

# Mikrovlnná trouba

---

Uživatelská příručka

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>3</b>	Časovač	25
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Čištění	25
Obecné bezpečnostní pokyny	7	Nastavení	26
Používání mikrovlnné trouby - bezpečnostní opatření	8	Zámek	28
Omezená záruka	9	<b>Chytré vaření</b>	<b>28</b>
Definice výrobní skupiny	9	Automatické vaření	28
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	9	Automatické rozmrazování	31
<b>Umístění a zapojení</b>	<b>10</b>	Rychlé vaření	32
Co je součástí balení výrobku	10	Ruční vaření	33
Pokyny k instalaci	11	Rychle a snadno	44
Instalace do skříně	11	<b>Údržba</b>	<b>45</b>
<b>Než začnete</b>	<b>14</b>	Čištění	45
Ovládací panel	14	Výměna (oprava)	46
Výchozí nastavení	14	Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání	46
Boční vodící lišty	15	<b>Odstraňování problémů</b>	<b>46</b>
O mikrovlnné energii	16	Kontrolní body	46
Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě	16	Informační kódy	51
<b>Úkony</b>	<b>18</b>	<b>Technické údaje</b>	<b>51</b>
Režimy trouby	18	<b>Dodatek</b>	<b>52</b>
Mikrovlnný režim	20	Prohlášení ohledně softwaru Open Source	52
Speciální funkce	22		
Automatické vaření	23		
Automatické rozmrazování	24		
Rychlé vaření	24		

## 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.

Budte 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.

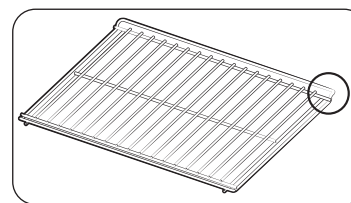
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

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

## Mikrovlnná trouba - bezpečnostní opatření

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

Sejměte kovové sponky. Mohou vzniknout elektrické oblouky.

Nepoužívejte troubu k sušení papíru ani oblečení.

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

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

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

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

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte 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 zámek nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nekládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čistících 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](http://www.samsung.com).

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

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

## Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařazen do ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

## Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadem 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.

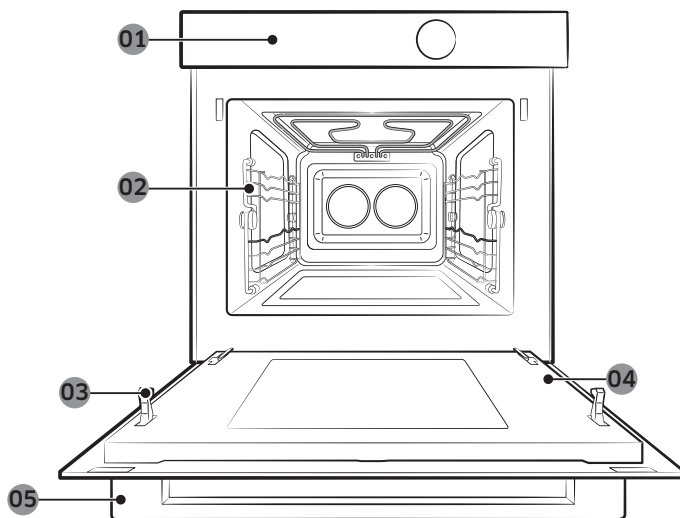
Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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 vodící 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.



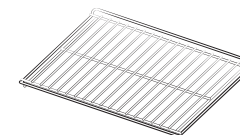
Keramický plech  
(Užitečný pro mikrovlnný režim.)



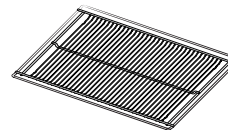
Pečicí plech  
(Nepoužívejte v mikrovlnném režimu.)



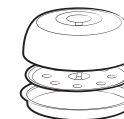
Malý rošt  
(Užitečný pro rychlé menu a režim grilování.)



Rošt trouby  
(Nepoužívejte v mikrovlnném režimu.)



Horkovzdušný rošt  
(Užitečný pro horkovzdušný režim.)



Profesionální pářák  
(Užitečný pro mikrovlnný režim při vaření párou.)



3 Šrouby (M4 L25)

### POZNÁMKA

Chcete-li určit vhodné příslušenství pro své pokrmy, viz **Chytré vaření** na straně 28.

## 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.

### Elektrické zapojení

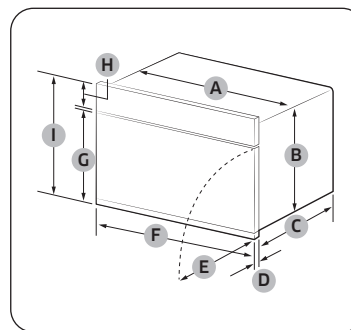
Elektrická síť, ke které je spotřebič připojen, by měla být v souladu s národními a místními předpisy.

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

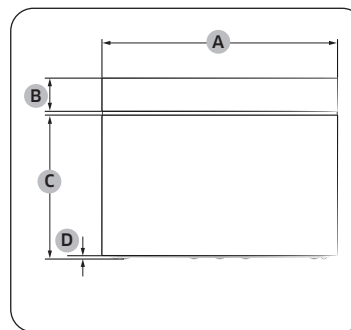
Kuchyňské skříně v kontaktu s troubou musí být odolné proti teplu až do 100 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození skříně způsobené teplem.

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



Trouba (mm)

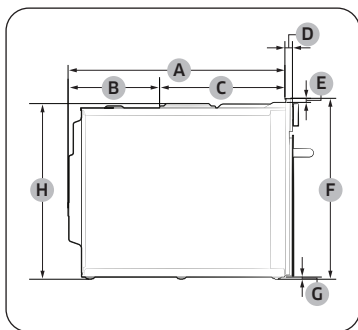
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Trouba (mm)

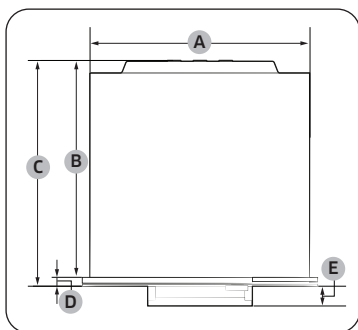
A	595
B	85
C	360
D	6

# Umístění a zapojení



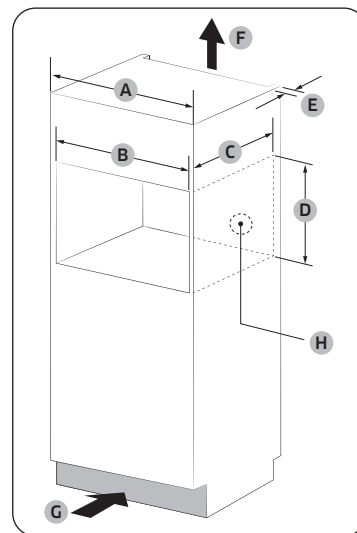
Trouba (mm)

