

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

NQ5B5763D**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Obecné bezpečnostní pokyny	7
Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření	8
Omezená záruka	9
Definice výrobní skupiny	9
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	9
Umístění a zapojení	10
Co je součástí balení výrobku	10
Pokyny k instalaci	11
Údržba	15
Čištění	15
Výměna (oprava)	15
Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	15
Než začnete	16
Ovládací panel	16
Hodiny	16
Boční vodicí lišty	17
O mikrovlnné energii	17
Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě	18
Úkony	19
Přehled funkcí	19
Ruční režim	20
Automatický režim	25
Průvodce automatickým vařením	25

Speciální funkce	28
Další funkce	30
Nastavení systému	31
Chytré ovládání	32
Chytré vaření	32
Ruční vaření	32
Rychle a snadno	41
Odstraňování problémů	42
Kontrolní body	42
Informační kódy	46
Technické údaje	46
Dodatek	47
Prohlášení ohledně softwaru Open Source	47

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

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.

Bezpečnostní pokyny

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

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

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

Při vyndávání nádob ze spotřebiče buďte opatrní, abyste nevyndali také otočný talíř. (Pouze modely s otočným talířem)

Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím parního čističe.

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

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

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

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

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

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.

Pokud bude na spotřebiči nainstalován napájecí kabel bez zástrčky, musí být v souladu s pravidly pro elektroinstalaci možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

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

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

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.

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.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čištění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

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.

Nepoužívejte 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.

Bezpečnostní pokyny

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.

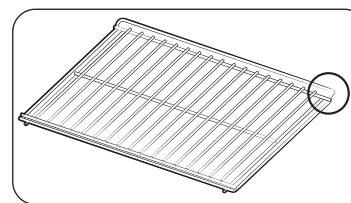
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

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.



Uložte stranu rámu ohnutou nahoru dozadu, aby podepírala nosnou pozici při vaření velkých množství. (V závislosti na modelu)

Obecné bezpečnostní pokyny

Všechny úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný technik.
Neohřívejte jídlo ani tekutiny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnnou troubu.
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.

Bezpečnostní pokyny

Mikrovlonná trouba - bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

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

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

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

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

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívávané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

Při otvírání 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.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky nebo příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

- Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel.
- Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

Troubu používejte pouze pro účely, pro které je určena a které jsou uvedeny v této příručce.

Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu trouby počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na místní servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Používejte troubu pouze k ohřívání jídla. Je určena pouze pro domácí použití. Nesmí se používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití této trouby.

Vždy udržujte troubu v čistém a dobrém stavu, abyste předešli narušení povrchu trouby a nebezpečným situacím.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařazení 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 zařazení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

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

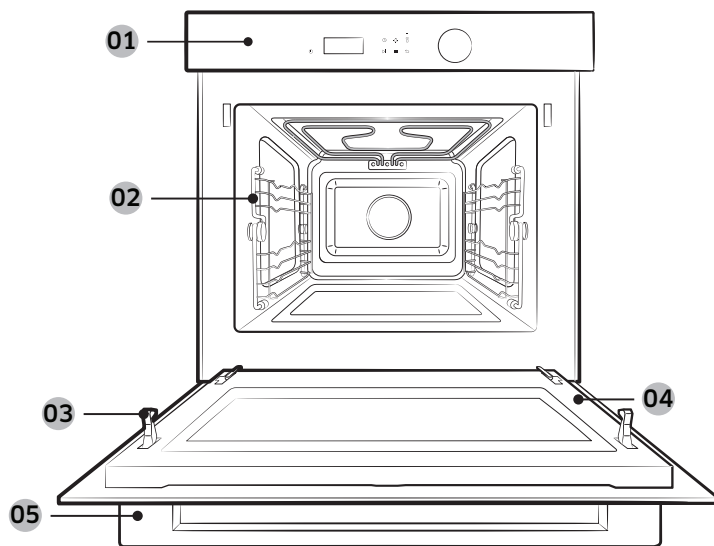
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Umístění a zapojení

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

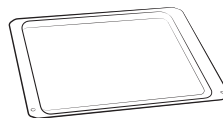
Trouba přehledně



- | | | |
|-------------------|-----------------------|------------------------------|
| 01 Ovládací panel | 02 Boční vodicí lišty | 03 Bezpečnostní zámek dvířek |
| 04 Dvířka | 05 Rukojeť dvířek | |

Příslušenství

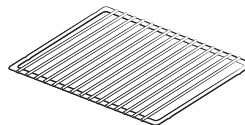
Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.



Keramický plech
(Užitečný pro mikrovlnný režim.)



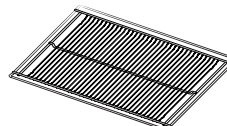
Pečicí plech
(Nepoužívejte v mikrovlnném režimu.)



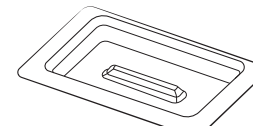
Malý rošt
(Užitečný pro rychlé menu a režim grilování.)



Čistý pařák
(Užitečný pro mikrovlnný režim při vaření párou.)



Horkovzdušný rošt
(Užitečný pro horkovzdušný režim.)



Parní plech
(Užitečný pro režim přírodní páry.)



3 šrouby (M4 L25)

POZNÁMKA

Chcete-li určit vhodné příslušenství pro své pokrmy, viz **Chytré vaření** na straně 32-40.

Čistý pařák

Čistý pařák je sada tvořená nádobou, vložkou a víkem, která je konstruována pro vaření párou. Čistý pařák používejte pro potraviny, jako je rýže, těsto a zelenina, aby se uchovaly jejich nutriční hodnoty.

- Díly čistého pařáku mohou odolávat teplotám od -10 °C do 130 °C
- Při rozmrazování položte mražený pokrm do parní nádoby bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části nádoby a nezneškodí pokrm.
- Viz **Pokyny pro přípravu parou** na straně 40.

UPOZORNĚNÍ

- Čistý pařák je výhradně určen pro tento model. Čistý pařák nepoužívejte s jinými modely nebo výrobky. Může dojít k požáru či poškození majetku.
- Nepoužívejte s jinými režimy vaření s výjimkou mikrovlnného režimu.
- Nepoužívejte čistý pařák s potravinami o vysokém obsahu cukru či tuku.
- Při vyjímání čistého pařáku ven musíte používat rukavice pro práci s troubou, protože čistý pařák bude velmi horký při dokončení vaření.
- Při odklápění víka pařáku postupujte opatrně, protože unikající pára může být velmi horká.
- Před vařením musíte čistý pařák včetně víka správně sestavit.

Pokyny k instalaci

Všeobecné technické údaje

Elektrické napájení	230 V ~ 50 Hz	
Rozměry (Š x V x H)	Nastavená velikost	595 x 456 x 570 mm
	Vestavná velikost	560 x 446 x 549 mm

Tento spotřebič vyhovuje předpisům EU.

Likvidace obalů a spotřebiče

Obal je recyklovatelný.

Obal může obsahovat následující materiály:

- kartón;
- polyethylenová fólie (PE);
- polystyren bez obsahu CFC (tuhá pěna PS).

Zlikvidujte tyto materiály odpovědným způsobem a v souladu s vládními předpisy.

Odpovědné orgány vám mohou poskytnout údaje o tom, jak likvidovat vyřazené domácí spotřebiče zodpovědným způsobem.

Bezpečnost

- Tento spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný technik.
- Trouba NENÍ konstruována pro použití v komerčním kuchyňském provozu.
- Je nutné je výlučně používat k vaření pokrmů v domácnosti.
- Během používání a po něm je spotřebič horký.
- Za přítomnosti malých dětí postupujte velmi opatrně.

Umístění a zapojení

Elektrické zapojení

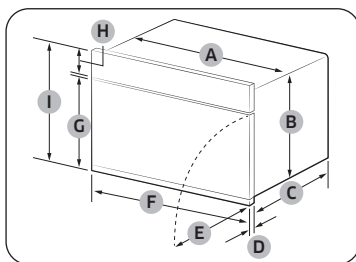
Elektrická síť, ke které je spotřebič připojen, by měla být v souladu s národními a místními předpisy.

Spotřebič by mělo být po instalaci možné odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Instalace do skříně

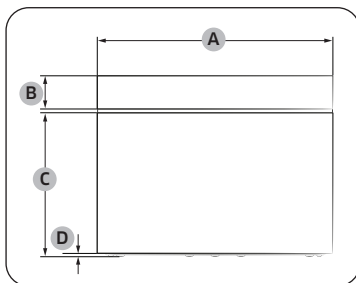
Kuchyňské skříně v kontaktu s troubou musí být odolné proti teplu až do 100 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození skříní způsobené teplem.

Požadované rozměry pro instalaci (Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.)



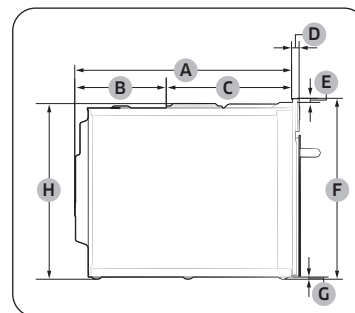
Trouba (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



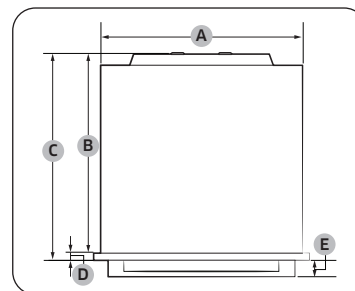
Trouba (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



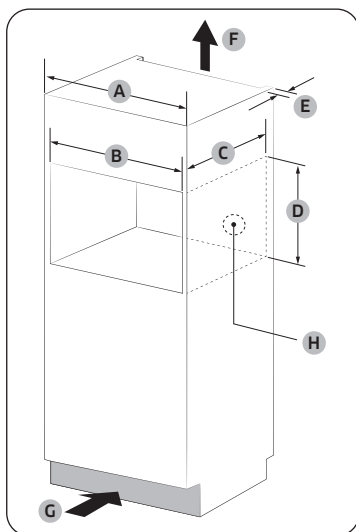
Trouba (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



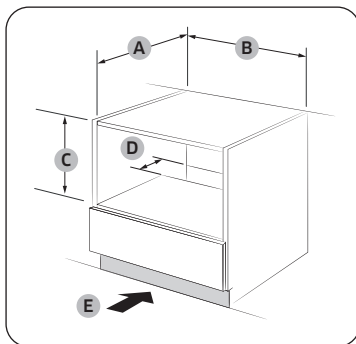
Trouba (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vestavná skříňka (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor pro vývod napájení (Otvor o průměru 30)

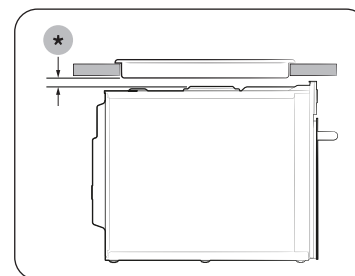


Skříňka pod dřezem (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

POZNÁMKA

Požadavek na minimální výšku (C) platí pro instalaci samotné trouby.

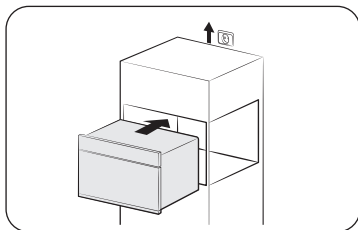


Instalace pod varnou desku

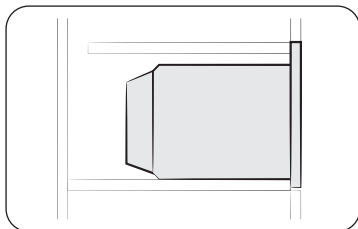
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (*).

Umístění a zapojení

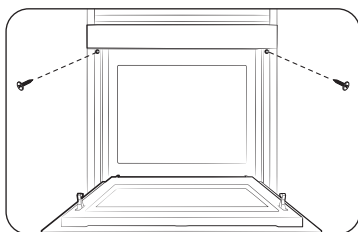
Instalace trouby



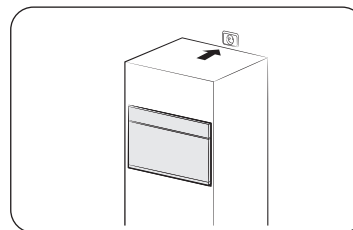
1. Zasuňte troubu částečně do výklenku. Vyvedte propojovací kabel k napájecímu zdroji.



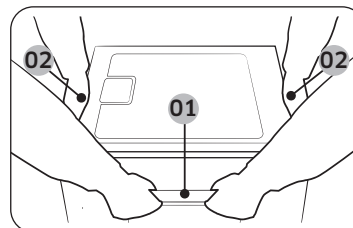
2. Zasuňte troubu zcela do výklenku.



3. Troubu upevněte dvěma dodávanými šrouby (4 x 25 mm).



4. Proveďte elektrické zapojení. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje správně.



01 Rukojeť dvířek

02 Boční držadlo

Při vybalování výrobku musíte spotřebič držet za 2 boční držadla a rukojeť dvířek.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky nejprve odpojte napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

Čištění

Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn 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. Pusťte 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.

UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek 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

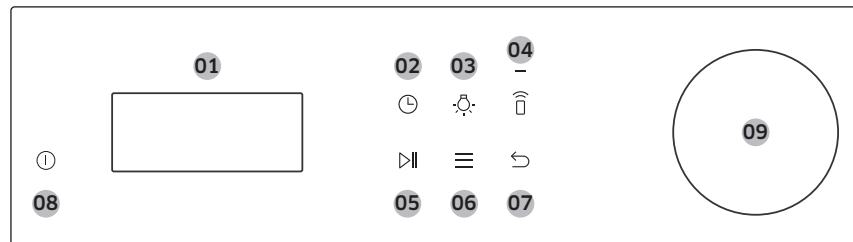
Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

Než začnete

Předtím než přejdete přímo k receptu je tu celá řada součástí, s nimiž byste se měli seznámit.

Ovládací panel

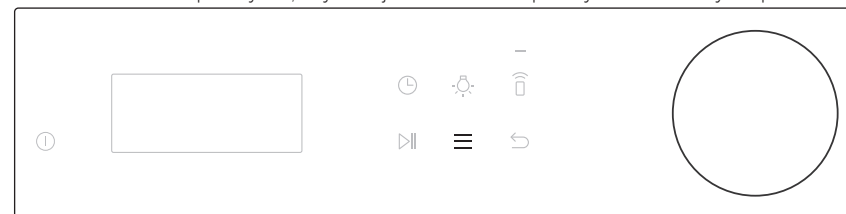
Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.



01	Obrazovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh přípravy.
02	Doba přípravy	Klepnutím nastavíte dobu přípravy.
03	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby.
04	Chytré ovládání	Nastavte zapnutí nebo vypnutí funkce Chytré ovládání. POZNÁMKA Snadné připojení je zapotřebí nastavit před použitím této funkce.
05	Spustit/Zastavit	Klepnutím spustíte nebo zastavíte provoz trouby. Chcete-li zrušit činnost, klepněte a přidržte během vaření 3 sekundy.
06	Volby	Klepnutím zobrazíte seznam Volby. Klepnutím a přidržením na 3 sekundy zobrazíte Nastavení systému.
07	Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku nebo zrušíte přípravu.
08	Napájení	Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku.
09	Volič	Otočením doleva a doprava procházejte nabídkami a seznamy. Položka se změní na podtrženou, abyste viděli, kde jste na obrazovce. Stisknutím vyberete podtrženou položku.

Hodiny

Je důležité nastavit správný čas, aby se zajistilo nastavení správných automatických operací.



Chcete-li nastavit čas na hodinách.

1. Klepněte na **☰** a stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Nastavit čas** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Nastavit aktuální čas pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**. (Hodina, minuta a dopoledne/odpoledne, bude-li to nezbytné)

Chcete-li nastavit datum

1. Klepněte na **☰** a stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Nastavit datum** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Nastavit aktuální datum pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**. (Měsíc, den a rok)

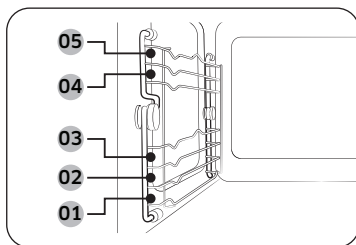
Chcete-li nastavit formát času

1. Klepněte na **☰** a stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Formát času** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Otočením **Voliče** vyberete 12hodinový nebo 24hodinový formát a poté stiskněte **Volič**.

POZNÁMKA

Během provozu trouby není možné čas na hodinách měnit.

Boční vodící lišty

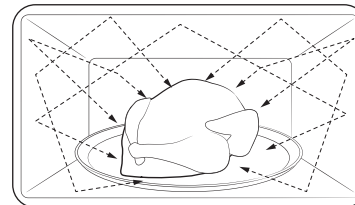


- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.

01 Úroveň 1	Mikrovlnná funkce
02 Úroveň 2	Režim trouby
03 Úroveň 3	
04 Úroveň 4	
05 Úroveň 5	

O mikrovlnné energii

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Trouba využívá předem vestavěný magnetron ke generování mikrovln, které se používají k vaření nebo ohřívání jídla, aniž by došlo k deformaci nebo změně barvy jídla.



1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí díky vířivému distribučnímu systému. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Mikrovlny jsou absorbovány až do hloubky jídla až do hloubky cca. 2,5 cm. Poté se mikrovlny rozptýlí uvnitř jídla, zatímco vaření pokračuje.
3. Doba vaření je ovlivněna následujícími podmínkami potravin.
 - Množství a hustota
 - Obsah vlhkosti
 - Počáteční teplota (zejména při zmrazení)

POZNÁMKA

Vařené jídlo si po dokončení přípravy udržuje ve svém jádru teplo. Proto musíte respektovat dobu odstátí uvedenou v tomto návodu, která zajistí rovnoměrné propečení až k jádru.

Než začnete

Nádoby pro přípravu v mikrovlnné troubě

Nádoby používané pro mikrovlnný režim musí umožnit mikrovlnám procházet a pronikat do jídla. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi. Proto nepoužívejte nádoby vyrobené z kovových materiálů. Nádoby označené jako vhodné do mikrovlnné trouby je vždy bezpečné. Další informace o vhodném nádobí naleznete v následujících pokynech a položte do prostoru sklenici vody nebo nějaké jídlo.

Požadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Těsně padnoucí víko
- Dobře vyvážená pánev s rukojetí, která váží méně než hlavní pánev







Materiál	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis	
Alobal	△	Použijte při malé velikosti porcí pro ochranu 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	○	Nepoužívejte přehřívání na delší dobu než 8 minut.	
Kostní porcelán nebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle bezpečné pro mikrovlnnou troubu, pokud nemají kovové zdobení.	
Jednorázové nádoby z polyesterového kartonu	○	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.	
Balení potravin rychlého občerstvení	Polystyrénové kelímky nebo nádoby	○	Při přehřátí se mohou roztavit.
	Papírové sáčky nebo noviny	×	Mohou se vznítit.
	Recyklovaný papír nebo kovové lemy	×	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.








Materiál	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis	
Sklo	Stolní nádoby do trouby	○	Bezpečné pro mikrovlnné trouby, pokud nemají kovové zdobení.
	Jemné skleněné nádoby	○	Tenké sklo může při rychlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
	Zavařovací sklenice	○	Správné pouze pro ohřívání. Před vařením odstraňte víko.
Kovy	Nádoby	×	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
	Sáček do mrazničky s uzávěrem	×	
Papír	Talíře, kelímky, kuchyňské utěrky a ubrusky	○	Používejte k vaření na krátkou dobu. Absorbují nadměrnou vlhkost.
	Recyklovaný papír	×	Způsobuje vznik elektrického oblouku.
Plasty	Nádoby	○	Používejte pouze termoplastické nádoby. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit.
	Potravinová fólie	○	Používejte k zachování vlhkosti po přípravě.
	Sáčky do mrazničky	△	Používejte pouze sáčky odolné pro pečení v troubě nebo takové, v nichž lze vařit.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	○	Použijte k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.	

○ : Bezpečné pro mikrovlnné trouby △ : Buďte opatrní × : Není bezpečné pro mikrovlnné trouby

Úkony

Přehled funkcí

Funkce		Rozsah teploty (Výkonového stupně)	Výchozí teplota (Výkonový stupeň)
Ruční režim	 Konvekce	40-230 °C	160 °C
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.	
	 Přirozená konvekce ventilátorem	40-230 °C	180 °C
		Teplo je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory. Toto nastavení je vhodné pro pečení a pekárenské výrobky.	
	 Velký gril	150-230 °C	220 °C
		Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).	
	 Ventilátorový gril	40-230 °C	180 °C
Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb.			
 Přírodní pára	120-230 °C	160 °C	
	Funkce přírodní páry vám umožní upéct křupavý povrch a vlhký vnitřek. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.		
 Mikrovlnný režim	100 až 800 W	800 W	
	Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.		

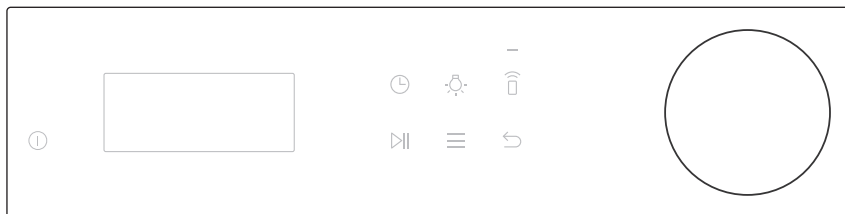
Funkce		Rozsah teploty (Výkonového stupně)	Výchozí teplota (Výkonový stupeň)
Ruční režim	 Mikrovlnná trouba + Gril	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
		Topná tělesa produkují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií.	
	 Mikrovlny + Konvekce	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
Topná tělesa produkují teplo a horkovzdušný ventilátor teplo rozvádí uvnitř trouby a to je zesíleno mikrovlnnou energií.			
	 Horkovzdušné pečení	150-230 °C	220 °C
		Horkovzdušné pečení používá horký vzduch pro křupavější a zdravější a chutnější potraviny bez oleje či s jeho menším množstvím než v režimech normální konvekce. V zájmu nejlepších výsledků tento režim používejte na horkovzdušném plechu. Dodržujte recept a pokyny na obalu týkající se zadané teploty, času a množství.	
Automatický režim	 Automatické vaření	Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření.	
	 Automatické rozmrazování	Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů.	
Speciální funkce	 Udržování teploty	60-100 °C	60 °C
		Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.	
	 Čištění	Trouba nabízí funkce Parní čištění a Odstranění zápachu. Parní čištění umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry. Odstranění zápachu je rovněž užitečné pro odstranění zápachu v troubě.	

Úkony

Ruční režim

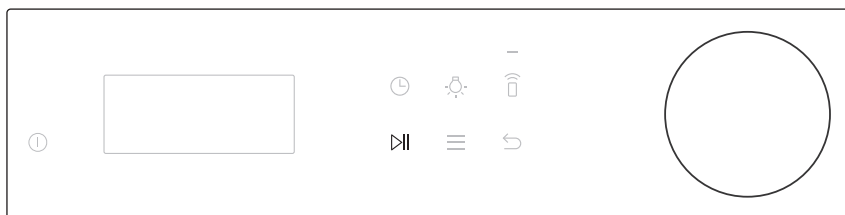
Výchozí teplota (nebo výkonový stupeň) se mění podle nejčastěji používaného nastavení pro posledních 10 operací.

Krok 1. Vyberte režim



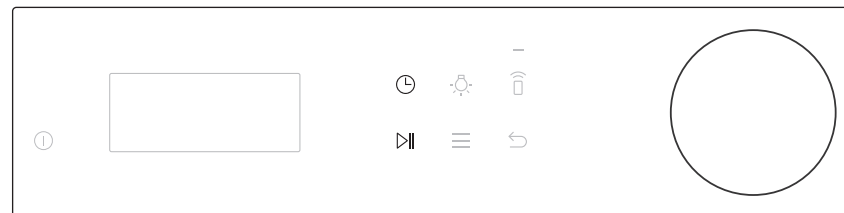
1. Použijte **Volič** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte ruční režim.
2. Potvrďte stisknutím **Voliče**.

Krok 2. Nastavte teplotu



1. Otočte **Voličem** pro výběr požadované teploty.
2. Jakmile budete hotovi, stiskněte **Volič**.
3. Pokud budete chtít rychle spustit, klepněte na **▶||**. Trouba spustí přípravu.
(K dispozici pro režimy Konvekce, Přirozená konvekce ventilátorem, Velký gril, Ventilátorový gril, Horkovzdušné pečení a Přírodní pára)

Krok 3. Nastavte dobu přípravy (a výkonový stupeň)



1. Použijte **Volič** k výběru „Nastavit dobu vaření“ a změňte dobu přípravy. Pokud klepnete na **🕒**, můžete zadat dobu přípravy.
2. Chcete-li nastavit dobu ukončení, vyberte „Připravit na 12:00“ a nastavte požadovanou dobu ukončení pomocí **Voliče**.
3. Chcete-li změnit výkonový stupeň, vyberte „Vařit při 800 W“ a pro změnu použijte **Volič**.
4. Po dokončení spustíte přípravu klepnutím na **▶||**.

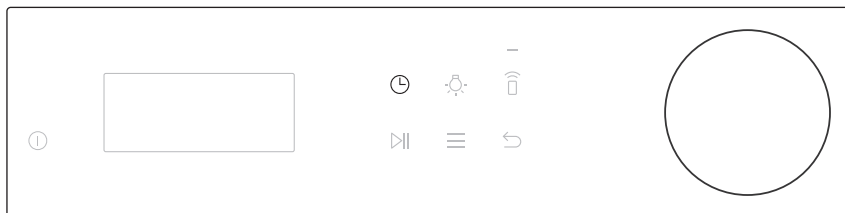
⚠ UPOZORNĚNÍ

Nenechávejte připravené jídlo příliš dlouho v troubě. Jídlo se může zkažit.

Krok 4. Předehřátí (pouze Konvekce, Přirozená konvekce ventilátorem, Velký gril, Ventilátorový gril a Přírodní pára)

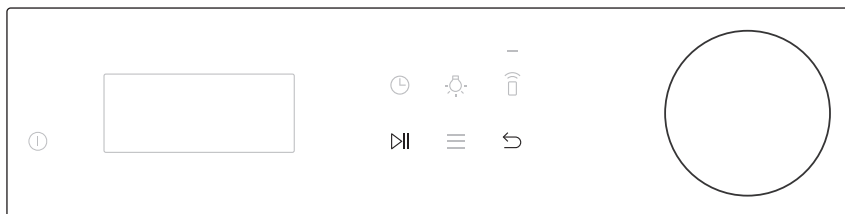
Trouba se začne předehřívát, dokud nedosáhne zadané teploty. Po dokončení trouba pípá a ukazatel předehřátí zmizí.

Chcete-li změnit teplotu (nebo výkonový stupeň) a dobu vaření během přípravy



1. Použijte **Volič** k výběru teploty / výkonového stupně / doby přípravy na displeji a stiskněte **Volič**.
2. Změňte hodnotu pomocí **Voliče** a stisknutím **Voliče** potvrďte.
3. Chcete-li změnit dobu přípravy, klepněte na . Pak změňte dobu přípravy, kterou požadujete.

Chcete-li provoz zastavit

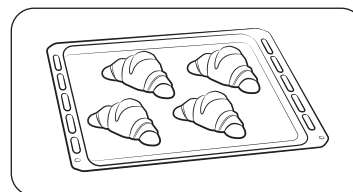


1. Klepněte na .
 - Trouba pozastaví činnost. Klepněte na to znovu a trouba činnost obnoví.
 - Klepnutím a přidržením na 3 sekundy zrušíte režim přípravy.
2. Klepněte na , vyberte **Ano** pomocí **Voliče**.

Konvekce

Topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a koláče, rovněž i pro ovocné koláče, pečivou choux a suflé.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Konvekce		Teplota		Doba přípravy		Předeřhívání

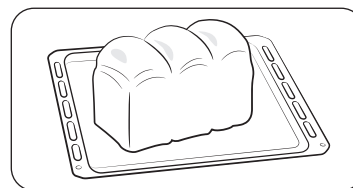


1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně 20-21.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 5 minut** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Přirozená konvekce ventilátorem

Teplo je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Přirozená konvekce ventilátorem		Teplota		Doba přípravy		Předeřhívání



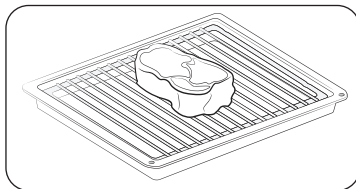
1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně 20-21.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 5 minut** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Úkony

☑ Velký gril

Teplu vytváří topné články. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1 Grilování	>	Krok 2 Teplota	>	Krok 3 Doba přípravy	>	Krok 4 Předehřívání
---------------------	---	-------------------	---	-------------------------	---	------------------------

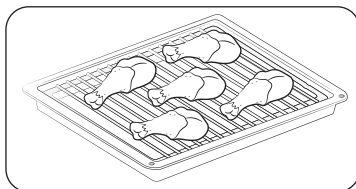


1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně 20-21.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 5 minut** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

☑ Ventilátorový gril

Teplu vytváří topné články. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1 Grilování	>	Krok 2 Teplota	>	Krok 3 Doba přípravy	>	Krok 4 Předehřívání
---------------------	---	-------------------	---	-------------------------	---	------------------------

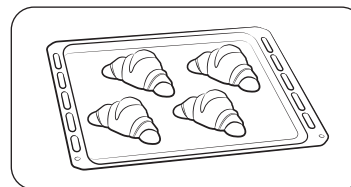


1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně 20-21.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 5 minut** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

☑ Přírodní pára

Teplu je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.

Krok 1 Přírodní pára	>	Krok 2 Teplota	>	Krok 3 Doba přípravy	>	Krok 4 Předehřívání
-------------------------	---	-------------------	---	-------------------------	---	------------------------



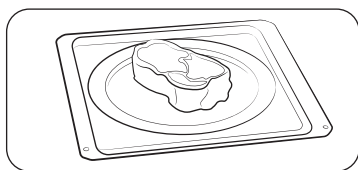
1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v oddílu **Ruční režim** na straně 20-21.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 5 minut** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Mikrovlnný režim

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.

- Používejte pouze nádoby bezpečné pro mikrovlnné trouby.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnný režim >	- >	Doba přípravy (Výkonový stupeň) >	-



1. Vložte pokrm do nádoby bezpečnou pro mikrovlnné trouby, nádobu položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně 20. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 30 sekund** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

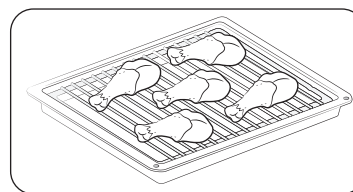
Výkonový stupeň

Úroveň	Procenta (%)	Výstupní výkon (W)	Popis
VYSOKÝ	100	800	Použijte k ohřevu kapaliny.
VYSOKÝ NÍZKÝ	88	700	Použijte k ohřevu a přípravě.
STŘEDNĚ VYSOKÝ	75	600	
STŘEDNÍ	56	450	Použijte k přípravě masa a ohřevu zeleniny.
STŘEDNĚ NÍZKÝ	38	300	
ROZMRAZOVÁNÍ	22	180	Použijte k rozmrazení před přípravou.
NÍZKÝ	13	100	Použijte k rozmrazení zeleniny.

Mikrovlnná trouba + Gril

Topná tělesa produkují teplo, které je zesílono mikrovlnnou energií. Používejte pouze nádoby bezpečné pro mikrovlny, jako je skleněné či keramické nádoby.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnná trouba + Gril >	Teplota >	Doba přípravy (Výkonový stupeň) >	-



1. Vložte pokrm na vhodné nádoby, nádoby položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně 20. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 30 sekund** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

⚠ UPOZORNĚNÍ

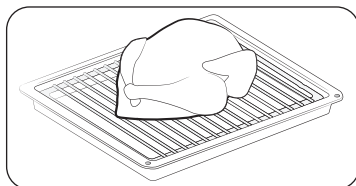
Používejte výhradně nádoby určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Úkony

Mikrovlny + Konvekce

Tento kombinovaný režim spojuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což přináší zkrácenou dobu přípravy a tvorbu hnědého, křupavého povrchu pokrmu. Používejte jej pro všechny druhy masa a drůbeže, dále rendlíky a pečená jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a chléb.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Mikrovlny + Konvekce		Teplota		Doba přípravy (Výkonový stupeň)		-



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na rošt a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně 20. Trouba se spustí po nastavení doby přípravy.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 30 sekund** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

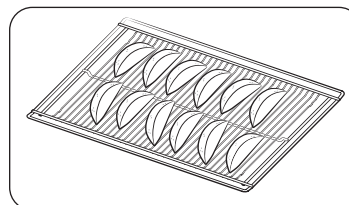
UPOZORNĚNÍ

Používejte výhradně nádobí určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Horkovzdušné pečení

Topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a koláče, rovněž i pro ovocné koláče, pečivou choux a suflé.

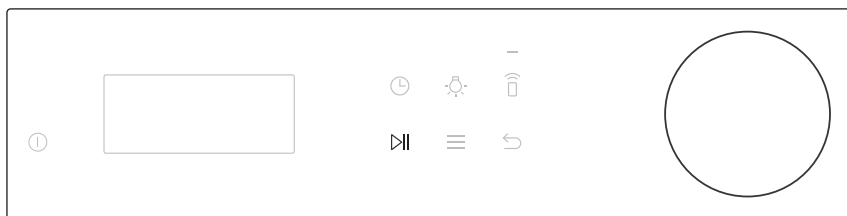
Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Horkovzdušné pečení		Teplota		Doba přípravy		-



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Ruční režim** na straně 20.
3. Jakmile bude příprava dokončena, můžete vybrat **Přidat 5 minut** pomocí **Voliče**. Při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Automatický režim

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 2 různé automatické režimy: Automatické rozmrazování a Automatické vaření. Vyberte si ten, který nejlépe vyhovuje vašim potřebám.



1. K probuzení ovládacího panelu použijte **Volič**, vyberte **Automatický režim** a potvrďte stisknutím **Voliče**.
 - Automatické vaření (AUTO), Automatické rozmrazování (*).
2. Vyberte upřednostňovaný program otočením **Voliče** a potvrďte stisknutím **Voliče**.
3. Otočením **Voliče** nastavte požadovanou hmotnost a poté potvrďte stisknutím **Voliče**.
4. Displej zobrazí nabídku a průvodce příslušenstvím. (Stiskněte **Volič**.)
5. Přípravu zahájíte klepnutím na ▶|| nebo stisknutím **Voliče**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

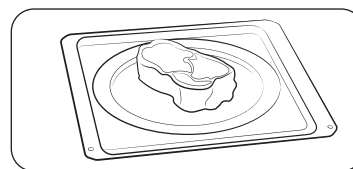
📖 POZNÁMKA

Doba přípravy je předem naprogramována pro každé menu a nelze ji změnit.

AUTOMATICké vaření

Pro kuchaře začátečníky nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.

