W	30 až 40 s
	200 ml		50 s až 1 min
	Pokyny 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. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

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 případech, 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 zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, 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.

POZNÁMKA

Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Maso Mleté hovězí Vepřové steaky	250 g	180 W	6½ až 7½
	500 g		10 až 12
	250 g	180 W	7½ až 8½
Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.			
Drůbež Kuřecí porce Celé kuře	500 g (2 ks)	180 W	14½ až 15½
	900 g	180 W	28 až 30
Pokyny 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! Nechte 15 až 40 minut odstát.			

Pokrm	Velikost porce	Napájení	Doba (min)
Ryby Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6 až 7 12 až 13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce Bobulovité ovoce	250 g	180 W	6 až 7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Pečivo Dalamánky (každý asi 50 g) Toasty nebo sendviče Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	2 ks 4 ks	180 W	½ až 1 2 až 2½
	250 g	180 W	4½ až 5
	500 g	180 W	8 až 10
Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu pokrmů

Gril

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

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 horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Mikrovlnný režim + Gril

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

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 v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

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:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlnný režim + gril) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks	300 W + Gril 1 až 1½	Pouze gril 1 až 2
	4 ks	2 až 2½	1 až 2
Pokyny Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně, dokud nedosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.			
Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Gril 8 až 9	-
	Pokyny Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril 13 až 14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové misky. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	300 W + Gril 18 až 19	Pouze gril 1 až 2
	Pokyny Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové misky z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril 5 až 5½	450 W + Gril 3 až 3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.		

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Hranolky	250 g	450 W + Gril 9 až 11	450 W + Gril 4 až 5
	Pokyny Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.		

Pokyny pro grilování čerstvých potravin

Předeheřte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril 4½ až 5	Pouze gril 4 až 5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.		
Dalamánky (již upečené)	2 až 4 kusy	Pouze gril 2 až 3	Pouze gril 2 až 3
	Pokyny Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + Gril 4½ až 5½ 7 až 8	Pouze gril 2 až 3
	Pokyny 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 + Gril 3½ až 4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril 4½ až 5½ 8 až 9	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.		
Kuřecí porce	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Gril 10 až 12	300 W + Gril 12 až 13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Jehněčí/hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril 12 až 15	Pouze gril 9 až 12
	Pokyny Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	300 W + Gril 7 až 8	Pouze gril 6 až 7
	Pokyny Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. 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	-
	Pokyny 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.		

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Krok 1 (min)	Krok 2 (min)
Pečené kuře	1200 g	450 W + Gril 24 až 25	300 W + Gril 22 až 23
	Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.		

Nápady a tipy

Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 850 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 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. Zahřívejte 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. Zahřívejte 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 850 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 zakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 850 W. Během vaření několikrát důkladně 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 850 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

Opékání mandlových plátek

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během pražení po dobu 3½ až 4½ minuty při 600 W několikrát zamíchejte. Nechte odstát 2 až 3 minuty v troubě. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
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.
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.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte znovu tlačítko START/+30s , čímž spustíte provoz.

Problém	Příčina	Akce
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	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 trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položeny předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.

Problém	Příčina	Akce
Ohřívání včetně funkce udržování teploty nefunguje správně.	Je možné, že 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. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Vaří se přílišné množství pokrmu.	Zmenšete 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 STOP/ECO (STOP/ ÚSPORNÝ REŽIM) .
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek 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 znovu tlačítko START/+30s , čímž opět spustíte provoz.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.

Problém	Příčina	Akce
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
1. Kape voda. 2. Škvírou ve dvířkách vystupuje pára. 3. V troubě zůstává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Zajistěte prostor k odvětrávání stanovený v pokynech pro instalaci výrobku.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Otočný talíř		
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.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Gril		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustát.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte 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 uspořádan.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádan.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Zajistěte prostor k odvětrávání stanovený v pokynech pro instalaci výrobku.

Upozornění pro umístění

Při umísťování mikrovlnné trouby je pro zajištění větrání potřeba zachovat požadovanou vzdálenost alespoň 50 mm mezi zadní stranou trouby a vnitřní stěnou skříně. Horní, dolní a boční strany mikrovlnné trouby by navíc měly být umístěny alespoň 3 mm od stěn skříně. Je důležité se ujistit, že je instalace tohoto produktu provedena v souladu s instrukcemi v této příručce a v souladu s instrukcemi výrobce trouby. (Viz instalační příručka.)

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nedodržení této příručky může vést k zadržování páry uvnitř mikrovlnné trouby. Nebude pak možné kontrolovat pokrm během vaření. Navíc to může způsobit špatné fungování mikrovlnné trouby.

Informační kód

Informační kód	Příčina	Akce
C-10	Je nutné zkontrolovat snímač vaření.	Stiskněte tlačítko STOP/ECO (STOP/ÚSPORNÝ REŽIM) a uveďte znovu do činnosti. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-F2	Dotykové tlačítko nefunguje správně.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-d0		

📖 POZNÁMKA

V případě, že navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

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 trouba Samsung MG22M8074A* odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model		MG22M8074A*
Zdroj napájení		230 V - 50 Hz AC
Spotřeba energie	Maximální výkon	2400 W
	Mikrovlnný režim	1300 W
	Gril (topné těleso)	1100 W
Výstupní výkon		100 W / 850 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence		2450 MHz
Rozměry (Š x V x H)	Vnější	595 x 380 x 320 mm
	Vnitřní prostor trouby	330 x 224 x 292 mm
Objem		22 litrů
Hmotnost	Čistá	Přibližně 15,5 kg
Úroveň hluku		42 dBA

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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support

DE68-04445W-01