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



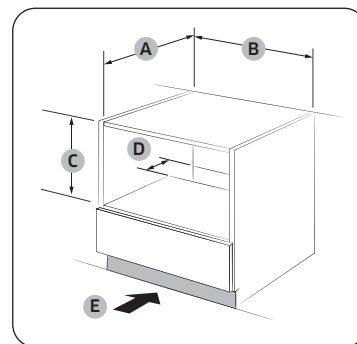
Trouba (mm)

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 <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Prostor pro vývod napájení (Otvor o průměru 30)

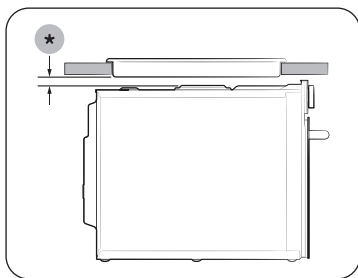


Skříňka pod dřezem (mm)

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

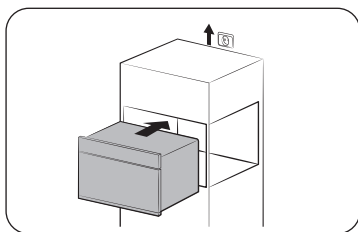
## POZNÁMKA

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

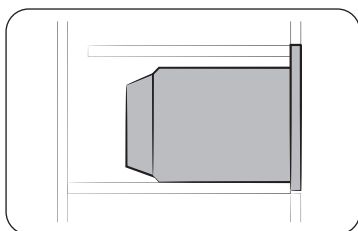


Instalace pod varnou desku  
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (\*).

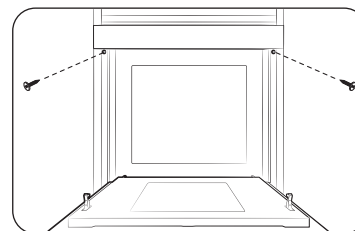
### Instalace trouby



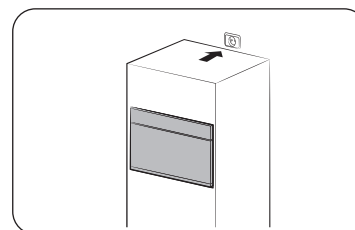
1. Zasuňte troubu částečně do výklenku. Vyvedte propojovací kabel k napájecímu zdroji.



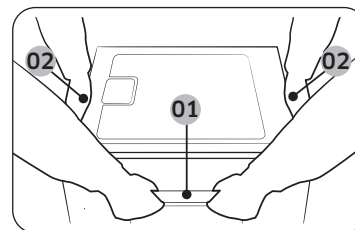
2. Zasuňte troubu zcela do výklenku.



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



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



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

01 Rukojeť dvířek

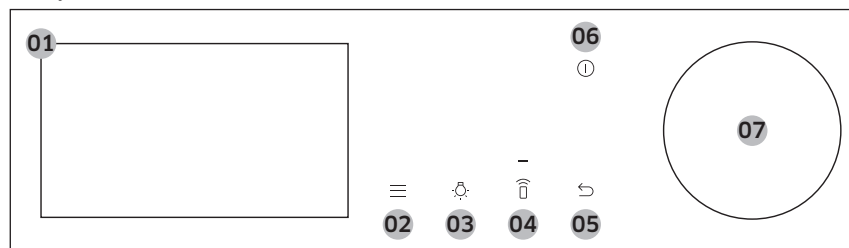
02 Boční držadlo

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.

# Než začnete

## Ovládací panel

Ovládací panel trouby je vybaven displejem (nedotýkovým), voličem a dotykovými tlačítky pro ovládání trouby. Přečtěte si následující informace, abyste se dozvěděli více o ovládacím panelu trouby.



01	Obrazovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh přípravy.
02	Volby	Klepnutím zobrazíte seznam Volby.
03	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby.
04	Chytré ovládání	Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání. <b>POZNÁMKA</b> Snadné připojení je zapotřebí nastavit před použitím této funkce.
05	Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku.
06	Napájení	Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku.
07	Volič	Otočením doleva a doprava procházejte nabídkami a seznamy. Položka se změní na podtrženou, abyste viděli, kde jste na obrazovce. Stisknutím vyberete podtrženou položku.

## Výchozí nastavení

Když poprvé zapnete troubu, objeví se uvítací obrazovka s logem Samsung. Postupujte podle pokynů na obrazovce a dokončete výchozí nastavení. Výchozí nastavení můžete změnit později, když přistoupíte na obrazovku Nastavení.

1. Na uvítací obrazovce vyberte **Spustit nastavení** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte jazyk.
  - a. Vyberte jazyk a pak stiskněte **Volič**.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
3. Odsouhlaste „**Podmínky a náležitosti**“ a „**Zásady ochrany soukromí**“.
4. Připojte svůj spotřebič k aplikaci SmartThings.
  - a. Na obrazovce Mobilní zkušenost vyberte **Další** a poté stiskněte **Volič**.
  - b. Naskenujte QR kód na obrazovce chytrým telefonem a postupujte podle pokynů na obrazovce svého telefonu pro dokončení připojení.
    - Pokud si nebudete přát pokračovat v tomto kroku, vyberte **Vynechat** a poté pokračujte k dalšímu kroku stisknutím **Voliče**.
  - c. Jakmile dostanete zprávu o úspěšném připojení, vyberte **OK** a stiskněte **Volič**.

5. Nastavení časové zóny.
  - a. Vyberte svoji časovou zónu a pak stiskněte **Volič**.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
6. Chcete-li nastavit datum.
  - a. Vyberte den, měsíc a rok. Stiskněte **Volič** po výběru každé položky.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.

**POZNÁMKA**

Pokud jste již připojili svůj spotřebič k aplikaci SmartThings, tento krok vynechte.

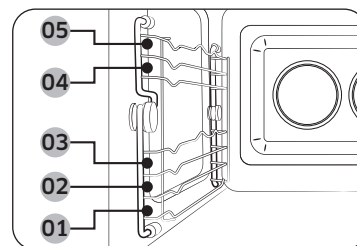
7. Vyberte čas.
  - a. Nastavte hodinu a minutu. Stiskněte **Volič** po výběru každé položky.
  - b. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.

**POZNÁMKA**

Pokud jste již připojili svůj spotřebič k aplikaci SmartThings, tento krok vynechte.

8. Chcete-li dokončit nastavení, vyberte **Hotovo** a pak stiskněte **Volič**.
  - Objeví se průvodce prvním použitím. Můžete vybrat **ZJISTĚTE VÍCE** a poté stisknout **Volič**, čímž zobrazíte průvodce, nebo vyberte **POZDĚJI** a stisknutím **Voliče** tento krok vynechte.

## Boční vodící lišty



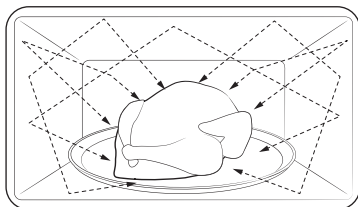
- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.