Krok 1 Automatické vaření > Krok 2 Nabídka > Krok 3 Hmotnost



1. Vložte pokrm na vhodné nádobí, nádobí položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Automatický režim** na straně 25.
3. Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Průvodce automatickým vařením

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
Plátkované jídlo	0,3-0,4	Keramický plech	1
	0,4-0,5		
Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte 3 minuty odstát.			
Mražená pizza	0,3-0,4	Malý rošt + keramický plech	2
	0,4-0,5		
Vložte mraženou pizzu do trouby.			
Mražené lasagne	0,4-0,5	Malý rošt + keramický plech	2
	0,6-0,7		
Vložte mražené lasagne do vhodné nádoby z varného skla či keramiky. Po opakovaném ohřevu nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Úkony

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
Celé kuře	1,1-1,2 1,2-1,3	Malý rošt + keramický plech	2
	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte tak, aby byla prsa otočena dolů na keramický plech ve středu držáku malého roštu. Jakmile se ozve pípání trouby, otočte je. Stisknutím tlačítka Start pokračujte v procesu. Po přípravě nechte 5 minut odstát.		
Kuřecí kousky	0,6-0,7 0,9-1,0	Malý rošt + keramický plech	4
	Kousky chlazeného kuřete potřete olejem a kořením. Položte na malý rošt s keramickým plechem, aby bylo otočeno kůží dolů. Jakmile se ozve pípání trouby, otočte je. Po přípravě nechte 2-3 minut odstát.		
Jehněčí pečeně	0,8-0,9 1,1-1,2	Malý rošt + keramický plech	3
	Položte marinovanou jehněčí pečeně na keramický plech umístěný na zavěšeném malém roštu. Když se ozve pípání, obraťte a spusťte znovu.		
Mražené hranolky	0,3-0,4 0,4-0,5	Pečicí plech	3
	Rozprostřete zmražené kousky v troubě rovnoměrně na kovovém pečicím plechu.		
Pečené rozpůlené brambory	0,4-0,5 0,6-0,7	Malý rošt + keramický plech	4
	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt stranou řezu ke grilu. Po přípravě nechte 2-3 minut odstát.		
Jablkový koláč	1,2-1,4	Pečicí plech	2
	Vložte jablkový koláč do kulaté kovové formy. Položte na pečicí plech. Hmotnost zahrnuje jablka atd.		
Holandský podlouhlý dort	0,7-0,8	Pečicí plech	3
	Vložte čerstvé těsto do obdélníkové plechové pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Dejte formu podélně do dvířek na pečicí plech.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
Růžičky brokolice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický plech	1
	Brokolici nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
Květák, růžičky	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický plech	1
	Omyjte a očistěte čerstvý květák a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Pro 0,2-0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžice) a pro 0,3-0,4 kg přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžice). Umístěte misku doprostřed vnitřního prostoru trouby. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
Plátky mrkve	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Pro 0,2-0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžice) a pro 0,4-0,5 kg přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžice). Umístěte misku doprostřed vnitřního prostoru trouby. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
Brambory ve slupce	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramický plech	1
	Brambory opláchněte a očistěte. Potřete olivovým olejem a slupku propíchněte nožem. Položte na keramický plech. Po přípravě nechte 3 až 5 minut odstát.		
Oloupané brambory	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramický plech	1
	Brambory opláchněte a olupte, rozřežte na poloviny a vložte do skleněné nádoby pro pečení v troubě s poklicí. Přidejte 15-30 ml vody (1-2 polévkové lžice). Po skončení vaření zamíchejte. Při přípravě větších množství během přípravy jednou promíchejte. Nechte 3 až 5 minut odstát.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
Cuketa	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický plech	1
	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Vařte, dokud nezměkne.		
Krájený lilek	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramický plech	1
	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 15 ml (1 polévkovou lžící) citrónové šťávy. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
Krájená cibule	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžící) vody. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
Míchaná zelenina	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Čerstvou zeleninu opláchněte a očistěte. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro 0,2-0,3 kg přidejte 15 ml vody (1 polévkové lžíce) a pro 0,4-0,5 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed vnitřního prostoru trouby. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.		
Bílá rýže	0,2-0,3	Keramický plech	1
	Použijte velkou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. (Rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem.) Vařte zakryté. Po skončení doby přípravy promíchejte, teprve poté nechte odstát. Přidejte sůl, bylinky a máslo. Nezapomeňte, že rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.		

⊛ Automatické rozmrazování

Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 rozmrazovacích programů. Doba a výkonový stupeň se automaticky upravují podle vybraného programu.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Automatické rozmrazování	Nabídka	Hmotnost



- Vložte pokrm na vhodné nádoby, nádoby položte na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
- Postupujte podle kroků 1-3 v oddílu **Automatický režim** na straně 25.
- Po dokončení přípravy při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Průvodce rozmrazováním

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
Maso	0,2-1,5	Keramický plech	1
	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.		
Drůbež	0,2-1,5	Keramický plech	1
	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.		
Ryby	0,2-1,5	Keramický plech	1
	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.		

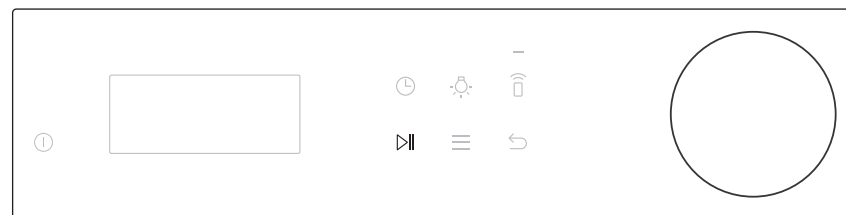
Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
Chléb nebo koláč	0,1-0,8	Keramický plech	1
	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický plech a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.		
Ovoce	0,1-0,6	Keramický plech	1
	Rozprostřete ovoce rovnoměrně na keramický plech. Tento program je vhodný pro ovoce jako jsou maliny, lesní směs a tropické ovoce.		

Speciální funkce

🕒 Udržování teploty

U této funkce pracují pouze horkovzdušná topná tělesa a střídavě se zapínají a vypínají, aby udržela pokrm teplý.

Po dokončení přípravy,



1. Použijte **Volič** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte **Udržování teploty** (🕒).
2. Potvrďte stisknutím **Voliče**.
3. Otočte **Voličem** pro výběr požadované teploty (60-100 °C).
4. Jakmile budete hotovi, stiskněte **Volič**. Pokud budete chtít rychle spustit, klepněte na ▶||. Trouba spustí ohřívání.
5. Otočte **Voličem** pro výběr doby provozu.
6. Jakmile budete hotovi, stiskněte **Volič**, nebo spustte klepnutím na ▶||.

⚠️ UPOZORNĚNÍ

- Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.
- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených pokrmů. Používejte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.
- Nepoužívejte tuto funkci na delší dobu než 1 minut. Jinak může dojít k nepříznivému ovlivnění kvality pokrmu.
- Chcete-li zachovat pokrm křupavý, během této funkce jej nezakrývejte.

Průvodce udržováním teploty

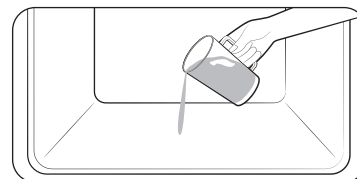
Pokrm	Teplota (°C)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Jídla	80	30	Pro uchování teplého masa, kuřete, zapékaných pokrmů, pizzy, brambor a jídla na talíři.
Nápoje	80	30	Pro uchování teplé vody, mléka a kávy.
Chléb/pečivo	60	30	Pro uchování teplého chleba, toastů, rohlíků, muffinů a koláčů.
Nádobí/stolní sklo	70	30	Pro předehřátí nádobí a stolního skla. Ve vnitřním prostoru trouby srovnajte nádobí. Nepřetěžujte. (maximální zatížení: 7 kg)

Čištění

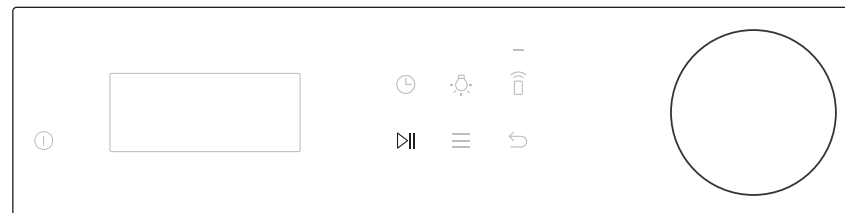
Trouba nabízí funkce Parní čištění (☁) a Odstranění pachu (☁).

Parní čištění

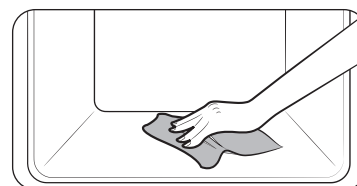
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.



1. Na dno trouby nalijte 100 ml vody a zavřete dvířka trouby.



2. Použijte **Volič** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte **Čištění** (☁).
3. Použijte **Volič** pro výběr **Parní čištění** (☁).
4. Jakmile budete hotovi, stiskněte **Volič**. Pokud budete chtít rychle spustit, klepněte na ▶||. Trouba spustí čištění.
5. Chcete-li si přečíst zprávu průvodce, stiskněte **Volič**.
6. Jakmile budete hotovi, stiskněte **Volič**, nebo spusťte klepnutím na ▶||.



7. Po dokončení **Parní čištění** suchým hadříkem očistěte vnitřní prostor trouby.

Úkony

⚠ VAROVÁNÍ

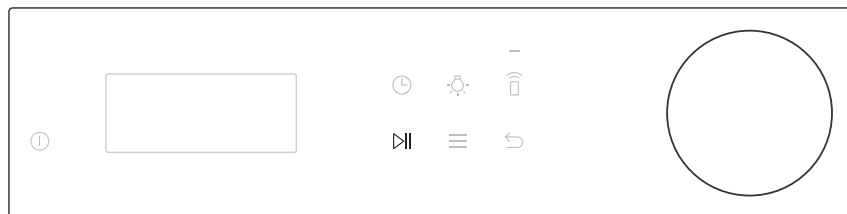
Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

📖 POZNÁMKA

- Tuto funkci použijte pouze v případě, že trouba zcela vychladla na pokojovou teplotu.
- NEPOUŽÍVEJTE destilovanou vodu.
- NEPOUŽÍVEJTE čištění vysokotlakou vodou nebo proudem páry k čištění mikrovlnné trouby.
- Když bude trouba uvnitř horká, nebude automatické čištění aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne, pak to zkuste znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

🗑 Odstranění pachu

Tato funkce je rovněž užitečná pro odstranění zápachu v troubě. Chcete-li odstranit veškerý nepříjemný zápach ze své trouby, použijte tuto funkci pravidelně.




1. Použijte **Volič** k probuzení ovládacího panelu, poté vyberte **Čištění** (🗑).
2. Použijte **Volič** pro výběr **Odstranění pachu** (🗑).
3. Otočením **Voliče** nastavte čas a poté stiskněte **Volič**. (Výchozí nastavená doba je 5 minut.)
4. Jakmile budete hotoví, stiskněte **Volič**, nebo spusťte klepnutím na ▶||.

Další funkce

Nabídka	Popis
Časovač	Můžete nastavit časový spínač.
Zámek	Můžete uzamknout ovládací panel.
Mé režimy	Můžete upravit seznam režimů přípravy.
Časová prodleva obrazovky	Můžete upravit časovou prodlevu displeje. 📖 POZNÁMKA Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.
Nastavená doba	Můžete nastavit aktuální čas. 📖 POZNÁMKA Podrobné pokyny viz strana 16.
Nastavený datum	Můžete nastavit aktuální datum. 📖 POZNÁMKA Podrobné pokyny viz strana 16.
Formát času	Formát času můžete nastavit na 12hodinový nebo 24hodinový formát. 📖 POZNÁMKA Podrobné pokyny viz strana 16.
Zvuk	Zvuk trouby (pípání) můžete zapnout nebo vypnout.


Časovač

1. Klepněte na  a pak stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Časovač** spínač pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Nastavte časový spínač (hodina a minuta) pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
4. Chcete-li spustit časový spínač, stiskněte **Volič**.
5. Pokud budete chtít časový spínač pozastavit, zrušit nebo upravit, stiskněte **Volič** nebo **Voličem** otočte.


Zámek

1. Klepněte na  a pak stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Zámek** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Budete-li chtít odemknout ovládací panel, klepněte na  a přidržeťe jej 3 sekundy.


Mé režimy

1. Klepněte na  a pak stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Mé režimy** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Otočte **Voličem** a pak stisknutím **Voliče** vyberte režimy nebo jejich výběr zrušte.
4. Chcete-li změny uložit, vyberte Uložit.


Časová prodleva obrazovky

1. Klepněte na  a pak stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Časová prodleva obrazovky** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Otočte **Voličem** pro výběr požadované doby.
4. Chcete-li změny uložit, stiskněte **Volič**.


Zvuk

1. Klepněte na  a pak stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Zvuk** pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Otáčením **Voliče** vyberte **Zapnuto** nebo **Vypnuto**.
4. Chcete-li změny uložit, stiskněte **Volič**.

Nastavení systému

Klepněte a přidržeťe  na 3 sekundy pro zadání nabídky **Nastavení systému** a pak otočte **Voličem** pro změnu různých nastavení na vaší troubě. Podrobné informace naleznete v následující tabulce.

Nastavení systému	Popis
Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.
Jazyk	Můžete vybrat jazyk.
Mé vzory	Tato funkce ukládá do paměti nastavení vaření.
Reset	Resetuje vaše nastavení. (Další funkce, Nastavení systému)


1. Klepněte a přidržeťe  na 3 sekundy pro zadání nabídky **Nastavení systému** a pak stiskněte **Volič**.
2. Vyberte požadovanou nabídku pomocí **Voliče** a poté stiskněte **Volič**.
3. Otočte **Voličem** pro výběr požadované volby.
4. Potvrďte stisknutím **Voliče**.

Úkony

Chytré ovládání

Chcete-li používat Chytré ovládání trouby, musíte si stáhnout aplikaci SmartThings do mobilního zařízení. Funkce obsluhované aplikací SmartThings nemusí bez problému fungovat v případě, že jsou špatné podmínky komunikace nebo je-li trouba nainstalována v místě se slabým signálem Wi-Fi.

Jak připojit mikrovlnnou troubu

1. Stáhněte si a otevřete aplikaci SmartThings na svém mobilním zařízení.
2. Připojte troubu podle pokynů na obrazovce aplikace.
3. Jakmile je proces dokončen, ikona  umístěná na displeji trouby a aplikace potvrdí, že jste připojeni.
4. Pokud se ikona  nezobrazí, znovu se připojte podle pokynů v aplikaci.

Pro dálkové ovládání trouby

Z bezpečnostních důvodů není tato funkce dostupná pro mikrovlnný režim.

1. Na displeji se objeví Stiskněte Chytré ovládání . Troubu lze nyní ovládat na dálku pomocí připojeného vzdáleného zařízení.
2. Výběrem ikony trouby v aplikaci SmartThings otevřete aplikaci Ovládání trouby. Když je aplikace připojena k troubě, můžete prostřednictvím aplikací provádět následující funkce:

Dálkové ovládání trouby pomocí aplikace SmartThings	
Sledování trouby	<ul style="list-style-type: none">• Kontrola stavu trouby
Vzdálené ovládání trouby	<ul style="list-style-type: none">• Nastavení nebo úprava vzdáleného nastavení trouby. (Nedostupné v mikrovlnném režimu)
Mé vaření	<ul style="list-style-type: none">• Vypněte troubu na dálku.• Jakmile příprava začne, změňte dobu a teplotu přípravy na dálku.
Kontrola chyby	<ul style="list-style-type: none">• Automaticky rozpoznává chyby.

POZNÁMKA

Pokud  se na displeji nezobrazuje, přesto můžete sledovat stav trouby a troubu vypnout

Chytré vaření

Ruční vaření

Pokyny pro přípravu v mikrovlnné troubě

- V režimu mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádoby. Nádoby s pokrmy vždy dávejte na keramický plech.
- Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pokrm zakrýt.
- Po dokončení vaření nechte jídlo usadit ve vlastní páře.

Mražená zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Zeleninu zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Brokolice	300	600	8-9	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.			
Hrášek	300	600	7-8	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Zelené fazolky	300	600	7½-8½	2-3
	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.			
Míchaná zelenina (Mrkev/hrášek/kukuřice)	300	600	7-8	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			
Míchaná zelenina (Po čínsku)	300	600	7½-8½	2-3
	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.			

Čerstvá zelenina

- Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
- Přidejte 30-45 ml studené vody na každých 250 g.
- Zamíchejte jednou během vaření a jednou po skončení vaření.
- Po přípravě přidejte koření.
- Pro rychlejší vaření se doporučuje nakrátet na menší, rovnoměrné velikosti.
- Veškerou čerstvou zeleninu vařte při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Brokolice	250	4-5	3
	500	5-6	
Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnajte směrem ke středu.			
Růžičková kapusta	250	5-6	3
	500	7-8	
Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) vody.			
Mrkev	250	5-6	3
	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.		
Květák	250	5-6	3
	500	7-8	
	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.		
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.		
Lilek	250	3-4	3
	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžicí citrónové šťávy.		
Pórek	250	3-4	3
	Pórek nakrájejte na silné proužky.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Žampiony	125	1-2	3
	250	2-3	
Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.			
Cibule	250	4-5	3
	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.		
Papriky	250	4-5	3
	Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250	4-5	3
	500	7-8	
Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.			
Řepa	250	5-6	3
	Řepu nakrájejte na kostičky.		

Chytré vaření

Rýže a těstoviny

Během vaření a po něm čas od času promíchejte.

Vařte odkryté a během usazování zavřete poklici. Poté vodu důkladně slijte.

- **Rýže:** Použijte velkou mísu s víkem ze žáruvzdorného skla, protože rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem.
- **Těstoviny:** Použijte velkou mísu ze žáruvzdorného skla.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (parboiled)	250	800	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		18-20		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250	800	20-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		22-24		Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	800	17-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250	800	18-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250	800	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Ohřev

- Neohřívejte potraviny velké velikosti, jako jsou kusy masa, které se snadno převaří.
- Je bezpečnější ohřívat potraviny při nižších úrovních výkonu.
- Během vaření a po něm dobře promíchejte nebo obraťte.
- Buďte opatrní u tekutin nebo dětské stravy. Před vařením, během něj a po něm dobře promíchejte plastovou lžičkou nebo skleněnou míchací tyčinkou, abyste zabránili prudkému varu a opaření. Během doby odstavení ponechte pokrm uvnitř v mikrovlnné troubě. Umožněte delší dobu opakovaného ohřevu než u jiných druhů potravin.
- Doporučená doba odstavení po opakovaném ohřevu je 2-4 minuty. Podrobnosti viz následující tabulka.

Tekutiny a potraviny

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Nápoj	250 ml (1 hrnek)	800	1½ až 2	1-2
	500 ml (2 hrnky)		2-3	
Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Šálek umístěte do středu keramického plechu. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.				
Polévka (Chlazená)	250 g	800	3-4	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Dušený pokrm (Chlazený)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Těstoviny s omáčkou (Chlazené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.			
Pokrm na talíři (Chlazený)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.				