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

# Než začnete

## 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.

## Nádobí pro přípravu v mikrovlnné troubě

Nádobí 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 nádobí vyrobené z kovových materiálů. Nádobí označené jako vhodné do mikrovlnné trouby je vždy bezpečné. Další informace o vhodném nádobí naleznete v následujícím průvodci.

### 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.
Opékačí talíř	○	Nepoužívejte předehřívání 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 nádobí z polyesterového kartonu	○	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.

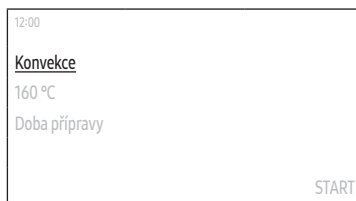


Materiál		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Balení potravin rychlého občerstvení	Polystyrénové kelímky nebo nádoby	○	Při přehřátí se mohou roztavit.
	Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
	Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku
Sklo	Stolní nádobí do trouby	○	Bezpečné pro mikrovlnné trouby, pokud nemají kovové zdobení.
	Jemné skleněné nádobí	○	Tenké sklo může při rychlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
	Zavařovací sklenice	○	Správné pouze pro ohřívání. Před vařením odstraňte víko.
Kovy	Nádobí	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
	Sáček do mrazničky s uzávěrem	✗	
Papír	Talíře, kelímky, kuchyňské utěrky a ubrousky	○	Používejte k vaření na krátkou dobu. Absorbují nadměrnou vlhkost.
	Recyklovaný papír	✗	Způsobuje vznik elektrického oblouku.

Materiál		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
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    ✗ : Nevhodné pro mikrovlnné trouby

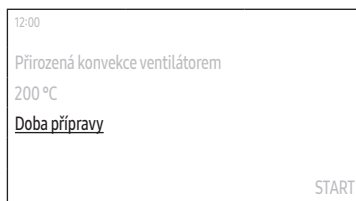
## Režimy trouby



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a pak stiskněte **Volič**.  
(Podrobné informace o každém režimu viz bod „Popisy režimů trouby“ na straně 19.)



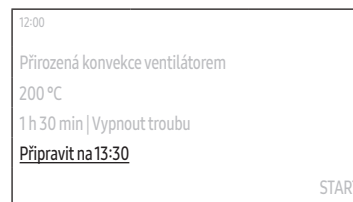
3. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu přípravy.



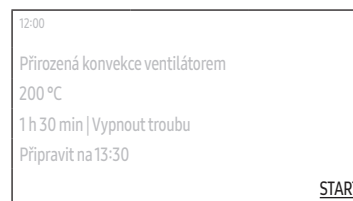
4. Vyberte **Dobu přípravy** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
  - Maximální čas vaření je 10 hodin.
5. Po nastavení doby vaření vyberte možnost, kterou chcete spustit na konci vaření, poté stiskněte **Volič**.
  - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržování tepl.** nebo **Udržování teploty**.
  - Režim Velký gril možnost **Udržování teploty** nepodporuje.

### POZNÁMKA

Pokud zahájíte přípravu bez nastavení doby přípravy, případně nastavíte jako možnost **Udržování tepl.**, musíte troubu zastavit ručně.



6. Vyberte **Připravít na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.
  - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí čas, kdy přípravy skončí. (Např. **Připravít na 13:30**)



7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.
  - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravku okamžitě.
  - Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

### POZNÁMKA

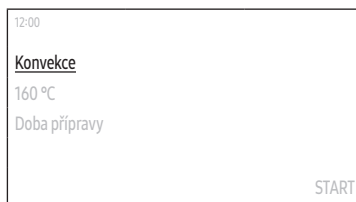
- Během přípravy můžete měnit teplotu a dobu přípravy.
- Během přípravy vyberte **Pozastavit** a pak pozastavte stisknutím **Voliče**. Jakmile přípravu pozastavíte, můžete ji buď ukončit, nebo v přípravě pokračovat.
  - Chcete-li ukončit přípravu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.
  - Chcete-li pokračovat v přípravě, vyberte **Pokračovat** a pak stiskněte **Volič**.
- Po dokončení přípravy se na obrazovce objeví **+5 minut**.
  - Chcete-li prodloužit přípravu o 5 či více minut, můžete vybrat **+5 minut** a poté stisknout **Volič**.

## Popisy režimů trouby

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Konvekce	40-250	160
	Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení v různých úrovních současně.	
Přirozená konvekce ventilátorem	40-250	180
	Teplo je vyzařováno horními a dolními topnými články a rozváděno ventilátory. Toto nastavení je vhodné pro pečení a pekárenské výrobky.	
Velký gril	150-250	220
	Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).	
Ventilátorový gril	40-250	180
	Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim použijte pro grilování masa nebo ryb.	
Horní ohřev + Konvekce	40-250	180
	Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení, které vyžaduje křupavý povrch (např. maso nebo lasagne).	

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Dolní ohřev + Konvekce	40-250	200
	Spodní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pizzu, chléb nebo koláč.	
Intenzivní vaření	40-250	220
	Intenzivní vaření aktivuje všechna topná tělesa střídavě, aby se teplo v troubě šířilo rovnoměrně. Tento režim použijte pro velké recepty, například velké zapékané pokrmy nebo koláče.	
Pro pečení	80-200	160
	Pro pečení spouští automatický předehřívací cyklus, dokud teplota trouby nedosáhne 220 °C. Pak začne pracovat horní topné těleso a horkovzdušný ventilátor, aby pokrm osmažily, například maso. Po osmažení se maso bude vařit při nízkých teplotách. Tento režim použijte pro hovězí, drůbež nebo ryby.	
Horkovzdušné pečení	150-250	220
	Horkovzdušné pečení používá horký vzduch pro křupavější a zdravější nebo čerstvé potraviny bez oleje či s jeho menším množstvím než v režimech normální konvekce. V zájmu nejlepších výsledků tento režim použijte na horkovzdušném plechu. Dodržujte recept a pokyny na obalu týkající se zadané teploty, času a množství.	

## Mikrovlnný režim



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.

2. Vyberte požadovaný režim vaření a pak stiskněte **Volič**.

(Podrobné informace o každém režimu viz bod „Popisy režimů mikrovlnné trouby“ na straně 21.)



3. Nastavte požadovanou teplotu.

- Režim mikrovlnné trouby nevyžaduje na stavení teploty.
- Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu přípravy.



4. Nastavte výkonový stupeň.

- Výchozí výkonový stupeň a rozsah výkonového stupně se liší v závislosti na režimu přípravy.



5. Vyberte **Dobu přípravy** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.

- Maximální čas přípravy je 1 hodina a 30 minut.
- Chcete-li prodloužit dobu přípravy o +30 sekund, můžete vybrat **+30 sekund** a poté stisknout **Volič**.



6. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

- Trouba ihned spustí přípravu.

### POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu a dobu přípravy.
- Během přípravy vyberte **Pozastavit** a pak pozastavte stisknutím **Voliče**. Jakmile přípravu pozastavíte, můžete ji buď ukončit, nebo v přípravě pokračovat.
  - Chcete-li ukončit přípravu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.
  - Chcete-li pokračovat v přípravě, vyberte **Pokračovat** a pak stiskněte **Volič**.
- Po dokončení přípravy se na obrazovce objeví **+30 sekund**. (**+30 sekund** se neobjeví, pokud byla doba vaření nastavena na méně než 5 sekund.)
  - Chcete-li prodloužit přípravu o **+30 sekund**, můžete stisknout **Volič** a prodloužit přípravu o dalších 30 sekund.

## Popisy režimů mikrovlnné trouby

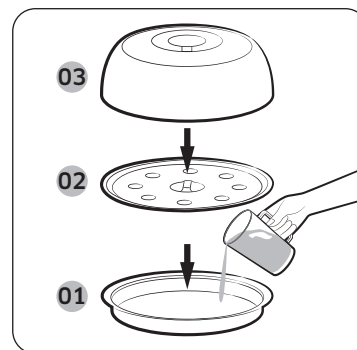
Režim	Rozsah teploty (°C) / Výkonového stupně (W)	Výchozí teplota (°C) / Výkonový stupeň (W)
MIKROVLNNÁ TROUBA	-/100-850	850
	Mikrovlnná umožňuje vařit nebo opakovaně ohřívat pokrmy, aniž by změnila tvar nebo barvu.	
Mikrovlnná trouba + Gril	40-200/100-600	200/300
	Topná tělesa produkují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií.	
Mikrovlnná trouba + konvekce	40-200/100-600	180/300
	Topná tělesa produkují teplo a horkovzdušný ventilátor teplo rozvádí uvnitř trouby a to je zesíleno mikrovlnnou energií.	
Mikrovlnná trouba + Pečení	40-200/100-600	180/300
	Tento režim kombinuje ventilátorový gril a mikrovlnnou troubu, a proto zkracuje dobu přípravy a současně dává pokrmu hnědý a křupavý povrch.	

## Výkonový stupeň

Úroveň	Procenta (%)	Výstupní výkon (W)	Popis
VYSOKÝ	100	850	Použijte k ohřevu kapaliny.
VYSOKÝ NÍZKÝ	82	700	Použijte k ohřevu a přípravě.
STŘEDNĚ VYSOKÝ	71	600	
STŘEDNÍ	53	450	Použijte k přípravě masa a ohřevu zeleniny.
STŘEDNĚ NÍZKÝ	35	300	
ROZMRAZOVÁNÍ	21	180	Použijte k rozmrazení před přípravou.
NÍZKÝ	12	100	Použijte k rozmrazení zeleniny.

## Použití profesionálního pařáku

Pokrm můžete vařit v páře ručně pomocí profesionálního pařáku.

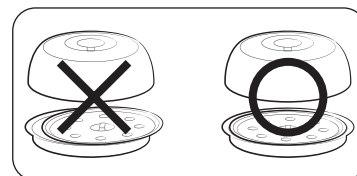


- 01 Parní talíř / Opékací talíř
- 02 Parní plech
- 03 Poklice z nerezové oceli

1. Nalijte 500 ml studené vody do parního talíře. Umístěte parní plech na parní talíř, na plech přidejte pokrm a poté uzavřete poklicí z nerezové oceli. Umístěte profesionální pařák doprostřed vnitřního prostoru trouby.
2. U zbytku nastavení vaření postupujte podle kroků 2-4 v bodě Mikrovlnná trouba.
  - Podrobné pokyny k přípravě pokynů viz **Profesionální pařák** na straně 40.

### POZNÁMKA

Než ponecháte troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.



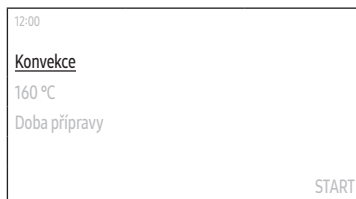
### UPOZORNĚNÍ

Dbejte na to, abyste profesionální pařák uzavřeli poklicí tak, že dokonale padne na parní/opékací talíř. Pokud poklice nebude správně uzavřena, může dojít k explozi vajec nebo kaštanů.

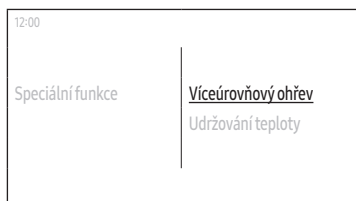
### UPOZORNĚNÍ

- Tento profesionální pařák nikdy nepoužívejte s jiným výrobkem nebo modelem. Může způsobit požár nebo úplné zničení výrobku.
- Profesionální pařák nepoužívejte bez vody nebo pokrmu uvnitř. Když budete tento profesionální pařák používat, nalijte před použitím nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, můžete to způsobit neúplnou přípravou případně požár nebo úplné zničení výrobku.
- Při vyjímání nádoby z vnitřku profesionálního pařáku po přípravě postupujte opatrně, protože může být velmi horký.

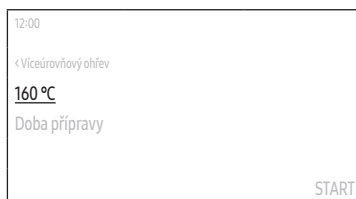
## Speciální funkce



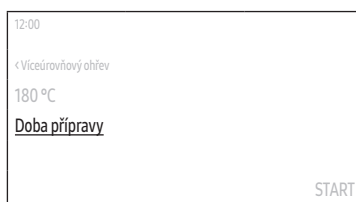
1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Speciální funkce** a pak stiskněte **Volič**.



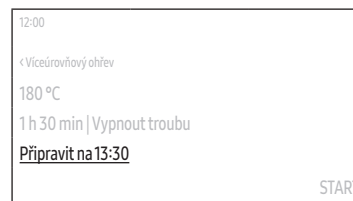
3. Vyberte požadovanou funkci a pak stiskněte **Volič**.  
(Podrobné informace o každé funkci viz bod „Popis speciálních funkcí“ na straně 23.)



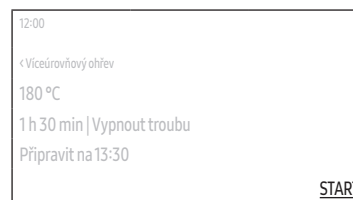
4. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Východí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



5. Vyberte **Dobu přípravy** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
  - Maximální čas vaření je 10 hodin.



6. Vyberte **Připravit na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.
  - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí čas, kdy příprava skončí. (Např. **Připravit na 13:30**)



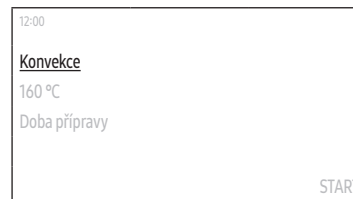
7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.
  - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravku okamžitě.
  - Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

## Popis speciálních funkcí

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Víceúrovňový ohřev	40-250	160
	Použijte jej pro přípravu dvou víceúrovňových vaření současně.	
Udržování teploty	60-100	60
	Použijte ji pouze k uchování teploty jídla, které bylo právě uvařeno.	