Dětská výživa a mléko

Pokrm	Velikost porce	Napájení (W)	Doba vaření (s)	Doba odstavení (min)
Dětská výživa (Zelenina + Maso)	190 g	600	30-40	2-3
	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Dětská kaše (Vločky + Mléko + Ovoce)	190 g	600	20-30	2-3
	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu keramického plechu. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.			

Rozmrazování

Zmrazené potraviny vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby bez krytu. Během rozmrazování otočte a po rozmrazení vypusťte tekutinu a odstraňte droby. Pro rychlejší rozmrazování nakrájejte potraviny na malé kousky a před rozmrazováním je zabalte do hliníkové fólie. Když se vnější povrch zmrazených potravin začne tavit, zastavte rozmrazování a nechte stát, jak je uvedeno v tabulce níže.

Neměňte výchozí úroveň výkonu (180 W) pro odmrazování.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)	
Maso	Mleté maso	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Vepřové steaky	250	7-8	
Mleté maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.				
Drůbež	Kuřecí kousky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kuře	1200	28-32	
	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celá kuřecí prsa stranou dolů na keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			
Ryby	Rybí filety	200	6-7	10-25
	Celá ryba	400	11-13	
	Mraženou rybu položte doprostřed keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce filetů a ocas celé ryby zakryjte hliníkovou fólií. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			
Ovoce	Bobulovité ovoce	300	6-7	5-10
	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku o velkém průměru.			

Chytré vaření

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)
Pečivo	Vezy (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1 až 1½ 2½-3	5-20
	Toasty/sendviče	250 500	4-4½ 7-9	
	Dalamánky uspořádejte do kruhu, případně chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na keramickou desku. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.			

Pokyny pro grilování

Topná grilovací tělesa jsou umístěna pod stropem prostoru trouby. Tato tělesa fungují pouze při zavřených dvířkách.

Při grilování položte jídlo na vysoký rošt, pokud není uvedeno jinak.

Přehřejte gril po dobu 2-3 minut v režimu grilování, a pokud není níže uvedeno jinak, grilujte jídlo na vysokém roštu. Po dokončení grilování při vyjímání pokrmu použijte chňapky.

Nádobí

Gril a Ventilátorový gril: Používejte nehořlavé nádobí, které může obsahovat kovové části.

Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí.

Mikrovlnná trouba + Gril: Nepoužívejte nádobí, které je vyrobeno z kovových nebo plastových materiálů.

Typ pokrmu

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Grilování

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, přehřejte 5 minut.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Kebabové úločky	Malý rošt + keramický plech	5	8-10	6-8
Vepřové steaky	Malý rošt + keramický plech	5	7-9	5-7
Párky	Malý rošt + keramický plech	5	6-8	6-8
Kuřecí kousky	Malý rošt + keramický plech	5	20-25	15-20
Steaky z lososa	Malý rošt + keramický plech	5	8-12	6-10
Nakrájená zelenina	Malý rošt + keramický plech	5	15-20	-
Toasty	Malý rošt + keramický plech	5	2-3	1-2
Sýrové toasty	Malý rošt + keramický plech	5	3-5	-

Ventilátorový gril

Nastavte teplotu uvedenou v této tabulce a předehřívejte po dobu 5 minut.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Americké brambory	200-220	Pečicí plech	4	25-30	-
Mražené krokety	210-220	Pečicí plech	4	15-20	-
Mražené kuřecí nugety	210-220	Pečicí plech	4	15-20	-
Celá ryba	200-220	Malý rošt + keramický plech	4	10-15	10-15
Kuřecí kousky	200-210	Malý rošt + keramický plech	4	20-25	15-20
Celé kuře	200-210	Malý rošt + keramický plech	3	30-35	25-30

Mikrovlnná trouba + Gril

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Pečené brambory	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Malý rošt + keramický plech	4	10-15	2-4
Grilovaná rajčata	180	160-180	Malý rošt + keramický plech	4	10-15	-
Zapékaná zelenina	450	180-200	Malý rošt + keramický plech	4	10-15	-
Pečené ryby	300	180-200	Malý rošt + keramický plech	4	5-8	6-10
Kuřecí kousky	300	180-200	Malý rošt + keramický plech	4	13-17	13-17

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu

Konvekce a Přirozená konvekce ventilátorem

Režim konvekce a režim přirozené konvekce ventilátorem, topné těleso a ventilátor na boční stěně pracují společně, aby zajistily cirkulaci tepla uvnitř varné komory.

Lze použít veškeré konvenční nádoby, pečicí formy a plechy vhodné pro přípravu v troubě - vše, co byste normálně používali v tradiční horkovzdušné troubě.

Mikrovlny + Konvekce

Tento kombinovaný režim spojuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což přináší zkrácenou dobu přípravy a tvorbu hnědého, křupavého povrchu pokrmu. Trouba pro vaše pohodlí nabízí 5 různých kombinovaných režimů. Používejte je pro všechny druhy masa a drůbeže, dále rendlíky a pečená jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a chléb. Používejte výhradně nádoby určené pro troubu, jako je sklo, keramika nebo kostní porcelán bez kovových ozdob.

Chytré vaření

Konvektor

Předehřejte troubu v režimu konvektor.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Hranatá forma na lískooříškový dort	160-170	Malý rošt + keramický plech	2	60-70
Forma na citronový dort ve tvaru prstence nebo mísky	150-160	Malý rošt + keramický plech	2	50-60
Piškotový dort	150-160	Malý rošt + keramický plech	2	25-35
Základ ovocného koláče	150-170	Malý rošt + keramický plech	2	25-35
Ploché ovocné streusenský koláč (kynuté těsto)	150-170	Pečicí plech	3	30-40
Croissanty	170-180	Pečicí plech	2	10-15
Veky	180-190	Pečicí plech	2	10-15
Sušenky	160-180	Pečicí plech	3	10-20
Hranolky	200-220	Pečicí plech	3	15-20

Přirozená konvekce ventilátorem

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při používání režimu Přirozené konvekce ventilátorem doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Lasagne	180-190	Pečicí plech	3	25-30
Zapékané brambory	170-180	Pečicí plech	2	45-50
Piškotový dort	150-160	Pečicí plech	2	35-40
Podlouhlý dort	150-160	Pečicí plech	2	50-60
Bílý chléb	170-180	Pečicí plech	2	20-25
Domácí pizza	180-200	Pečicí plech	2	20-30
Mražená samokynoucí pizza	180-200	Pečicí plech	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Pečicí plech	2	40-50
Jablkový koláč	160-170	Pečicí plech	2	60-80
Listové těsto, jablečná náplň	180-190	Pečicí plech	3	15-20

Mikrovlny + Konvekce

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Celé kuře 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Malý rošt + keramický plech	3	20-25	23-27
Hovězí/ jehněčí pečeně (střední)	300	180-200	Malý rošt + keramický plech	3	17-22	18-25
Mražené lasagne/ zapečené těstoviny	450	180-200	Malý rošt + keramický plech	3	30-35	-
Zapékané brambory	450	180-200	Malý rošt + keramický plech	3	15-20	-
Flan z čerstvého ovoce	100	160-180	Keramický plech	3	45-50	-

Horkovzdušné pečení

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro horkovzdušné pečení. Předehřívání není nutné.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Brambory			
Mražené hranolky	500-1000	210-220	20-25
Mražené hranolky, kořeněné	500-1000	210-220	15-20
Mražené tatérky	500-1000	210-220	15-20
Mražené hašé*	500-1000	210-220	15-20
Mražené americké brambory	500-1000	210-220	15-20
Domácí hranolky	500-1000	190-200	20-25
Domácí americké brambory*	500-1000	200-210	20-25
Mražený			
Mražené kuřecí nugety	300-500	210-220	15-20
Mražená kuřecí křídla*	500-1000	210-220	25-30
Zmražené cibulové kroužky	300-500	210-220	10-15
Mražené rybí prsty	300-500	210-220	15-20
Mražené kuřecí nudličky	500-1000	210-220	20-25
Mražené Churros	300-500	190-200	10-15
Drůbež			
Čerstvá kuřecí stehýnka*	500-1000	200-210	30-35
Čerstvá kuřecí křídla*	300-500	200-210	27-32
Kuřecí prsa, obalovaná*	300-500	200-210	25-30
Zelenina			
Obalovaný chřest	100-300	200	15-20
Obalované lilky	200-400	200	15-20
Obalované houby	100-300	200	15-20
Obalované cibule	100-300	200	15-20

Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Obalovaný květák	300-500	190-200	15-20
Směs obalované zeleniny	300-500	200	15-20

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

POZNÁMKA

- Umístěte plech nebo papír na pečení nebo na mřížku pod horkovzdušný plech, abyste mohli zachytit odkapávající tuk. To pomůže omezit rozstříkávání a kouř.
- Před použitím papíru na pečení zkontrolujte maximální povolenou teplotu pečicího papíru.
- Při vaření čerstvých nebo domácích potravin rozprostřete olej na větší plochu rovnoměrněji, jídlo tak bude křupavější.

Pokyny pro přípravu parou

Pro vaření v páře použijte čistý parní pařák.

Při manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Výkonový stupeň (W)	Doba vaření (min)	Příslušenství
Artyčoky	300 (1-2 ks)	800	5-6	Miska + Plech s vložkou + Poklice
	Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.			
Čerstvá zelenina	300	800	4-5	Miska + Plech s vložkou + Poklice
	Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.			
Mražená zelenina	300	600	8-9	Miska + Plech s vložkou + Poklice
	Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty od stát.			

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Výkonový stupeň (W)	Doba vaření (min)	Příslušenství
Rýže	250	800	15-18	Miska + Poklice
	Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži od stát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. Nechte 5 až 10 minut od stát.			
Brambory ve slupce	500	800	7-8	Miska + Poklice
	Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty od stát.			
Dušený pokrm (Chlazený)	400	600	5½ až 6½	Miska + Poklice
	Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.			
Polévka (Chlazená)	400	800	3-4	Miska + Poklice
	Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty od stát.			
Zmrazená polévka	400	800	8-10	Miska + Poklice
	Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty od stát.			
Zmrazené kynutý knedlík plněný džemem	150	600	1½-2½	Miska + Poklice
	Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmrazené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty od stát.			
Ovocný kompot	250	800	3-4	Miska + Poklice
	Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupaní, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1-2 polévkové lžice vody a 1-2 polévkové lžice cukru. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty od stát.			

Přírodní pára

Funkce přirozené páry vám umožní péct koláče a pečivo, které jsou zvenčí vždy křupavé a hnědé, ale uvnitř měkké a nadýchané. Nalijte ½ šálku (125 ml) vody do parního plechu a umístěte jej na dno trouby. Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu přehřát v režimu přírodní páry.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Voda	Doba vaření (min)
Croissanty	190	Pečicí plech	3	125 ml	20-25
Dánské pečivo	180	Pečicí plech	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Pečicí plech	3	125 ml	25-30
Dánské pečivo Montblanc	180	Pečicí plech	3	125 ml	25-30
Dánský chlebiček	180	Pečicí plech	3	125 ml	30-35

⚠ VAROVÁNÍ

Během přípravy nebo když je trouba horká vodu nedoplňujte.

📖 POZNÁMKA

- Použijte příslušenství parního plechu, které je součástí dodávky.
- Během provozu či po vaření může být plech horký. Vyjímajte pomocí chňapek nebo poté, až zcela vychladne.

Rychle a snadno

Rozpuštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpuštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpuštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Rozpuštění cukernatého medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20-30 sekund při 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozehrání 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 na 300 W. Po roztavení promíchejte.

Vaření glazury/polevy (pro dort a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

Vaření džemu

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 10 až 12 minut na 800 W. Během vaření několikrát promíchejte. Vložte 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 6½ až 7½ minut na 800 W. Několikrát dobře během vaření promíchejte.

Opékání mandlových plátek


Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velké keramický talíř. Několikrát promíchejte při pražení po dobu 3½ až 4½ minuty na 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Při použití trouby může nastat problém. V takovém případě se podívejte do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení. Pokud problém přetrvává nebo se na displeji stále zobrazuje informační kód, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhaná 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.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	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  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.
Není napájení trouby.	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
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.

Problém	Příčina	Akce
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Trouba nehřeje.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Ohřev je slabý nebo pomalý.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

Problém	Příčina	Akce
Nefunguje funkce ohřevu.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
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 „Light“ (Světlo).
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci Automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko Start, 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.
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.
Odkapává 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.
Pára uniká ze dvířek.	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.

Problém	Příčina	Akce
V troubě zůstala 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.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisujícího 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 5 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Stisknutím tlačítka + 30 s se trouba spustí.	K tomu dojde v případě, že trouba nepracuje.	Mikrovlnná trouba je konstruována pro provoz po stisknutí tlačítka + 30 s, jestliže není v provozu.

Problém	Příčina	Akce
Grilování		
Během činnosti vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Jídlo je příliš blízko grilu.	Při vaření dejte jídlo do vhodné vzdálenosti.
	Jídlo není řádně připraveno a/nebo uspořádáno.	Ujistěte se, že jídlo je správně připraveno a uspořádáno.
Trouba		
Trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití mikrovlnné trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči vysokým teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.

Problém	Příčina	Akce
Z vnitřku mikrovlnné trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Mřížka nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Příslušenství vložte správným způsobem.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Resetujte ovladače trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

Odstraňování problémů

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Popis	Akce
C-20	Teplotní snímač je rozpojený.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.
	Teplotní snímač je zkratován.	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní a dílčí MICOM.	
C-F1	Dochází k tomu pouze v případě, že nefunguje čtení nebo zápis EEPROM.	
C-21	Tento kód se objevuje při vysoké teplotě trouby. V případě, že teplota překročí teplotní limit během provozu každého režimu. (Snímač zachytí oheň.)	
C-F2		Zkuste to znovu stisknutím ▷ .
C-d0	Vadná funkce dotykové klávesy.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a tlačítko vyčistěte. (Prach, Voda) Když se objeví stejný problém, obraťte se na místní servisní středisko 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.

Napájení		230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	Maximální výkon	2700 W
	Mikrovlnný režim	1600 W
	Grilování	2600 W
	Konvekce	2600 W
Výstupní výkon		100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metoda chlazení		Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 x 456 x 570 mm
	Vestavná	560 x 446 x 549 mm
Objem		50 litrů
Hmotnost	Čistá	38,9 Kg
	Přeprava	46,9 Kg

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Dodatek

Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Doba pro správu napájení (min)		20 min
Wi-Fi	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min
Režim vypnuto	Spotřeba energie	0,5 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 50564 a nařízeními komise (ES) č. 1275/2008.

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.

Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na <http://www.samsung.com>. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem.



Upozorňujeme, že záruka spoločnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštevy 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	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* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	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
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

NQ5B5763D**



SAMSUNG

Obsah

Bezpečnostné pokyny	3
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Všeobecná bezpečnosť	7
Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry	8
Obmedzená záruka	9
Definícia produktovej skupiny	9
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	9
Inštalácia	10
Čo je súčasťou balenia	10
Pokyny na inštaláciu	11
Údržba	15
Čistenie	15
Výmena (oprava)	15
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	15
Skôr ako začnete	16
Ovládací panel	16
Hodiny	16
Bočné rošty	17
O mikrovlnnej energii	17
Riad do mikrovlnnej rúry	18
Prevádzka	19
Prehľad funkcií	19
Manuálny režim	20
Režim Auto	25
Spríevodca automatickým varením	25

Špeciálne funkcie	28
Ďalšie funkcie	30
Nastavenia systému	31
Inteligentné ovládanie	32
Inteligentné varenie	32
Manuálne varenie	32
Rýchlo a jednoducho	41
Riešenie problémov	42
Kontrolné body	42
Informačné kódy	46
Technické údaje	46
Príloha	47
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde	47

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

Bezpečnostné pokyny

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.

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 je určené na použitie len ako vstavané. Zariadenie sa nesmie umiestniť 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. (Len modely s otočným tanierom)

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.

Tento spotrebič by sa mal dať po inštalácii odpojiť od napájania. Odpojenie je možné dosiahnuť tak, že zástrčka je prístupná, alebo zabudovaním vypínača do pevného vedenia v súlade s pravidlami pre zapojenie.

Ak je na spotrebiči nainštalovaný prírodný kábel bez zástrčky, prostriedky na odpojenie musia byť začlenené do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie.

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

Uvedený spôsob upevnenia nemá závisieť od použitia lepidiel, pretože sa nepovažujú za spoľahlivý spôsob upevnenia.

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.

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

Počas používania je spotrebič horúci. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

Ak má tento spotrebič funkciu čistenia, počas podmienok čistenia sa povrchy môžu zahriať viac ako zvyčajne a deti by nemali byť v blízkosti. Funkcia čistenia závisí od modelu.

VAROVANIE: Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by nemali byť v blízkosti.

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.

Parný čistič sa nesmie používať.

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.

Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov by nemali byť v blízkosti, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Na proces varenia je potrebné dohliadať.

Krátkodobý proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.

Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zahriať.

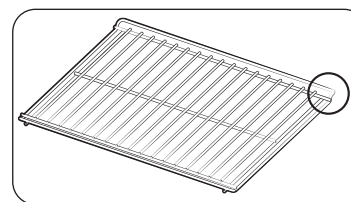
Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.

Povrchy môžu byť počas používania horúce.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo 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 údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



Umiestnite stranu roštu vyhnutú nahor dozadu, aby bola pri varení veľkých porcií zabezpečené dodatočná opora. (V závislosti od modelu)

Všeobecná bezpečnosť

Akkoľvek 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 unikáť 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. Budte 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 pokyny

Bezpečnostné opatrenia mikrovlnnej rúry

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

Odstraňte 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 vajčička so škrupinami ani vajčička 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.

Obmedzená záruka

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

- Preliačené, poškrábané alebo odlomené dvierka, rukoväť, 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. Výstražné 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 obozretno.

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

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená iba na použitie v domácnosti. Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákien. 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 rádiová frekvencia 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 nízkonapätovej 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 recykliáciu.

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

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

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, OEEZ alebo Batérií, nájdete na webovej stránke :

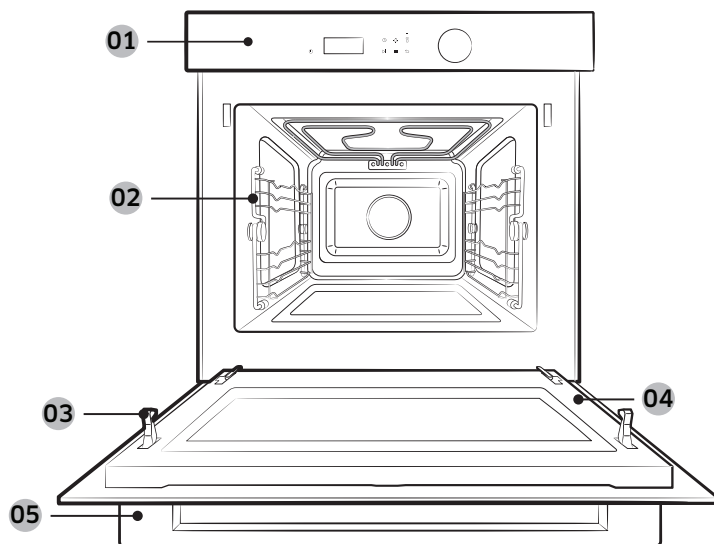
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Inštalácia

Čo je súčasťou balenia

Uistite sa, že všetky súčasti a príslušenstvo sú zahrnuté do balenia výrobku. Ak máte problém s rúrou alebo príslušenstvom, obráťte sa na miestne zákaznické centrum spoločnosti Samsung alebo na predajcu.

Rúra v skratke



- | | | |
|-------------------|------------------|-----------------------------|
| 01 Ovládací panel | 02 Bočné rošty | 03 Bezpečnostný zámok dverí |
| 04 Dvere | 05 Rukoväť dverí | |

Príslušenstvo

Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne typy jedla.



Keramický pekáč
(Vhodný pre mikrovlnný režim.)



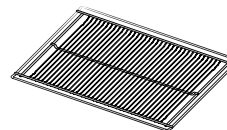
Plech na pečenie
(Nepoužívajte pre mikrovlnný režim.)



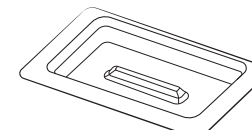
Drôtená vložka na pekáč
(Užitočná pre rýchlu prípravu a režim grilovania.)



Nádoba na prípravu na pare
(Užitočná pre mikrovlnný režim na prípravu na pare.)



Rošt na teplovzdušné fritovanie
(Užitočný pre režim teplovzdušného fritovania.)



Parný plech
(Užitočný pre režim prirodzenej pary.)



3 Skrutky (M4 L25)

POZNÁMKA

Pozrite **Inteligentné varenie** na strane 32-40, kde nájdete informácie o vhodnom príslušenstve pre vaše jedlá.

Nádoba na prípravu na pare

Nádoba na prípravu na pare, ktorú tvorí misa, vložka a veko, je určená na prípravu pokrmov na pare. Nádobu na prípravu na pare používajte na potraviny, ako je ryža, cestoviny a zelenina, aby sa zachovala ich výživová hodnota.

- Diely nádoby na prípravu na pare sú odolné voči teplotám od -10 °C do 130 °C
- Pri rozmrazovaní vložte zmrazené potraviny do parnej misy bez veka. Tekutina zostane na dne misy a jedlo nepoškodí.
- Pozrite **Sprievodca prípravy na pare** na strane 40.

UPOZORNENIE

- Nádoba na prípravu na pare je určená výhradne pre tento model. Nádobu na prípravu na pare nepoužívajte s inými modelmi alebo výrobkami. Môže dôjsť k požiaru alebo poškodeniu majetku.
- Nepoužívajte s inými režimami varenia okrem mikrovlnného režimu.
- Nádobu na prípravu na pare nepoužívajte s potravinami s vysokým obsahom cukru alebo tuku.
- Pri vyberaní nádoby na prípravu na pare nezabudnite použiť kuchynské rukavice, pretože nádoba na prípravu na pare je po dokončení prípravy jedla veľmi horúca.
- Pri otváraní veka buďte opatrní, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Pred varením sa uistite, že ste nádobu na prípravu na pare vrátane veka správne zostavili.

Pokyny na inštaláciu

Všeobecné technické informácie

Elektrické napájanie	230 V ~ 50 Hz	
Rozmery (Š x V x H)	Veľkosť zostavy	595 x 456 x 570 mm
	Vstavaná veľkosť	560 x 446 x 549 mm

Tento spotrebič vyhovuje predpisom EÚ.

Likvidácia obalu a spotrebiča

Obal je recyklovateľný.

Obal môže pozostávať z týchto materiálov:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez CFC (tuhá pena PS).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom v súlade s vládnyimi predpismi.

Úrady môžu poskytnúť informácie o tom, ako zodpovedne likvidovať domáce spotrebiče.

Bezpečnosť

- Spotrebič by mal zapájať iba kvalifikovaný technik.
- Rúra NIE JE určená na použitie v komerčnom prostredí na varenie.
- Mala by sa používať výlučne na varenie potravín v domácom prostredí.
- Zariadenie je počas používania a po ňom horúce.
- Buďte opatrní, keď sú prítomné malé deti.

Inštalácia

Elektrické zapojenie

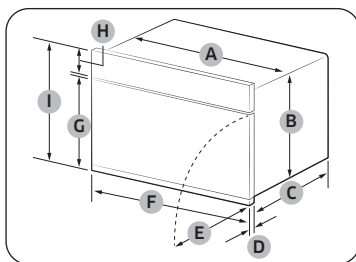
Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.

Spotrebič by malo po inštalácii možné odpojiť od prívodu elektriny. Odpojenie je možné dosiahnuť tak, že zástrčka je prístupná, alebo zabudovaním vypínača do pevného vedenia v súlade s pravidlami pre zapojenie.

Inštalácia do skrinky

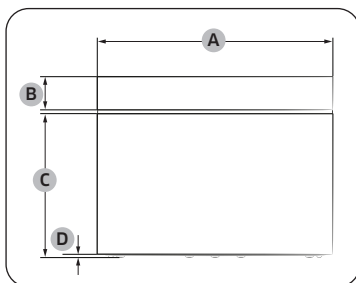
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné voči teplu do 100 °C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

Požadované rozmery na inštaláciu (Tento výrobok je určený pre vstavané výrobky.)



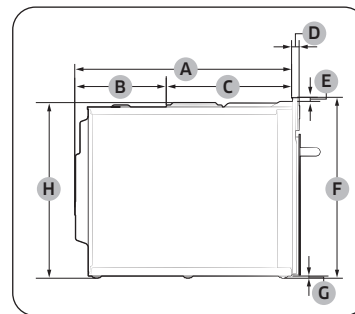
Rúra (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



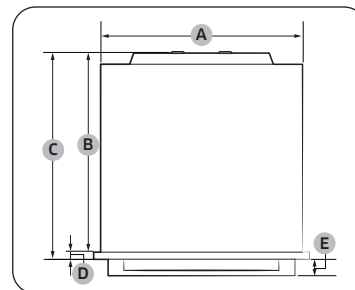
Rúra (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



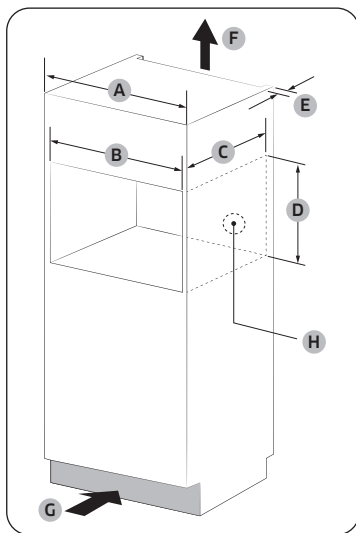
Rúra (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



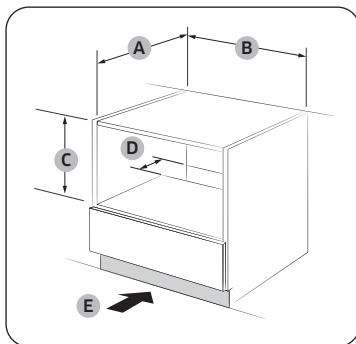
Rúra (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Vstavaná skrinka (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Priestor pre elektrickú zásuvku (Otvor Ø 30)

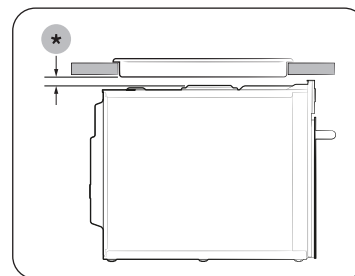


Skrinka pod umývadlom (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

POZNÁMKA

Minimálna požiadavka na výšku (C) je len pre samotnú inštaláciu rúry.

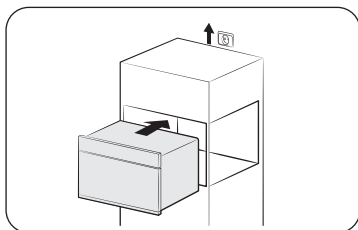


Inštalácia s varnou doskou

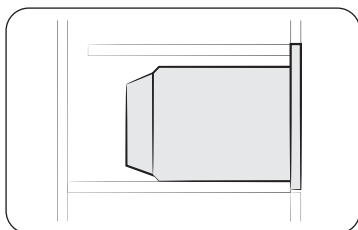
Ak chcete nainštalovať varnú dosku na rúru, pozrite si návod na inštaláciu varnej dosky, kde nájdete požiadavky na inštaláčny priestor (*).

Inštalácia

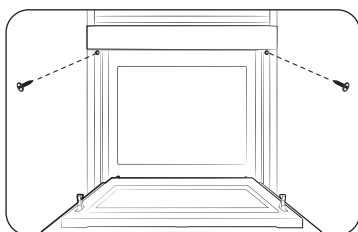
Montáž rúry



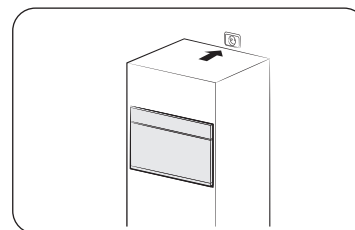
1. Zasuňte rúru čiastočne do otvoru. Pripojovací kábel priveďte k zdroju napájania.



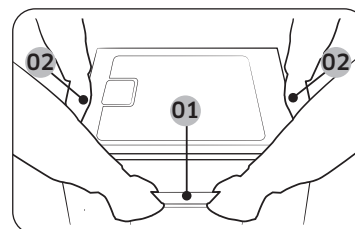
2. Zasuňte rúru úplne do otvoru.



3. Pomocou dvoch dodaných skrutiek (4 x 25 mm) rúru pripevnite.



4. Vykonaňte elektrické pripojenie. Skontrolujte, či spotrebič funguje.



Pri rozbalovaní výrobku držte spotrebič za 2 bočné rukoväte a rukoväť dverí.

- 01 Rukoväť dverí
- 02 Bočná rukoväť

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a iný baliaci materiál a vyberte dodané príslušenstvo z vnútra rúry. Ak chcete vybrať rúru zo skrinky, najprv odpojte napájanie rúry a odskrutkujte 2 skrutky na oboch stranách rúry.

Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok (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 vnútorného priestoru pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Spustíte rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistíte varnú komoru.

UPOZORNENIE

- Udržujte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu 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

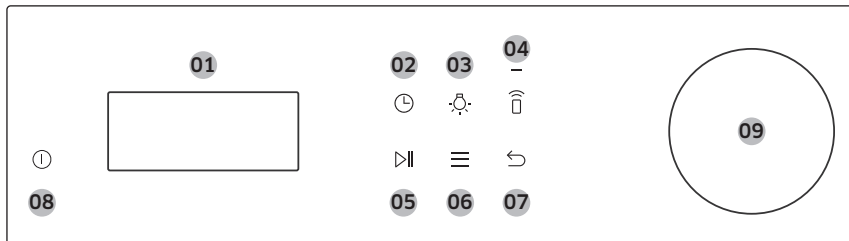
Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

Skôr ako začnete

Existuje niekoľko komponentov, ktoré by ste mali poznať predtým, ako prejdete na recept.

Ovládací panel

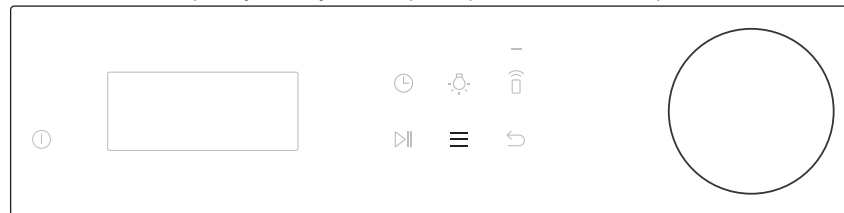
Prdný panel sa dodáva v širokej škále materiálov a farieb. V záujme zlepšenia kvality sa skutočný vzhľad rúry môže zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.



01	Obrazovka	Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla.
02	Čas prípravy jedla	Klepnutím nastavíte čas prípravy jedla.
03	Svetlo	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry.
04	Inteligentné ovládanie	Funkciu Inteligentné ovládanie zapnete alebo vypnete. POZNÁMKA Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie.
05	Štart / Stop	Klepnutím spustíte alebo zastavíte prevádzku rúry. Klepnutím a podržaním na 3 sekundy počas varenia zrušíte nastavenie.
06	Možnosti	Klepnutím zobrazíte Zoznam možností. Klepnutím a podržaním na 3 sekundy zobrazíte Nastavenia systému.
07	Spät	Klepnutím sa presuniete na predchádzajúcu obrazovku alebo zrušíte prípravu jedla.
08	Napájanie	Klepnutím zapnete alebo vypnete obrazovku.
09	Volič	Otáčaním doľava a doprava sa môžete pohybovať v ponukách a zoznamoch. Položka bude podčiarknutá, aby ste videli, kde sa na obrazovke nachádzate. Stlačením vyberte podčiarknutú položku.

Hodiny

Je dôležité nastaviť správny čas, aby sa zabezpečili správne automatické operácie.



Nastavenie času hodín

1. Klepnite **☰** a stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Nastaviť čas** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Nastavte aktuálny čas pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**. (Hodiny, minúty a v prípade potreby AM/PM)

Nastavenie dátumu

1. Klepnite **☰** a stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Nastaviť dátum** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Nastavte aktuálny dátum pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**. (Mesiac, deň a rok)

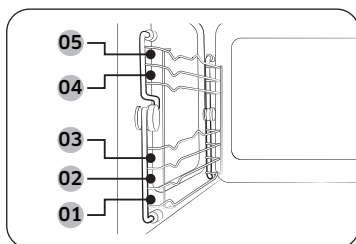
Nastavenie formátu času

1. Klepnite **☰** a stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Formátu času** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Otáčaním **Voliča** vyberte položku 12hr alebo 24hr a potom stlačte **Volič**.

POZNÁMKA

Čas hodín nie je možné meniť, keď je rúra v prevádzke.

Bočné rošty

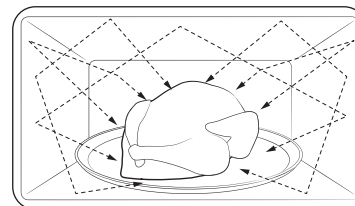


- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vnútri rúry.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

01	Úroveň 1	Funkcia mikrovlnného ohrevu
02	Úroveň 2	Funkcia rúry
03	Úroveň 3	
04	Úroveň 4	
05	Úroveň 5	

O mikrovlnnej energii

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Rúra používa vopred zabudovaný magnetrón na generovanie mikrovln, ktoré sa používajú na varenie alebo ohrievanie potravín bez toho, aby došlo k ich deformácii alebo zmene farby.



1. Mikrovlny generované magnetrónom sa rovnomerne distribuujú prostredníctvom vírivého distribučného systému. Preto sa potraviny prehrievajú rovnomerne.
2. Mikrovlny sú absorbované do potravín do hĺbky približne 2,5 cm. Potom sa počas prípravy pokrmu mikrovlny rozptýlia vo vnútri potraviny.
3. Čas prípravy jedla ovplyvňujú nasledujúce podmienky potravín.
 - Množstvo a hustota
 - Obsah vlhkosti
 - Počiatočná teplota (najmä pri zmrazení)

POZNÁMKA

Pripravené potraviny si po skončení prípravy uchovávajú teplo vo svojom jadre. Preto musíte dodržať čas odstátia uvedený v tomto návode, ktorý zabezpečí rovnomerné prehriatie až do jadra.

Skôr ako začnete

Riad do mikrovlnnej rúry

Riad používaný v mikrovlnnom režime musí umožňovať, aby mikrovlny prechádzali a prenikali potravinami. Kovy ako nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď odrážajú mikrovlny. Preto nepoužívajte riad vyrobený z kovových materiálov. Riad označený ako vhodný do mikrovlnnej rúry je vždy bezpečný na použitie. Ďalšie informácie o vhodnom riadi nájete v nasledujúcich pokynoch a do vnútorného priestoru vložte pohár s vodou alebo nejaké jedlo.

Požiadavky:

- Ploché dno a rovné boky
- Tesne priliehajúce veko
- Dobre vyvážená panvica s rukoväťami, ktoré vážia menej ako hlavná panvica







Materiál	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis	
Hliníková fólia	△	Používajte na malé porcie, aby ste ich chránili pred nadmerným ohriatím. Ak je fólia blízko steny rúry alebo ak použijete nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka.	
Podnos na schrumkavenie	○	Nepoužívajte na predhrievanie dlhšie ako 8 minút.	
Kostný porcelán alebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazúrované keramika a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné do mikrovlnnej rúry, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.	
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	○	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.	
Balenie rýchleho občerstvenia	Polystyrénové poháre alebo nádoby	○	Prehriatie môže spôsobiť ich roztavenie.
	Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
	Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.








Materiál		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Sklenený tovar	Riad do rúry a na stôl	○	Vhodné do mikrovlnnej rúry, ak nie je dekorovaný kovovými páskami.
	Jemný sklenený tovar	○	Jemný sklenený riad sa môže pri rýchlom zahrievaní rozbiť alebo prasknúť.
	Sklenené džbány	○	Vhodné len na ohrievanie. Pred ohrievaním zložte veko.
Kov	Riady	✗	Môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
	Vrecúško do mrazničky so sťahovacími páskami	✗	
Papier	Taniere, poháre, obrúsky a kuchynský papier	○	Používajte na krátke ohriatie. Absorbujú prebytočnú vlhkosť.
	Recyklovaný papier	✗	Spôsobuje iskrenie.
Plast	Nádoby	○	Používajte len termoplastické nádoby. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách deformovať alebo zmeniť farbu.
	Prilnavá fólia	○	Používajte na udržiavanie vlhkosti po ohriatí.
	Vrecká do mrazničky	△	Používajte iba varné vrecká alebo vrecká vhodné do rúry.
Voskový alebo masťný papier		○	Používajte na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekaní.