## Automatické vaření

Trouba nabízí 31 programů automatického vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Automatické vaření** a pak stiskněte **Volič**.



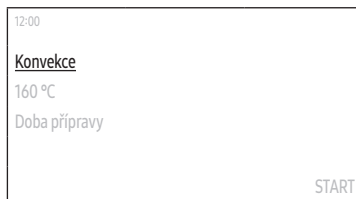
3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Automatické vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 28.
4. Přečtete si tip, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.



5. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
  - Tento krok nemusí platit u některých programů.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Automatické rozmrazování

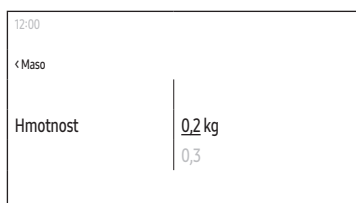
Trouba nabízí 5 programů automatického rozmrazování. Využijte této funkce pro pohodlné rozmrazování jednotlivých položek. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Automatické rozmrazování** a pak stiskněte **Volič**.



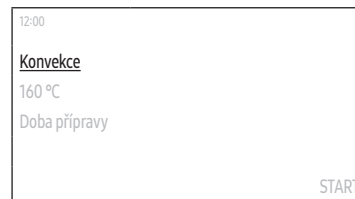
3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Automatické rozmrazování“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 31.



4. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
5. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
6. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Rychlé vaření

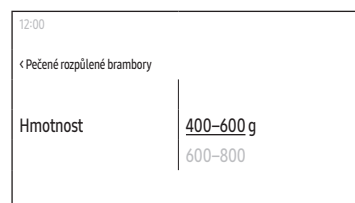
Trouba nabízí programy rychlého vaření. Využijte této funkce pro pohodlné rozmrazování jednotlivých položek. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Konvekci** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Rychlé vaření** a pak stiskněte **Volič**.



3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Rychlé vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 32.
4. Přečtete si tip, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.




5. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
7. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.




## Časovač



### Přidání nového časovacího spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte **+** a pak stiskněte **Volič**.
  - Tento krok vynechejte, pokud přidáváte časový spínač poprvé.
4. Nastavení času.


### Úprava stávajícího časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte časový spínač, který chcete upravit a pak stiskněte **Volič**.
4. Změňte čas.

### Odstranění časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte  a pak stiskněte **Volič**.
4. Vyberte **Odstranit** na pravé straně časového spínače, který chcete odstranit, a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte **Hotovo** a pak stiskněte **Volič**.

### Použití časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časovač** spínač a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **START** na pravé straně časového spínače, který chcete použít, a pak stiskněte **Volič**.
  - Jakmile spustíte časový spínač, můžete jej pozastavit, nebo zrušit.

### POZNÁMKA


Když čas doběhne do nastaveného bodu, objeví se zpráva „Čas vypršel“ doprovázená melodií. Chcete-li zrušit zprávu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.

## Čištění

### Parní čištění

Umožňuje to čištění malých nečistot pomocí páry.

Tato automatická funkce šetří váš čas odstraněním potřeby pravidelného ručního čištění.

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **Parní čištění** a pak stiskněte **Volič**.
4. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

### VAROVÁNÍ

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


### POZNÁMKA

- Pokud je trouba silně znečištěná tukem, například po pečení nebo grilování, doporučujeme před aktivací čištění párou odstranit odolnou špínu ručně čisticím prostředkem.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. To umožní vnitřnímu smaltovanému povrchu důkladně vyschnout.
- 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.


# Úkony

## Odstranění pachu

Je to rovněž užitečné pro odstranění zápachu v troubě. Chcete-li odstranit veškerý nepříjemný zápach ze své trouby, používejte tuto funkci pravidelně.



1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **Odstranění pachu** a pak stiskněte **Volič**.
4. Nastavení času.
  - Můžete nastavit až 15 minut.
5. Vyberte **START** a pak stiskněte **Volič**.

## Nastavení

Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Nastavení** a poté stisknutím **Voliče** změňte různá nastavení na své troubě.

Podrobné informace naleznete v následující tabulce.

Nabídka	Dílčí nabídka	Popis
Připojení	Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.
	Snadné připojení	Troubu můžete připojit k serveru SmartThings prostřednictvím sítě Wi-Fi. Po připojení trouby můžete použít aplikaci SmartThings ke kontrole stavu trouby a/nebo jejímu ovládní z mobilního zařízení.
	Dálkové ovládání	Vyberte <b>Aktivovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> umožníte call centru vzdálený přístup k vaší troubě pro kontrolu vnitřních informací.

Nabídka	Díličí nabídka	Popis
Zobrazení	Jas	Můžete změnit jas obrazovky displeje.
	Spořič obrazovky	<p>Spořič obrazovky můžete zapnout nebo vypnout.</p> <p> <b>POZNÁMKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spořič obrazovky je funkce, která vám zobrazuje datum a čas na obrazovce, pokud není vstup pro určitý čas v pohotovostním režimu.</li> <li>Zapnutím spořiče obrazovky aktivujete téma hodin a časovou prodlevu.</li> </ul>
	Téma hodin	Můžete vybrat téma hodin.
Časová prodleva		<p>Můžete nastavit časový interval před zapnutím spořiče obrazovky.</p> <p> <b>POZNÁMKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.</li> <li>Když bude nastavení časové prodlevy nastaveno na „<b>Vždy zapnuto</b>“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud během 3 minut nedojde k žádné akci.</li> </ul>



Nabídka	Díličí nabídka	Popis
Datum a čas	Automatický datum a čas	Chcete-li aktualizovat čas z internetu, stačí zapnout nebo vypnout. Musíte být připojeni k Wi-Fi síti.
	Vybrat časovou zónu	Můžete vybrat časovou zónu. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Nastavený datum	Datum můžete nastavit ručně. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Nastavená doba	Čas můžete nastavit ručně. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Vybrat formát času	Formát času můžete vybrat jako 12hodinový, nebo 24hodinový formát.
Jazyk		Můžete vybrat jazyk.
Objem		Objem trouby můžete upravit.
Nápověda	Odstraňování problémů	Můžete zkontrolovat odstraňování problémů.
	Průvodce prvním použitím	Můžete zkontrolovat jednoduché pokyny ohledně základního používání trouby.

## Úkony

Nabídka	Dílčí nabídka	Popis
O zařízení	Název modelu	Můžete zkontrolovat název modelu naší trouby.
	Verze softwaru	Můžete zkontrolovat aktuální verzi firmwaru. Když budete mít k dispozici nový software, na této nabídce se objeví tlačítko <b>Aktualizace softwaru</b> .
	Právní informace	Můžete zkontrolovat právní informace.