○ : Vhodné do mikrovlnnej rúry △ : Používajte opatrne ✗ : Nevhodné do mikrovlnnej rúry

Prevádzka

Prehľad funkcií

Funkcia		Rozsah teploty (Úroveň výkonu)	Predvolená teplota (Úroveň výkonu)
Manuálny režim	 Konvekcia	40-230 °C	160°C
		Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na pečenie a opekanie na rôznych úrovniach súčasne.	
	 Konvekčný ventilátor	40-230 °C	180 °C
		Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi. Toto nastavenie je vhodné na pečenie a opekanie.	
	 Veľký gril	150-230 °C	220 °C
		Veľkoplošný gril vyžaruje teplo. Tento režim použite na opečenie vrchnej časti jedla (napríklad mäsa, lasagní alebo zapekaných pokrmov).	
	 Gril s ventilátorom	40-230 °C	180 °C
		Dva horné ohrevné prvky generujú teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na grilovanie mäsa alebo rýb.	
 Prírodná para	120-230 °C	160°C	
	Funkcia Prírodzenej pary umožňuje pri pečení dosiahnuť chrumkavý povrch vlhké vnútro. Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame predhriať rúru.		
 Mikrovlnný ohrev	100-800 W	800 W	
	Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.		

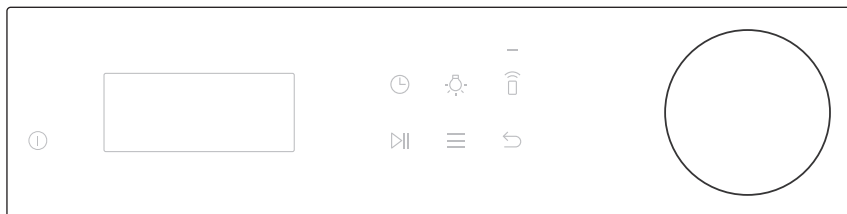
Funkcia		Rozsah teploty (Úroveň výkonu)	Predvolená teplota (Úroveň výkonu)
Manuálny režim	 Mikrovlnný ohrev + Grilovanie	40-200 °C 100 W - 600 W	200 °C 300 W
		Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
	 Mikrovlnný ohrev + Konvekcia	40-200 °C 100 W - 600 W	180 °C 300 W
Ohrevné prvky generujú teplo a konvekčný ventilátor distribuuje vnútri rúry teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.			
Režim Auto	 Teplovzdušné fritovanie	150-230 °C	220 °C
		Teplovzdušné fritovanie používa horúci vzduch na dosiahnutie chrumkavejších a zdravších mrazených alebo čerstvých potravín bez oleja alebo s menším množstvom oleja než bežné konvekčné režimy. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete tento režim s roštom na Teplovzdušné fritovanie. Pri nastavení teploty, času a množstva postupujte podľa receptov alebo pokynov na obale.	
Režim Auto	 Automatické varenie	Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 20 programov automatickej prípravy jedla.	
	 Automatické rozmrazovanie	Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie.	
Špeciálne funkcie	 Uchovanie v teplom stave	60-100 °C	60 °C
		Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.	
	 Čistenie	Rúra ponúka funkcie Čistenie parou a Dezodorácia. Funkcia Čistenie parou je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt pomocou pary. Dezodorácia je užitočná na dezodoráciu rúry.	

Prevádzka

Manuálny režim

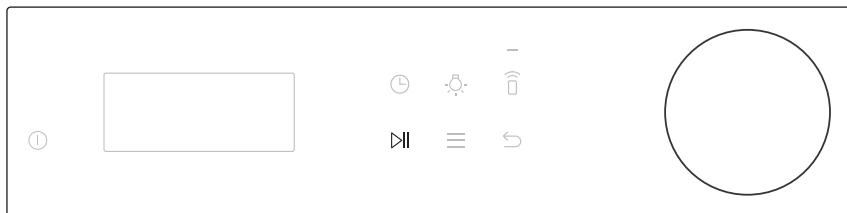
Predvolená teplota (alebo Úroveň výkonu) sa mení podľa najčastejšie používaného nastavenia za posledných 10 operácií.

Krok 1. Vyberte režim



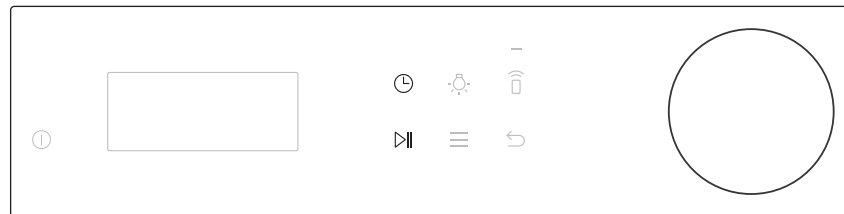
1. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Volič** a potom vyberte manuálny režim.
2. Výber potvrdíte stlačením **Voliča**.

Krok 2. Nastavte teplotu



1. Otáčaním **Voliča** vyberte požadovanú teplotu.
2. Po dokončení stlačte **Volič**.
3. Ak chcete rýchly štart, klepnite na **▶||**. Rúra začne hriať.
(K dispozícii pre režimy Konvekcia, Konvekčný ventilátor, Veľký gril, Gril s ventilátorom, Teplovzdušné fritovanie, Prírodná para)

Krok 3. Nastavenie času prípravy jedla (a Úroveň výkonu)



1. Pomocou **Voliča** vyberte položku ‚Nastaviť čas prípravy‘ a zmeňte čas prípravy. Ak klepnete na **🕒**, môžete nastaviť čas prípravy jedla.
2. Ak chcete nastaviť koncový čas, vyberte možnosť ‚Hotové o 12:00‘ a pomocou **Voliča** nastavte požadovaný koncový čas.
3. Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, vyberte ‚Pripravovať pri 800 W‘ a pomocou **Voliča** ju zmeňte.
4. Potom klepnutím na **▶||** spustíte prípravu jedla.

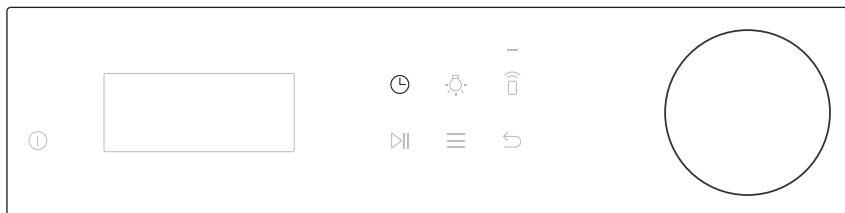
⚠ UPOZORNENIE

Uvarené jedlo nenechávajte v rúre príliš dlho. Jedlo sa môže pokaziť.

Krok 4. Predohrev (Len pre režimy Konvekcia, Konvekčný ventilátor, Veľký gril, Gril s ventilátorom, Prírodná para)

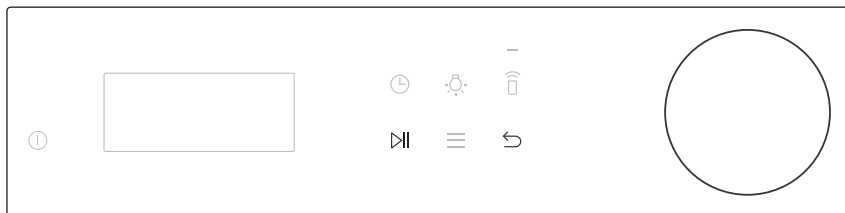
Rúra začne predhrievať, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Po dokončení rúra pípne a indikátor predhrievania zmizne.

Ak chcete zmeniť teplotu (alebo Úroveň výkonu) a čas prípravy jedla počas prípravy jedla



1. Pomocou **Voliča** vyberte na displeji teplotu/úroveň výkonu/čas prípravy jedla a stlačte **Volič**.
2. Zmeňte hodnotu pomocou **Voliča** a výber potvrdíte stlačením **Voliča**.
3. Ak chcete zmeniť len čas varenia, klepnite na . Potom zmeňte čas potrebný na prípravu jedla.

Na zastavenie prevádzky

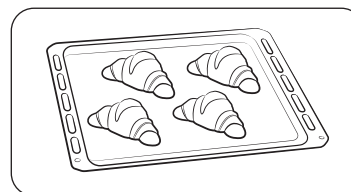


1. Klepnite na .
 - Rúra sa pozastaví. Opätovným klepnutím obnovíte prevádzku rúry.
 - Klepnutím a podržaním na 3 sekundy zrušíte režim varenia.
2. Klepnite na , vyberte **Áno** pomocou **Voliča**.

Konvekcia

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré vnútri rúry rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na prípravu sušienok, jednotlivých koláčikov, rožkov a koláčov, ako aj ovocných koláčov, choux a suflé.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Konvekcia		Teplota		Čas prípravy jedla		Predhrievanie



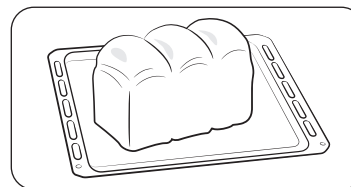
1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane 20-21.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 5 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Konvekčný ventilátor

Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi.

Táto funkcia by sa mala používať na bežné pečenie a opekánie väčšiny druhov jedál.

Krok 1	>	Krok 2	>	Krok 3	>	Krok 4
Konvekčný ventilátor		Teplota		Čas prípravy jedla		Predhrievanie



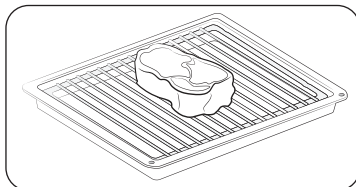
1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane 20-21.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 5 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Prevádzka

☑ Velký gril

Ohrevné prvky generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Grilovanie > Teplota > Čas prípravy jedla > Predhrievanie

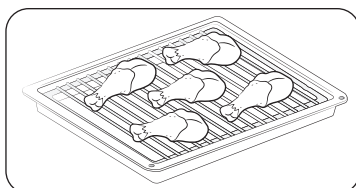


1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane 20-21.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 5 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

☑ Gril s ventilátorom

Ohrevné prvky generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Grilovanie > Teplota > Čas prípravy jedla > Predhrievanie



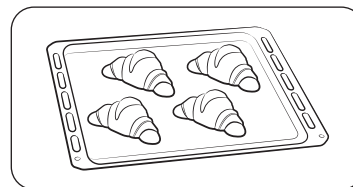
1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane 20-21.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 5 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

☑ Prirodzená para

Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi.

Táto funkcia by sa mala používať na bežné pečenie a opekanie väčšiny druhov jedál.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Prirodzená para > Teplota > Čas prípravy jedla > Predhrievanie



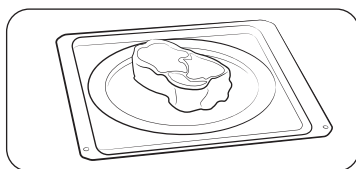
1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Manuálny režim** na strane 20-21.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 5 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Mikrovlnný ohrev

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.

- Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnný ohrev >	- >	Čas prípravy jedla >	-
		(Úroveň výkonu)	



1. Vložte potraviny do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry, položte nádobu na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Manuálny režim** na strane 20. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 30 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

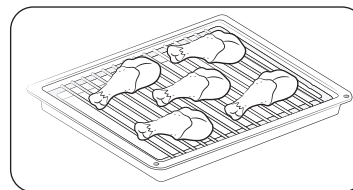
Úroveň výkonu

Úroveň	Percento (%)	Výstupný výkon (W)	Popis
VYSOKÁ	100	800	Používa sa na ohrev kvapaliny.
VYSOKÁ NIŽŠIA	88	700	Používa sa na ohrievanie a varenie.
STREDNE VYSOKÁ	75	600	
STREDNÁ	56	450	Používa sa na prípravu mäsa a ohrievanie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	38	300	
ROZMRAZOVANIE	22	180	Používa sa na rozmrazenie pred varením.
NÍZKA	13	100	Používa sa na rozmrazenie zeleniny.

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou. Používajte iba riad vhodný do mikrovlnnej rúry, ako je sklenený alebo keramický riad.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnný ohrev + >	Teplota >	Čas prípravy jedla >	-
Grilovanie		(Úroveň výkonu)	



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Manuálny režim** na strane 20. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 30 s** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

⚠ UPOZORNENIE

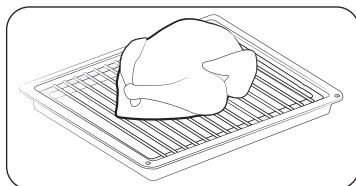
Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Prevádzka

Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo vedie k skráteniu času prípravy jedla a vytvoreniu hnedého, chrumkavého povrchu. Používa sa na všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj na nákypy a zapekané jedlá, piškótové koláče a ľahké ovocné koláče, koláče s mrvičkou, pečenú zeleninu, buchty a chlieb.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrovlnný ohrev + Konvekcia	Teplota	Čas prípravy jedla (Úroveň výkonu)	-



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na rošt a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Manuálny režim** na strane 20. Rúra sa spustí po nastavení času prípravy jedla.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 30 s** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

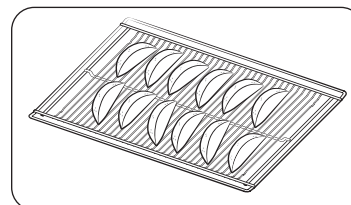
UPOZORNENIE

Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Teplovzdušné fritovanie

Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré vnútri rúry rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použite na prípravu sušenok, jednotlivých koláčikov, rožkov a koláčov, ako aj ovocných koláčov, choux a suflé.

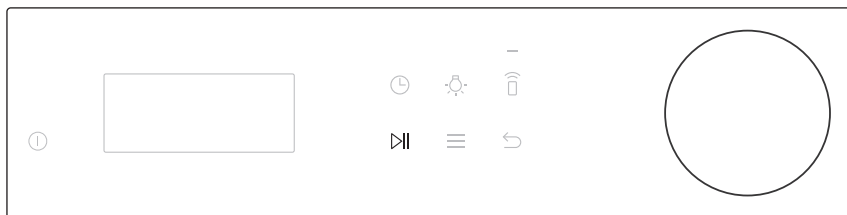
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Teplovzdušné fritovanie	Teplota	Čas prípravy jedla	-



1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Manuálny režim** na strane 20.
3. Po dokončení prípravy jedla môžete vybrať **Pridať 5 min** pomocou **Voliča**. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice.

Režim Auto

Rúra ponúka 2 rôzne automatické režimy pre vaše pohodlie: Automatické rozmrazovanie a Automatické varenie. Vyberte si ten, ktorý najlepšie vyhovuje vašim potrebám.



1. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Volič**, vyberte **Automatický režim** a výber potvrdte stlačením **Voliča**.
 - Automatické varenie (AUTO), Automatické rozmrazovanie (❄️).
2. Otáčaním **Voliča** vyberte preferovaný program a výber potvrdte stlačením **Voliča**.
3. Otáčaním **Voliča** vyberte požadovanú hmotnosť a potom stlačte **Volič**.
4. Na displeji sa zobrazí ponuka a sprievodca príslušenstvom. (Stlačte **Volič**.)
5. Klepnutím ► alebo stlačením **Voliča** spustíte varenie.

⚠️ UPOZORNENIE

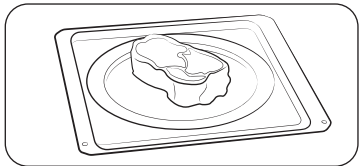
Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.

📖 POZNÁMKA

Čas prípravy jedla je naprogramovaný pre každú ponuku a nedá sa zmeniť.

AUTOMATICké varenie

Pre začiatočníkov ponúka rúra celkovo 20 programov automatickej prípravy jedla. Využite túto funkciu, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Čas a teplota prípravy jedla sa upravujú podľa zvoleného receptu.

Krok 1 Automatické varenie	Krok 2 Ponuka	Krok 3 Hmotnosť
	<ol style="list-style-type: none">1. Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.2. Postupujte podľa krokov 1-3 v časti Režim Auto na strane 25.3. Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.	

Sprievodca automatickým varením

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
Jedlo na tanieri	0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	0,4-0,5		
Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmráštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. 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). Po varení nechajte 3 minúty odstáť.			
Mrazená pizza	0,3-0,4	Drôtená vložka na pekáč +	2
	0,4-0,5	Keramický pekáč	
Mrazenú pizzu vložte do rúry.			
Mrazené lasagne	0,4-0,5	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2
	0,6-0,7		
Mrazené lasagne vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo na keramický tanier. Po prihriatí nechajte 2-3 minúty odstáť.			

Prevádzka

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
Celé kurča	1,1-1,2 1,2-1,3	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2
	Kurča potrite olejom a korením. Umiestnite prsiami nadol do stredu drôtenej vložky na pekáč s keramickým pekáčom. Obráťte, hneď ako rúra zapípa. Ak chcete pokračovať v procese, stlačte Štart. Po varení nechajte 5 minút odstáť.		
Časti kurčata	0,6-0,7 0,9-1,0	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4
	Chladené kuracie kúsky potrite olejom a korením. Položte na drôtenú vložku na pekáč s keramickým pekáčom kožou nadol. Obráťte, hneď ako rúra zapípa. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.		
Pečené jahňacie mäso	0,8-0,9 1,1-1,2	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3
	Marinované jahňacie mäso položte na drôtenú vložku na pekáč s keramickým pekáčom. Keď pípne, obráťte a zapnite znova.		
Mrazené hranolčky do rúry	0,3-0,4 0,4-0,5	Plech na pečenie	3
	Mrazené hranolčky rozložte na kovový plech na pečenie.		
Pečené zemiakové polovičky	0,4-0,5 0,6-0,7	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4
	Zemiaky nakrájajte na polovice. Uložte do kruhu na vložku odrezanou plochou nadol. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.		
Jablkový koláč	1,2-1,4	Plech na pečenie	2
	Jablkový koláč vložte do okrúhlej kovovej misy. Položte na plech na pečenie. Rozsahy hmotnosti zahrňajú jablká atď.		
Holandský bochníkový koláč	0,7-0,8	Plech na pečenie	3
	Čerstvé cesto vložte do vhodnej obdĺžnikovej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Misu položte na plech na pečenie pozdĺžne k dverám.		

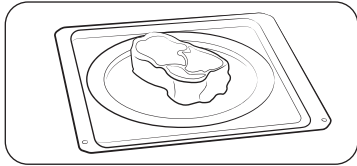
Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
Kvietky brokolice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	Brokolicu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 PL) vody. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
Ružičky karfiolu	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	Čerstvý karfiol umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 PL) vody na 0,2-0,3 kg surovín alebo 45-60 ml (3-4 PL) na 0,3-0,4 kg. Vložte misku do stredu vnútorného priestoru. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
Porciované mrkvy	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 PL) vody na 0,2-0,3 kg surovín alebo 45-60 ml (3-4 PL) na 0,4-0,5 kg. Vložte misku do stredu vnútorného priestoru. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
Zemiaky v šupke	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramický pekáč	1
	Zemiaky opláchnite a očistite, potrite olivovým olejom a nožom prepichnete šupku. Položte na keramický pekáč. Po varení nechajte 3-5 minúty odstáť.		
Ošúpané zemiaky	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramický pekáč	1
	Zemiaky opláchnite a ošúpte, nakrájajte na polovice a vložte do sklenenej misy s pokrievkou vhodnej do mikrovlnnej rúry. Pridajte 15-30 ml (12 PL) vody. Po dovarení zamiešajte. Pri varení väčšieho množstva raz počas varenia premiešajte. Nechajte odstáť 3-5 minúty.		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
Cuketa	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 PL) vody alebo kúsok masla. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Varte do mäkka.		
Nakrájaný baklažán	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 15 ml (1 polievkovou lyžicou) citrónovej šťavy. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
Cibuľa nakrájaná na plátky	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 PL) vody. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
Miešaná zelenina	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Opláchnite a očistite čerstvú zeleninu. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 15 ml (1 PL) vody na 0,2-0,3 kg surovín alebo 30 ml (2 PL) na 0,4-0,5 kg. Vložte misku do stredu vnútorného priestoru. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte.		
Biela ryža	0,2-0,3	Keramický pekáč	1
	Použite veľkú sklenenú misu z ohňovzdorného skla s pokrievkou. (Upozorňujeme, že ryža počas varenia zdvojnásobuje svoj objem.) Varte zakryté. Po skončení varenia premiešajte a nechajte odstáť. Pridajte soľ alebo bylinky a maslo. Upozorňujeme, že ryža nemusí absorbovať všetku vodu po uplynutí času varenia.		

⊛ Automatické rozmrazovanie

Rúra ponúka 5 programov rozmrazovania pre vaše pohodlie. Čas a úroveň výkonu sa automaticky upravujú podľa zvoleného programu.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Automatické rozmrazovanie	Ponuka	Hmotnosť



- Vložte potraviny do vhodného riadu, položte riad na odporúčané príslušenstvo a potom zatvorte dverka.
- Postupujte podľa krokov 1-3 v časti **Režim Auto** na strane 25.
- Po skončení prípravy jedla vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Sprievodca rozmrazovaním

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
Mäso	0,2-1,5	Keramický pekáč	1
	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.		
Hydina	0,2-1,5	Keramický pekáč	1
	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa.		
Ryba	0,2-1,5	Keramický pekáč	1
	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé.		

Prevádzka

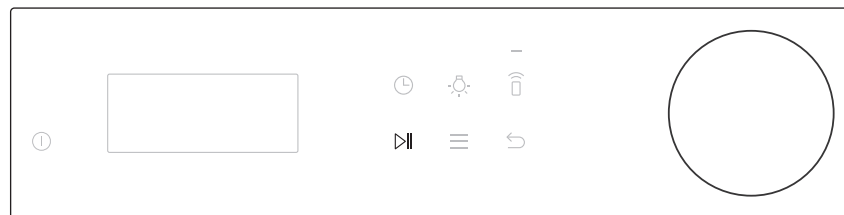
Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
Chlieb/Koláč	0,1-0,8	Keramický pekáč	1
	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramický pekáč a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké / chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako ani pre koláče s čokoládovou polevou.		
Ovocie	0,1-0,6	Keramický pekáč	1
	Zmrazené ovocie rovnomerne rozložte na keramický pekáč. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, miešané bobuľové ovocie a tropické ovocie.		




Špeciálne funkcie

Uchovanie v teplom stave

Pri tejto funkcii pracuje iba konvekčný ohrevný prvok, ktorý sa cyklicky zapína a vypína, aby udržal jedlo teplé.

Po dokončení prípravy jedla,



1. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Volič** a potom vyberte **Uchovanie v teplom stave** ().
2. Výber potvrdíte stlačením **Voliča**.
3. Otáčaním **Voliča** vyberte požadovanú teplotu (60-100 °C).
4. Po dokončení stlačte **Volič**. Ak chcete rýchly štart, klepnite na . Rúra začne hriať.
5. Otáčaním **Voliča** vyberte požadovaný prevádzkový čas.
6. Po dokončení stlačte **Volič** alebo klepnutím na  spustíte.

UPOZORNENIE

- Pri vyberaní jedla používajte vždy kuchynské rukavice.
- Túto funkciu nepoužívajte na opätovné ohriatie studených jedál. Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.
- Túto funkciu nenechávajte zapnutú dlhšie ako 1 hodinu. V opačnom prípade to môže ovplyvniť kvalitu potravín.
- Ak chcete udržať jedlo chrumkavé, pri používaní tejto funkcie ho nezakrývajte.

Sprievodca Uchovania v teplom stave

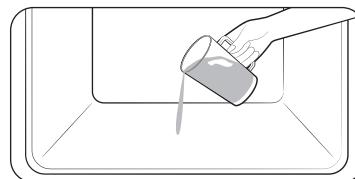
Jedlo	Teplota (°C)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Jedlá	80	30	Na udržiavanie teplého mäsa, kuracieho mäsa, zapekaného mäsa, pizze, zemiakov a jedál na tanieri.
Nápoje	80	30	Na udržiavanie teplej vody, mlieka a kávy.
Chlieb/pečivo	60	30	Na udržiavanie teplého chleba, toastov, žemlí, muffinov a koláčov.
Riady/nádoby	70	30	Na predhrievanie riadov a nádob. Misky uložte do vnútorného priestoru. Nepreťažujte. (maximálne zaťaženie: 7 kg)

Čistenie

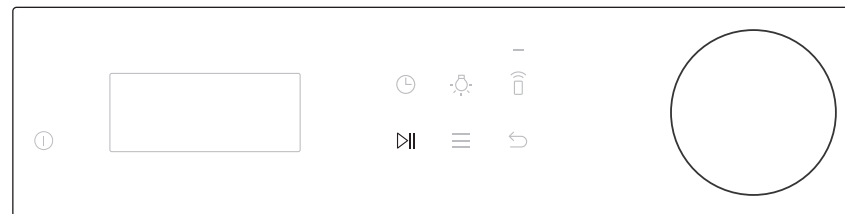
Čistenie ponúka funkcie Čistenie parou (☁) a Dezodorácia (☁).

Čistenie parou

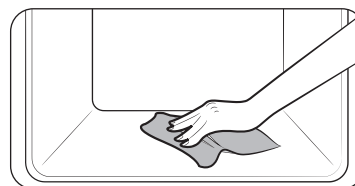
Táto funkcia je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt pomocou pary.



1. Na dno rúry nalejte 100 ml vody a zatvorte dvierka rúry.



2. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Volič** a potom vyberte **Čistenie** (☁).
3. Pomocou **Voliča** vyberte **Čistenie parou** (☁).
4. Po dokončení stlačte **Volič**. Ak chcete rýchly štart, klepnite na ►||. Rúra začne čistenie.
5. Stlačením **Voliča** načítajte správu sprievodcu.
6. Po dokončení stlačte **Volič** alebo klepnutím na ►|| spustite.



7. Po dokončení **Čistenia Parou** použite suchú handričku na vyčistenie vnútra rúry.

Prevádzka

VAROVANIE

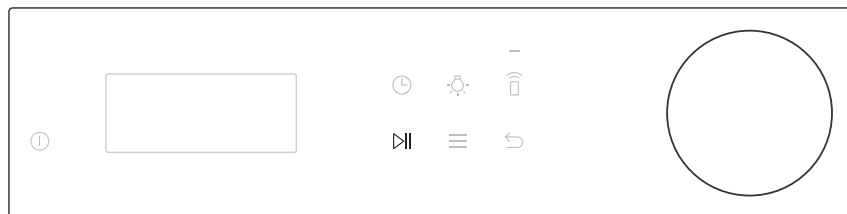
Neotvárajte dvierka pred ukončením cyklu. Voda vo vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.

POZNÁMKA

- Túto funkciu použite až po úplnom vychladnutí rúry na izbovú teplotu.
- NEPOUŽÍVAJTE destilovanú vodu.
- Na čistenie mikrovlnnej rúry NEPOUŽÍVAJTE vysokotlakové vodné čističe ani čističe s parným lúčom.
- Ak je rúra vnútri horúca, automatické čistenie sa neaktivuje. Počkajte, kým rúra vychladne, a potom to skúste znova.
- Nelejte vodu na dno prudko. Robte to jemne. V opačnom prípade voda pretečie dopredu.

Odstránenie zápachu

Táto funkcia je užitočná na dezodoráciu rúry. Túto funkciu pravidelne používajte na odstránenie nepríjemného zápachu v rúre.




1. Na aktiváciu ovládacieho panela použite **Volič** a potom vyberte **Čistenie** (☒).
2. Pomocou **Voliča** vyberte **Odstránenie zápachu** (☒).
3. Otáčaním **Voliča** nastavte čas a potom stlačte **Volič**. (Predvolený nastavený čas je 5 minút.)
4. Po dokončení stlačte **Volič** alebo klepnutím na ▶|| spustíte.

Ďalšie funkcie

Ponuka	Popis
Časovač	Môžete nastaviť časovač.
Zamknúť	Ovládací panel môžete uzamknúť.
Moje režimy	Môžete upraviť zoznam režimov varenia.
Časový limit obrazovky	Môžete nastaviť časový limit displeja. POZNÁMKA Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.
Nastavenie času	Môžete nastaviť aktuálny čas. POZNÁMKA Podrobné pokyny nájdete na strane 16.
Nastavenie dátumu	Môžete nastaviť aktuálny dátum. POZNÁMKA Podrobné pokyny nájdete na strane 16.
Formát času	Formát času môžete nastaviť na 12-hodinový alebo 24-hodinový formát. POZNÁMKA Podrobné pokyny nájdete na strane 16.
Zvuk	Môžete zapnúť alebo vypnúť zvuk rúry (pípanie).


Časovač

1. Klepnite  a potom stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Časovač** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Nastavte časovač (hodiny a minúty) pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
4. Stlačením **Voliča** spustíte časovač.
5. Ak chcete časovač pozastaviť, zrušiť alebo upraviť, stlačte **Volič** alebo otočte **Volič**.


Zamknúť

1. Klepnite  a potom stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Zámok** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Ak chcete odomknúť ovládací panel, klepnite a podržte na 3 sekundy .


Moje režimy

1. Klepnite  a potom stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Moje režimy** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Otáčaním **Voliča** a stlačením **Voliča** vyberte režim alebo zrušte výber režimu.
4. Vyberte **Uložiť** na uloženie zmien.


Časový limit obrazovky

1. Klepnite  a potom stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Časový limit obrazovky** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Otáčaním **Voliča** vyberte požadovaný prevádzkový čas.
4. Stlačením **Voliča** uložte zmeny.


Zvuk

1. Klepnite  a potom stlačte **Volič**.
2. Vyberte **Zvuk** pomocou **Voliča** a potom stlačte **Volič**.
3. Otáčaním **Voliča** vyberte **Zap.** alebo **Vyp.**
4. Stlačením **Voliča** uložte zmeny.

Nastavenia systému

Klepnutím a podržaním  na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému** a potom otáčaním **Voliča** meňte rôzne nastavenia rúry. Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Nastavenia systému	Popis
Wi-Fi	Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi.
Jazyk	Môžete vybrať jazyk.
Moje vzory	Táto funkcia si zapamätá a uloží nastavenia varenia.
Znovu nastaviť	Znovu nastavte svoje nastavenie. (Viac funkcií, nastavenia systému)




1. Klepnutím a podržaním  na 3 sekundy vstúpte do ponuky **Nastavenia systému** a potom stlačte **Volič**.
2. Pomocou **Voliča** vyberte požadovanú ponuku a potom stlačte **Volič**.
3. Otáčaním **voliča** vyberte požadovanú možnosť.
4. Výber potvrdíte stlačením **Voliča**.

Prevádzka

Inteligentné ovládanie

Ak chcete používať funkciu Inteligentné ovládanie rúry, musíte si do mobilného zariadenia stiahnuť aplikáciu SmartThings. Funkcie ovládané aplikáciou SmartThings nemusia fungovať bez problémov, ak sú komunikačné podmienky zlé alebo ak je rúra nainštalovaná na mieste so slabým signálom Wi-Fi.

Ako pripojiť mikrovlnnú rúru

1. Stiahnite si a otvorte aplikáciu SmartThings v mobilnom zariadení.
2. Pri pripájaní rúry postupujte podľa pokynov na obrazovke aplikácie.
3. Po dokončení  procesu sa zobrazí ikona  umiestnená na displeji rúry a aplikácia potvrdí, že ste pripojení.
4. Ak sa ikona  nezobrazí, znova sa pripojte podľa pokynov v aplikácii.

Ovládanie rúry na diaľku

Z bezpečnostných dôvodov nie je táto funkcia dostupná pre mikrovlnný režim.

1. Stlačte tlačidlo Inteligentné ovládanie , ktoré sa zobrazí na displeji. Rúru je teraz možné ovládať na diaľku pomocou pripojeného diaľkového zariadenia.
2. Výberom ikony rúry v aplikácii SmartThings otvorte aplikáciu Ovládanie rúry. Keď je aplikácia pripojená k rúre, môžete prostredníctvom aplikácií vykonávať nasledujúce funkcie:

Diaľkové ovládanie rúry pomocou aplikácie SmartThings	
Monitorovanie rúry	<ul style="list-style-type: none">• Kontrola stavu rúry
Diaľkové ovládanie rúry	<ul style="list-style-type: none">• Nastavenie alebo úprava nastavení rúry na diaľku. (Nie je k dispozícii pre mikrovlnný režim)
Moje varenie	<ul style="list-style-type: none">• Vypnutie rúry na diaľku.• Po spustení varenia na diaľku zmena nastaveného času a teploty varenia.
Kontrola chýb	<ul style="list-style-type: none">• Automaticky rozpoznávať chyby.

POZNÁMKA

Ak sa na displeji nezobrazuje , stále môžete monitorovať stav rúry a vypnúť rúru

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

Sprievodca varením v mikrovlnnej rúre

- Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nádoby s jedlom vždy položte na keramický pekáč.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča jedlo zakryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

Mrazená zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Zeleninu premiešajte dvakrát počas varenia a jedenkrát po uvarení.
- Dochuťte po uvarení.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Brokolica	300	600	8-9	2-3
	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Hrach	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Zelené fazuľky	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Mrkva/Hrach/Kukurica)	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			

Čerstvá zelenina

- Použite sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou.
- Na každých 250 g pridajte 30-45 ml studenej vody.
- Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení.
- Dochuťte po uvarení.
- Na rýchlejšie uvarenie sa odporúča nakrájať na menšie, rovnomerné kúsky.
- Všetku čerstvú zeleninu varte pri plnom mikrovlnnom výkone (800 W).

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Brokolica	250	4-5	3
	500	5-6	
Pripravte si rovnako veľké ružičky. Usporiadajte stonkami do stredu			
Ružičková kapusta	250	5-6	3
	500	7-8	
Pridajte 60-75 ml (45 PL) vody.			
Mrkva	250	5-6	3
	Mrkvu nakrájajte na rovnako veľké kolieska.		
Karfiol	250	5-6	3
	500	7-8	
Pripravte si rovnako veľké ružičky. Veľké ružičky nakrájajte na polovice. Usporiadajte stonkami do stredu.			
Cuketa	250	3-4	3
	Cuketu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 PL) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.		
Baklažán	250	3-4	3
	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.		
Pór	250	3-4	3
	Pór nakrájame na hrubé plátky.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Huby	125	1-2	3
	250	2-3	
Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním sceďte.			
Cibula	250	4-5	3
	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.		
Paprika	250	4-5	3
	Papriku nakrájajte na malé plátky.		
Zemiaky	250	4-5	3
	500	7-8	
Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti.			
Kaleráb	250	5-6	3
	Kaleráb pokrájajte na malé kocky.		

Inteligentné varenie

Ryža a cestoviny

Počas varenia a po ňom občas premiešajte.

Varte odkryté a počas odstátia zatvorte pokrievku. Potom vodu dôkladne scedte.

- **Ryža:** Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla s pokrievkou vzhľadom na to, že objem ryže sa zdvojnásobí.
- **Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú nádobu z ohňovzdorného skla.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250	800	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		18-20		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250	800	20-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		22-24		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	800	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250	800	18-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	800	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Prihrievanie

- Neprihrievajte veľké kusy jedla, ako sú kusy mäsa, ktoré sa ľahko prehrejú.
- Je bezpečnejšie prihrievať potraviny pri nižších úrovniach výkonu.
- Počas varenia a po ňom dôkladne premiešajte.
- Pri tekutinách alebo detskej strave buďte opatrní. Pred, počas a po varení dobre premiešajte plastovou lyžicou alebo sklenenou miešacou tyčinkou, aby ste zabránili prudkému vyvretiu a obareniu. Počas odstátia ich nechajte v rúre. Počítajte s dlhším časom ohrievania ako pri iných typoch potravín.
- Odporúčaná čas odstátia po prihriatí je 2-4 minúty. Pozri nižšie uvedenú informačnú tabuľku.