## Zámek

Můžete uzamknout ovládací panel, aby nedošlo k žádnému neúmyslnému provozu.

- Chcete-li aktivovat funkci **Zámek**, dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Zámek** a pak stiskněte **Volič**.
- Chcete-li deaktivovat funkci **Zámek**, dotkněte se tlačítka  a přidržte jej, dokud nevidíte zprávu „Ovládání je odemčené“.

## Chytré vaření

### Automatické vaření

Následující tabulka uvádí 31 automatických programů včetně opakovaného ohřevu, přípravy, opékání a pečení. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Tyto automatické programy obsahují speciální režimy přípravy, které byly vyvinuty pro vaše pohodlí.

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
1. Nápoj	0,25 0,5	Keramický plech	1
	Nalijte kapalinu do keramických hrnků a ohřívejte nezakryté. Jeden hrnek umístěte do středu, 2 hrnky umístěte vedle sebe na keramický plech. Nechte je stát v mikrovlnné troubě. Po odstátí 1-2 minuty dobře zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro ohřátí kapalin).		
2. Plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
	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.		
3. Mražené plátkované jídlo	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Vezměte mražené hotové jídlo a zkontrolujte, zda je pokrm vhodný pro mikrovlnnou troubu. Propíchněte fólii na připraveném pokrmu. Vložte zmražené hotové jídlo do středu. Tento program je vhodný pro zmražené připravené pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte 3 minuty odstát.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
4. Polévka	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Nalijte během ohřevu do hlubokého keramického talíře nebo misky s plastovým víkem. Umístěte polévku doprostřed keramického plechu. Před a po 2-3 minutách odstavení pečlivě zamíchejte.		
5. Dušený pokrm	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Nalijte během ohřevu do hlubokého keramického talíře nebo misky s plastovým víkem. Umístěte polévku doprostřed keramického plechu. Před a po 2-3 minutách odstavení pečlivě zamíchejte.		
6. Mražené zapékané ryby	0,4-0,6	Vložka na gril + keramický plech	3
	Vložte zapékané ryby do vhodné nádoby z varného skla či keramiky. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát. Tento program je vhodný pro zmrazené připravené pokrmy tvořené filety a překryté zeleninou a omáčkou.		
7. Mražené lasagne	0,4-0,6	Vložka na gril + keramický plech	3
	Vložte mražené lasagne do vhodné nádoby z varného skla či keramiky. Po opakovaném ohřevu nechte 2 až 3 minuty odstát.		
8. Mražené hranolky	0,4-0,5	Pečicí plech	3
	Rozprostřete zmrazené kousky v troubě rovnoměrně na kovovém pečicím plechu.		
9. Mražená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt trouby	2
	Umístěte mraženou pizzu na rošt trouby.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
10. Mražené krokety	0,4-0,6	Pečicí plech	3
	Na kovový pečicí plech rovnoměrně rozmístěte zmrazené bramborové krokety.		
11. Mražená zelenina	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický plech	1
	Do skleněné nádoby s poklicí naskládejte zmrazenou zeleninu, jako je brokolice, nakrájená mrkev, růžičky květáku a hrášek. Přidejte 1-2 polévkové lžičky vody. Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Vařte zakryté. Nechte odstát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.		
12. Jablkový koláč	1,2-1,4	Rošt trouby	1
	Vložte jablkový koláč do kulaté kovové formy. Položte na rošt trouby. Hmotnost zahrnuje jablka atd.		
13. Základ pro ovocný koláč	0,3-0,5	Rošt trouby	3
	Na rošt trouby dejte máslo do misky s kovovým dnem.		
14. Čokoládový řez	0,5-0,7	Rošt trouby	3
	Do kulaté nádoby z keramiky a žáruvzdorného skla dejte těsto a umístěte ji na rošt trouby.		
15. Croissanty	0,2-0,4	Rošt trouby	3
	Použijte pečicí papír. Dejte croissanty jeden vedle druhého na rošt trouby.		
16. Holandský máslový koláč	0,5-0,7	Rošt trouby	2
	Vložte čerstvé těsto do 22 cm kulaté plechové pečicí formy. Postavte na rošt.		
17. Holandský podlouhý dort	0,7-0,8	Rošt trouby	3
	Vložte čerstvé těsto do obdélníkové plechové pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Postavte nádobu podélně vůči dvířkům na rošt trouby.		

## Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
18. Muffiny	0,5-0,6	Rošt trouby	2
	Dejte těsto do plechové formy na muffiny, která se hodí pro 12 muffinů. Formu umístěte doprostřed roštu trouby.		
19. Oplachování kynutého těsta	0,3-0,6	Rošt trouby	3
	Připravte kynuté těsto pro pizzu, koláč nebo chléb. Vložte do velké kulaté žáruvzdorné nádoby a zakryjte potravinovou fólií.		
20. Piškotový dort	0,3-0,6	Rošt trouby	2
	Dejte 300 g, 400 g a 500 g těsta do kulaté černé plechové formy na pečení o průměru 18 cm, 24 cm, respektive 26 cm. Formu umístěte doprostřed roštu trouby.		
21. Bílý chléb	0,7-0,8	Rošt trouby	2
	Vložte čerstvé těsto do obdélníkové plechové pečicí formy vhodné velikosti (o délce 25 cm). Postavte nádobu podélně vůči dvířkům na rošt trouby.		
22. Jablkové listové těsto	0,3-0,5	Pečicí plech	2
	Použijte pečicí papír. Dejte 4 kusy jeden vedle druhého na pečicí plech.		
23. Rybí filety, 2 cm	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Marinujte rybí filety (2 cm) a umístěte jeden vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
24. Steaky z lososa	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Marinujte steaky z lososa a umístěte jeden vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
25. Krevety	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Rovnoměrně rozmístěte syrové krevety na rošt trouby a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
26. Hovězí steak, tenký	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Umístěte hovězí steaky vedle sebe do středu roštu trouby a pečicího plechu. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
27. Jehněčí steaky	0,3-0,6	Rošt trouby + Pečicí plech	5+2
	Marinované jehněčí steaky. Umístěte jehněčí steaky na rošt trouby a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň
28. Čerstvá zelenina	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramický plech	1
	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžičce). Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Vařte zakryté. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.		
29. Oloupané brambory	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramický plech	1
	Brambory zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžičce). Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Nechte od stát 2-3 minuty a po vaření zamíchejte.		
30. Bílá rýže	0,3-0,4	Keramický plech	1
	Zvažte parboiled bílou rýži a přidejte dvojnásobné množství studené vody. Například když připravujete 0,3 kg rýže, přidejte 600 ml studené vody. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla s poklicí. Umístěte mísu doprostřed keramického plechu. Vařte zakryté. Nechte od stát 5 minut a po vaření zamíchejte.		
31. Domácí pizza	0,6-1,0	Pečicí plech	1
	Umístěte pizzu na plech. Hmotnostní rozsahy zahrnují přílohu, jako jsou omáčky, zelenina, šunka a sýr.		