Tekutiny a jedlo

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Čas odstátia (min.)
Nápoje	250 ml (1 hrnček)	800	1½-2	1-2
	500 ml (2 hrnčeky)		2-3	
Nalejte do keramického hrnčeka a prihrievajte nezakryté. Hrnček dajte do stredu keramického pekáča. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.				
Polievka (Chladená)	250 g	800	3-4	2-3
	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Dusené mäso (Chladené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Cestoviny s omáčkou (Chladené)	350 g	600	5-6	2-3
	Nalejte do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.			
Plátky mäsa (Chladené)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.				

Detská strava a mlieko

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas prípravy jedla (s)	Čas odstátia (min.)
Detská strava (Zelenina + Mäso)	190 g	600	30-40	2-3
	Nalejte do keramikého hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Detská kaša (Obilie + Mlieko + Ovocie)	190 g	600	20-30	2-3
	Nalejte do keramikého hlbokého taniera. Varte zakryté. Po uplynutí času prípravy zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a dôkladne skontrolujte teplotu.			
Dojčenské mlieko	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu keramikého pekáča. Varte nezakryté. Poriadne pretrepte a nechajte stáť aspoň 3 minúty. Pred podávaním poriadne pretrepte a starostlivo skontrolujte teplotu.			

Rozmrazovanie

Mrazené potraviny vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru bez pokrievky. Počas rozmrazovania prevráťte a po rozmrazení z sceďte tekutinu a odstráňte droby. Ak chcete jedlo rozmraziť rýchlejšie, nakrájajte ho na malé kúsky a pred rozmrazovaním ho zabalte do hliníkovej fólie. Keď sa vonkajší povrch zmrazených potravín začne rozmrazovať, prerušte rozmrazovanie a nechajte odstáť podľa pokynov v tabuľke nižšie.

Nemeňte predvolenú úroveň výkonu (180 W) na rozmrazovanie.

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Čas odstátia (min.)
Mäso	Mleté mäso	250 500	6-7 8-12	15-30
	Bravčové rezne	250	7-8	
Mäso položte na plochý keramiký tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				
Hydina	Kuracie kúsky	500 g (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kura	1200	28-32	
Najprv položte kuracie kúsky kožou nadol, celé kuracie prsia bokom nadol na keramiký tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				
Ryba	Rybie prsty	200	6-7	10-25
	Celé ryby	400	11-13	
Vložte mrazené ryby do stredu keramikého taniera. Tenšie časti poukladajte pod hrubšie časti. Chráňte úzke konce filiet a chvost celých rýb hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				
Ovocie	Drobné ovocie	300	6-7	5-10
	Ovocie rozložte na plochú okrúhlu sklenenú misu s veľkým priemerom.			

Inteligentné varenie

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Čas odstátia (min.)
Chlieb	Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sendvič	250 500	4-4½ 7-9	
Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na keramický tanier. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				

Sprievodca grilovaním

Ohrevné prvky grilu sú umiestnené na strope varnej komory. Tieto prvky môže byť v prevádzke, len keď sú dverka zatvorené.

Pri grilovaní pokrmov ich umiestnite na vysoký rošt, ak nie je uvedené inak.

Gril predhrievajte 2-3 minúty v režime grilovania, a ak nie je ďalej uvedené inak, potraviny grilujte na vysokom rošte. Po skončení grilovania vyberte jedlo z rúry s použitím kuchynských rukavíc.

Riad na varenie

Gril a Gril s ventilátorom: Používajte ohňovzdorné nádoby, ktoré môžu obsahovať kovové časti. Nepoužívajte plastové riady akéhokoľvek druhu.

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie: Nepoužívajte riad, ktorý je vyrobený z kovu alebo plastu.

Typ potravín

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a šunka, plátky rýb, sendviče a všetky druhy hriankov s obložením.

Grilovanie

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, predhrievajte 5 minút.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min.)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min.)
Kebab na ražni	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	8-10	6-8
Bravčové rezne	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	7-9	5-7
Klobásy	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	6-8	6-8
Kuracie kúsky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	20-25	15-20
Steak z lososa	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	8-12	6-10
Zelenina na plátky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	15-20	-
Hrianky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	2-3	1-2
Syrové hrianky	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	5	3-5	-

Gril s ventilátorom

Nastavte teplotu v tejto tabuľke a nechajte predhrievať 5 minút.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min.)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min.)
Zemiakové klíny	200-220	Plech na pečenie	4	25-30	-
Mrazené krokety	210-220	Plech na pečenie	4	15-20	-
Mrazené kuracie nugetky	210-220	Plech na pečenie	4	15-20	-
Celé ryby	200-220	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	10-15
Kuracie kúsky	200-210	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	20-25	15-20
Celé kura	200-210	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	30-35	25-30

Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min.)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min.)
Zapekané zemiaky	1.: 450 2.: -	1.: 180-200 2.: 220	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	2-4
Grilované paradajky	180	160-180	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	-
Zapekaná zelenina	450	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	10-15	-
Pečené ryby	300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	5-8	6-10
Kuracie kúsky	300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	4	13-17	13-17

Sprievodca Konvekciou

Konvekcia a Konvekčný ventilátor

V režime Konvekcia a v režime Konvekčný ventilátor pracuje ohrevný prvok a ventilátor na bočnej stene spoločne, aby teplo vo vnútri varnej komory cirkulovalo.

Môžete používať všetok riad vhodný do rúry, formy a plechy na pečenie -všetko, čo sa bežne používa v tradičnej konvekčnej rúre.

Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo vedie k skráteniu času prípravy jedla a vytvoreniu hnedého, chrumkavého povrchu. Rúra ponúka 5 rôznych kombinovaných režimov pre vaše pohodlie: Používa sa na všetky druhy mäsa a hydiny, ako aj na nákyty a zapekané jedlá, piškótové koláče a ľahké ovocné koláče, koláče s mrvičkou, pečenú zeleninu, buchty a chlieb. Používajte iba riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového pásika.

Inteligentné varenie

Konvekcia

Pec predhrejte v režime Konvekcia.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min.)
Torta s lieskovými orieškami, štvorcová forma	160-170	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	60-70
Citrónová torta, forma v tvare kruhu alebo mísy	150-160	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	50-60
Piškótový koláč	150-160	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	25-35
Korpus pre ovocnú tortu	150-170	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	2	25-35
Ovocný koláč s posýpkou (kysnuté cesto)	150-170	Plech na pečenie	3	30-40
Croissanty	170-180	Plech na pečenie	2	10-15
Pečivo	180-190	Plech na pečenie	2	10-15
Čajové pečivo	160-180	Plech na pečenie	3	10-20
Hranolky do rúry	200-220	Plech na pečenie	3	15-20

Konvekčný ventilátor

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie.

Odporúčame predhriať rúru v režime Konvekčný ventilátor.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min.)
Lasagne	180-190	Plech na pečenie	3	25-30
Zapekané zemiaky	170-180	Plech na pečenie	2	45-50
Piškótový koláč	150-160	Plech na pečenie	2	35-40
Bochníkový koláč	150-160	Plech na pečenie	2	50-60
Biely chlieb	170-180	Plech na pečenie	2	20-25
Domáca pizza	180-200	Plech na pečenie	2	20-30
Mrazená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	15-20
Quiche Lorraine	180-190	Plech na pečenie	2	40-50
Jablkový koláč	160-170	Plech na pečenie	2	60-80
Lístkové cesto, jablková náplň	180-190	Plech na pečenie	3	15-20

Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min.)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min.)
Celé kurča 1,2 kg	1.: 450 2.: 300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	20-25	23-27
Pečené hovädzie / jahňacie (Stredne prepečené)	300	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	17-22	18-25
Mrazené lasagne / Zapekané cestoviny	450	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	30-35	-
Zapekané zemiaky	450	180-200	Drôtená vložka na pekáč + Keramický pekáč	3	15-20	-
Torta s čerstvým ovocím	100	160-180	Keramický pekáč	3	45-50	-

Teplovzdušné fritovanie

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre teplovzdušné fritovanie. Predhrievanie nie je potrebné.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min.)
Zemiaky			
Mrazené hranolččky do rúry	500-1000	210-220	20-25
Mrazené hranolččky do rúry, ochutené	500-1000	210-220	15-20
Mrazené zemiakové krokety	500-1000	210-220	15-20
Mrazené Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20
Mrazené zemiakové klíny	500-1000	210-220	15-20
Domáce hranolččky do rúry	500-1000	190-200	20-25
Domáce zemiakové klíny*	500-1000	200-210	20-25
Zmrazená			
Mrazené kuracie nugetky	300-500	210-220	15-20
Mrazené kuracie krídelká*	500-1000	210-220	25-30
Mrazené cibuľové krúžky	300-500	210-220	10-15
Mrazené rybie prsty	300-500	210-220	15-20
Mrazené kuracie prúžky	500-1000	210-220	20-25
Mrazené Churros	300-500	190-200	10-15
Hydina			
Čerstvé dolné stehná*	500-1000	200-210	30-35
Čerstvé kuracie krídelká*	300-500	200-210	27-32
Kuracie prsia, obalované*	300-500	200-210	25-30
Zelenina			
Špargľa, obalované	100-300	200	15-20
Baklažán, obalovaný	200-400	200	15-20
Huby, obalované	100-300	200	15-20
Cibuľa, obalovaná	100-300	200	15-20

Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min.)
Karfiol, obalovaný	300-500	190-200	15-20
Zeleninový mix, obalovaný	300-500	200	15-20

* Obráťte po 2/3 času pečenia.

POZNÁMKA

- Na mriežku pod plech na Teplovzdušné fritovanie položte plech na pečenie alebo podnos na zachytávanie prípadných kvapiek. Pomôže to znížiť znečistenie a dym.
- Pred použitím plechu na pečenie skontrolujte maximálnu povolenú teplotu plechu na pečenie.
- Pri príprave čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomernejšie rozotrite na väčšiu plochu, čím sa jedlo lepšie opečie.

Sprievodca prípravy na pare

Na prípravu pokrmov na pare použite nádobu na prípravu na pare. A pri manipulácii po varení používajte kuchynské rukavice.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Úroveň výkonu (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Príslušenstvo
Artičoky	300 (1-2 ks)	800	5-6	Misa + Vložka + Veko
	Artičoky opláchnite a očistite. Dajte vložku do misy. Uložte artičoky na vložku. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Čerstvá zelenina	300	800	4-5	Misa + Vložka + Veko
	Zeleninu po umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte (napr. brokolica, karfiol, mrkva, paprika). Dajte vložku do misy. Zeleninu rozložte na vložku. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Mrazená zelenina	300	600	8-9	Misa + Vložka + Veko
	Vložte mrazenú zeleninu do parnej misy. Dajte vložku do misy. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte vekom. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Úroveň výkonu (W)	Čas prípravy jedla (min.)	Príslušenstvo
Ryža	250	800	15-18	Misa + Veko
	Vložte ryžu do parnej misy. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte vekom. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút. Nechajte odstáť 5-10 minúty.			
Zemiaky v šupke	500	800	7-8	Misa + Veko
	Odvážte a opláchnite zemiaky a vložte ich do parnej misy. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Dusené mäso (Chladené)	400	600	5½-6½	Misa + Veko
	Vložte dusené mäso do parnej misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Polievka (Chladená)	400	800	3-4	Misa + Veko
	Nalejte do parnej misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 1-2 minúty.			
Mrazená polievka	400	800	8-10	Misa + Veko
	Vložte mrazenú polievku do parnej misy. Zakryte vekom. Pred odstátím dobre premiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Mrazené parené buchty s džemom	150	600	1½-2½	Misa + Veko
	Plnené parené buchty navlhčite zvrchu studenou vodou. Do parnej misy dajte vedľa seba 1-2 mrazené buchty. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Ovocný kompót	250	800	3-4	Misa + Veko
	Čerstvé ovocie po olúpaní, umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mango alebo ananás). Vložte do parnej misy. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte vekom. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			

Prírodná para

Funkcia prirodzenej pary umožňuje piecť koláče a pečivo, ktoré sú zvonku vždy chrumkavé a hnedé, ale vnútri mäkké a nadýchané. Do parného plechu nalejte ½ šálky (125 ml) vody a položte ho na dno rúry. Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pre režim prirodzenej pary odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Voda	Čas prípravy jedla (min.)
Croissanty	190	Plech na pečenie	3	125 ml	20-25
Dánske pečivo	180	Plech na pečenie	3	125 ml	25-30
Pain au chocolat	180	Plech na pečenie	3	125 ml	25-30
Dánske pečivo Montblanc	180	Plech na pečenie	3	125 ml	25-30
Dánsky bochník	180	Plech na pečenie	3	125 ml	30-35

VAROVANIE

Nedopĺňajte vodu počas pečenia alebo keď je rúra horúca.

POZNÁMKA

- Použite dodávané príslušenstvo parného plechu.
- Plech môže byť počas prevádzky rúry alebo po pečení horúci. Vyberte ho pomocou kuchynských rukavíc alebo po úplnom vychladnutí rúry.

Rýchlo a jednoducho

Roztopenie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbokoj sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokoj sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Roztopenie skryštalizovaného medu

Vložte 20 g skryštalizovaného medu do malej hlbokoj sklenenej misky. Zohrievajte 20-30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med neroztopí.

Tavenie želatíny

Suché želatínové pláty (10 g) vložte na 5 minút do studenej vody. Odkvapkanú želatínu vložte do malej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu pri výkone 300 W. Po roztavení premiešajte.

Poleva na pečenie (na koláče a torty)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 800 W, kým nie je poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát premiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad rozmixované drobné ovocie) do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti s pokrievkou. Pridajte 300 g konzervovacieho cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Naplňte priamo do malých zaváraninových pohárov so skrutkovacími viečkami. Nechajte odstáť na viečkach 5 minút.

Varenie pudingu

Pudingový prášok zmiešajte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty pri výkone 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Opekánie mandľových plátok


Rovnomerne rozložte 30 g mandľových plátok na stredne veľký keramický tanier. Počas opekánie 3½ až 4½ minúty pri výkone 600 W niekoľkokrát premiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov

Pri používaní rúry môžete naraziť na problém. V takom prípade si najprv pozrite nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy. Ak problém pretrváva alebo ak sa na displeji stále zobrazuje nejaký informačný kód, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry vyskytne problém, najprv si pozrite nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

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.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	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 stlačte znovu tlačidlo  , aby sa prevádzka spustila.

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 prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštaláčnej príručke výrobcu.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.
Do rúry neprichádza elektrický prúd.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
Počas používania počuť strielanie 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 prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštaláčnej príručke výrobcu.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.

Problém	Príčina	Riešenie
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Rúra nezohrieva.	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.
Zohrievanie je slabé alebo pomalé.	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.

Problém	Príčina	Riešenie
Funkcia zohrievania nefunguje.	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.	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.
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 „Svetlo“.
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatické varenie, toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po obrátení jedla stlačte znovu tlačidlo Spustiť, aby sa prevádzka spustila.
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.
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.
Kvapka 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.
Z dvierok uniká para.	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.

Problém	Príčina	Riešenie
V rúre zostala 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.
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 ďalších 5 minút po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Stlačením tlačidla +30 s sa rúra zapne.	To sa stane, keď rúra nebola v prevádzke.	Mikrovlnná rúra funguje tak, že sa zapne stlačením tlačidla +30 s, keď nebola v prevádzke.

Problém	Príčina	Riešenie
Grilovanie		
Počas tejto operácie vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko grilu.	Počas varenia položte jedlo do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravené a/alebo usporiadané.	Uistite sa, že jedlo je správne pripravené a usporiadané.
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejde o poruchu, a ak mikrovlnnú rúru spustíte 2- až 3-krát, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.

Problém	Príčina	Riešenie
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Dvierka neotvárajte často, pokiaľ nepripravujete pokrmy, ktoré je potrebné otáčať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Príslušenstvo vložte správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Znovu nastavte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný kuchynský riad s plochým dnom.

Riešenie problémov

Informačné kódy

Ak rúra nepracuje, na displeji sa môže zobrazit informačný kód. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte návrhy.

Kód	Popis	Riešenie
C-20	Snímač teploty je otvorený.	Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
	Snímač teploty je skratovaný.	
C-F0	Ak neexistuje žiadna komunikácia medzi hlavným a vedľajším MICOM.	
C-F1	Vyskytuje sa len vtedy, keď nefunguje čítanie alebo zápis EEPROM.	
C-21	Tento kód sa zobrazí, keď je teplota rúry vysoká. V prípade, že teplota počas prevádzky každého režimu stúpne nad hraničnú teplotu. (Vnímané ako požiar.)	
C-F2		Stlačením ► skúste znova.
C-d0	Dotykové tlačidlo je nefunkčné.	Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a vyčistite tlačidlo. (Prach, Voda) Ak sa vyskytne rovnaký problém, kontaktujte miestne servisné stredisko 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.

Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Príkon	Maximálny výkon	2700 W
	Mikrovlnný ohrev	1600 W
	Grilovanie	2600 W
	Konvekcia	2600 W
Výstupný výkon		100 W / 800 W (IEC - 705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metóda chladenia		Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 x 456 x 570 mm
	Vstavaná	560 x 446 x 549 mm
Objem		50 litrov
Hmotnosť	Čistá	38,9 kg
	Prepravná	46,9 kg

* Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti <G>.

Príloha

Celková spotreba energie v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.“)		1,9 W
Časové obdobie pre správu napájania (min.)		20 min.
WiFi	Spotreba energie v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Časové obdobie pre správu napájania (min.)	20 min.
Režim vypnutia	Príkon	0,5 W
	Časové obdobie pre správu napájania (min.)	30 min.

Údaje stanovené podľa normy EN 50564 a nariadenia (ES) č. 1275/2008.

POZNÁMKA

Spoločnosť Samsung týmto vyhlasuje, že toto rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a príslušnými zákonnými požiadavkami v Spojenom kráľovstve.

Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ a vyhlásenia o zhode Spojeného kráľovstva je k dispozícii na tejto internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode možno nájsť na adrese <http://www.samsung.com>. Prejdite na položku Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielacza (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto produktu, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Nasledujúca URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 odkazuje na informácie o licenciách s otvoreným zdrojovým kódom súvisiace s týmto produktom.



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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	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* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	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
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