## Automatické rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé rozmrazování. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii. Před rozmrazováním odstraňte veškerý obalový materiál. Maso, drůbež, ryby, chléb, koláč a ovoce položte na keramický talíř.

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň	Doba odstavení (min)
Maso	0,2-2,0	Keramický plech	1	10-30
	Okraje chraňte alobalem. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.			
Drůbež	0,2-2,0	Keramický plech	1	10-30
	Konce stehen a křidel chraňte alobalem. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.			
Ryby	0,2-2,0	Keramický plech	1	10-30
	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.			

# Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (kg)	Příslušenství	Úroveň	Doba odstavení (min)
Chléb nebo koláč	0,1-1,0	Keramický plech	1	5-10
	Na kus papírové utěrky položte chléb. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Trouba pokračuje v provozu, dokud neotevřete dvířka, abyste pokrm obrátili. 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	0,1-0,8	Keramický plech	1	5-10
	Rozprostřete ovoce rovnoměrně na keramický plech. Tento program je vhodný pro ovoce jako jsou maliny, lesní směs a tropické ovoce.			

## Rychlé vaření

Následující tabulka uvádí 4 automatické programy pro rychlou přípravu a opékání. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Tyto automatické programy obsahují speciální režimy přípravy, které byly vyvinuty pro vaše pohodlí.

Kus pokrmu	Hmotnost	Příslušenství	Úroveň police
Pečené rozpůlené brambory	400-600 g	Vložka na gril + keramický plech	3
	600-800 g		
Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na rošt se stranou řezu ke grilu. Po přípravě nechte 2-3 minut odstát.			

Kus pokrmu	Hmotnost	Příslušenství	Úroveň police
Vepřová pečeně	0,8-1,0 kg	Vložka na gril + keramický plech	3
	Položte marinovanou vepřovou pečeně na rošt pro vložku na gril s keramickým plechem. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.		
Kuřecí kousky	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Vložka na gril + keramický plech	5
	Kousky chlazeného kuřete potřete olejem a kořením. Položte na vložku na gril s keramickým plechem, aby bylo otočeno kůží dolů. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Po přípravě nechte 2 až 3 minut odstát.		
Celé kuře	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Vložka na gril + keramický plech	3
	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte tak, aby byla prsa otočena dolů ve středu držáku vložky na gril a keramický plech byl v úrovni police 3. Obráťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces. Po přípravě nechte 5 minut odstát.		

※ Režim Rychlé vaření používá k ohřevu pokrmu mikrovlnnou energii. Proto se při použití tohoto režimu musí přísně dodržovat pokyny pro nádoby a ostatní bezpečnostní opatření pro mikrovlnnou troubu.



## Ruční vaření

### Pokyny pro přípravu v mikrovlnné troubě

- V režimu mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádoby. Nádoby s pokrmy vždy dávejte do dutiny.
- 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 polévkovou lžici) 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 polévkovou lžici) 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 nakrájet na menší, rovnoměrné velikosti.
- Veškerou čerstvou zeleninu vařte při plném mikrovlnném výkonu (850 W).

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Brokolice	250	4-5	3
	500	5-6	
Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte 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.		

# Chytré vaření

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)
Žampióny	125	1-2	3
	250	2-3	
Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte.			
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.		

## 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	850	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		18-20		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250	850	20-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375		22-24		Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	850	17-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250	850	18-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250	850	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

## Ohřev

- Neohřívajte potraviny veľkej veľkosti, ako jsou kusy masa, které se snadno převarí.
- Je bezpečnější ohřívát 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)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 hrnky)		2-3	
	Nalijte do keramického šálku a ohřívajte nezakryté. Šálek umístěte do středu keramického plechu. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.			
Polévka (Chlazená)	250 g	850	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
	Ohřívajte 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
	Ohřívajte 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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.

Umístěte na keramický plech a poté keramický plech zasuňte na úroveň 1.

# Chytré vaření

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Doba rozmrazení (min)	Doba odstavení (min)
Maso	Mleté maso	250	6-7	15-30
	Vepřové steaky	500 250	8-12 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.			
Pečivo	Veky	2 ks	1-1½	5-20
	(každá o hmotnosti asi 50 g)	4 ks	2½-3	
	Toasty/sendviče	250	4-4½	
		500	7-9	
Dalamánky uspořádejte do kruhu, případně chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na keramickou desku. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte.				

## Pokyny pro horkovzdušnou přípravu

### Konvekcce

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení. Při režimu Konvekcce doporučujeme troubu předeheřt.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Hranatá forma na lískooříškový dort	160-170	Rošt trouby	2	60-70
Forma na citronový dort ve tvaru prstence nebo misky	150-160	Rošt trouby	2	50-60
Piškotový dort	150-160	Rošt trouby	2	25-35
Základ ovocného koláče	150-170	Rošt trouby	2	25-35
Plochý ovocný 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

### Horní ohřev + Konvekce

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

Při používání režimu Horní ohřev + Konvekce doporučujeme troubu předehřát.

Položte maso na rošt trouby, postupujte podle doporučení pro úroveň police v tabulce a použijte pečicí plech jako misku na olej na úrovni 2.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Hovězí pečeně (1 kg / středně propečená)	170-190	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	60-90
Vepřová plec / rolka (1 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	90-120
Jehněčí pečeně / jehněčí kýta (0,8 kg)	190-210	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	50-80
Celé kuře (1,2 kg)	200-220	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	50-70
Ryba jako celý pstruh (2 kusy / 0,5 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	30-40
Kachní prsa (0,3 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	25-35

### Dolní ohřev + Konvekce

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

Při používání režimu Dolní ohřev + Konvekce doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Domácí pizza	180-200	Pečicí plech	1	20-30
Chlazený předpečený quiche / koláč	180-200	Rošt trouby	2	10-15
Mražená samokynoucí pizza	180-200	Pečicí plech	2	15-20
Mražená pizza	180-200	Pečicí plech	2	15-25
Chlazená pizza	180-200	Pečicí plech	2	8-15
Jablkový koláč	160-180	Rošt trouby	1	60-70
Listové těsto, jablečná náplň	180-200	Pečicí plech	2	10-15

# Chytré vaření

## Pokyny pro grilování

### Velký gril

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

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

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

### Ventilátorový gril

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

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Párky	Rošt trouby	4	8-10
Americké brambory	Rošt trouby	4	20-25
Mražené hranolky	Pečicí plech	4	15-20
Mražené krokety	Pečicí plech	4	20-25
Mražené nugety	Pečicí plech	4	15-20
Steaky z lososa	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	15-20
Rybí filety	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	12-17
Celá ryba	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	15-20
Kuřecí kousky	Rošt trouby + Pečicí plech	4+2	30-40

### Pokyny pro kombinovanou přípravu

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

### Mikrovlnná trouba + Gril

Úroveň výkonu s teplotami a časy uvedenými v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování. Předehřívání není zapotřebí.

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Pečené brambory	600	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15	-
Grilovaná rajčata	300	160-180	Keramický plech + vložka na gril	4	05-10	-
Zapékaná zelenina	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-20	-
Pečené ryby	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	04-08	04-06
Kuřecí kousky	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15	10-15

### Mikrovlny + Konvekce

Úroveň výkonu s teplotami a časy uvedenými v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování. Předehřívání není zapotřebí.

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba přípravy (1. strana) (min)	Doba přípravy (2. strana) (min)
Celé kuře (1,2 kg)	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	25-30	15-25
Hovězí / Jehněčí pečeně (střední)	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	15-20	15-20
Mražené lasagne / Zapečené těstoviny	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	20-25	-
Zapékané brambory	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	3	10-15	-
Flan z čerstvého ovoce	100	160-180	Keramický plech	3	40-50	-

# Chytré vaření

## Mikrovlnná trouba + Pečení

Úroveň výkonu s teplotami a časy uvedenými v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování.

Přehřívání není zapotřebí.

Pokrm	Výkonový stupeň (W)	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Kuřecí kousky	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	20-30
Americké brambory	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	15-20
Celá ryba	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	15-20
Rybí filety	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15
Mražené nugety	450	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	10-15
Zmražené jarní rolky	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	05-10
Mražené rybí prsty	300	180-200	Keramický plech + vložka na gril	4	15-20

## Profesionální parák

Doba přípravy závisí na velikosti, tloušťce a typu pokrmu. Při vaření tenkých plátek nebo malých kousků v páře doporučujeme zkrátit čas. Při vaření tlustých plátek nebo velkých kousků v páře doporučujeme zkrátit čas. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro vaření v páře.

Pokrm	Porce (g)	Studená voda (ml)	Napájení (W)	Čas (min)	Pokyny
Růžičky brokolice	400	500	850	12-18	Brokolici opláchněte a očistěte. Nakrájejte na podobně velké hlavičky. Hlavičky rovnoměrně umístěte na parní plech.
Mrkev	400	500	850	15-20	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejně velké plátky. Plátky rozmístěte na parním plechu.
Celý květák	600	500	850	20-25	Očistěte celý květák a položte na parní plech.
Kukuřičné klasy	400 (2 ks)	500	850	23-28	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy. Položte kukuřičné klasy vedle sebe na parní plech.
Cuketa	400	500	850	15-20	Opláchněte cukety a nakrájejte na podobné plátky. Plátky rozmístěte rovnoměrně na parním plechu.
Mražená zeleninová směs	400	500	850	18-22	Zmraženou zeleninovou směs, např. brokolice, květák, krájená mrkev, (-18 °C) rovnoměrně rozmístěte na parním plechu.
Brambory (Malé)	500	500	850	25-30	Brambory opláchněte, očistěte a slupku propíchněte vidličkou. Celé brambory rovnoměrně rozmístěte po parním plechu.



Pokrm	Porce (g)	Studená voda (ml)	Napájení (W)	Čas (min)	Pokyny
Jablka	800 (8 jablek)	500	850	15-20	Jablka opláchněte a vykrájejte jádřince. Položte jablka svisle vedle sebe na parní plech.
Vejce	4-6 vajec	500	850	15-20	Propíchněte 4-6 čerstvých vajec (velikost M) a postavte je do malých dutin parního plechu. Po vaření v páře nechte 2-5 minut odstát zakryté.
Modré krevety	250 (5-6 ks)	500	850	10-15	Postříkejte modré krevety 1-2 polévkovými lžicemi citronové šťávy. Rovnoměrně umístěte na parní plech.
Rybí filety (Treska, Růžová ryba)	500 (2-3 ks)	500	850	15-20	Rybí filety postříkejte 1-2 polévkovými lžicemi citronové šťávy a přidejte bylinky a koření (např. rozmarýn). Filety rovnoměrně umístěte na parní plech.
Kuřecí prsa, obalovaná	400 (2 filety)	500	850	20-25	Kuřecí prsní řízky opláchněte a očistěte. Položte kuřecí prsní řízky svisle vedle sebe na parní plech.

#### POZNÁMKA

Jak čistit profesionální pařák.

- Profesionální pařák čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Profesionální pařák není vhodný k mytí v myčce.

#### Průvodce přirozenou konvekcí

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	200-220	Rošt trouby	3	20-25
Zapékaná zelenina	180-200	Rošt trouby	3	20-30
Zapékané brambory	180-200	Rošt trouby	3	40-60
Mražené bagety z pizzového těsta	160-180	Pečící plech	3	10-15
Mramorový koláč	160-180	Rošt trouby	2	50-70
Podlouhlý dort	150-170	Rošt trouby	2	50-60
Muffiny	180-200	Rošt trouby	2	20-30
Sušenky	180-200	Pečící plech	3	10-20

#### Pokyny pro intenzivní vaření

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení. Při používání intenzivního režimu (Horní + Dolní ohřev + Konvekce) doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Rošt trouby	2	20-30
Zapékaná zelenina (2 kg)	160-180	Rošt trouby	2	40-60
Zapékané brambory (2 kg)	160-180	Rošt trouby	2	60-90
Hovězí pečeně (2 kg)	160-180	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	60-90
Celá kachna (2 kg)	180-200	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	60-90
2 celá kuřata (každé 1,2 kg)	200-220	Rošt trouby + Pečící plech	3+2	60-90

# Chytré vaření

## Pro pečení

Tento režim zahrnuje automatický ohřívací cyklus přes 200 °C.

Horní ohřev a horkovzdušný ventilátor pracují během procesu smažení masa. Po tomto stádiu se pokrm jemně vaří pomocí nízkoteplotní předvolby.

Tento proces probíhá za současného provozu horního a dolního ohřevu.

Tento proces je vhodný pro pečené maso, drůbež a ryby.

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

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (h)
Hovězí pečeně	80-100	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	3:30-4:30
Vepřová pečeně	80-110	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	3:30-4:00
Kachní prsa	80-100	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	1:30-2:00
Hovězí plátek	80-110	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	1:30-2:00
Vepřový plátek	80-110	Rošt trouby + Pečicí plech	3+2	1:30-2:00

## Horkovzdušné pečení

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

Přehřívání není nutné.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
<b>Brambory</b>			
Mražené hranolky	500-1000	210-220	20-25
Mražené hranolky, kořeněné	500-1000	210-220	15-20
Mražené tatěrky	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
<b>Mražený</b>			
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
<b>Drůbež</b>			
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

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
<b>Zelenina</b>			
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
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 rozstříkování 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.

#### Víceúrovňový ohřev (Speciální)

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

Při používání režimu Víceúrovňový ohřev doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Teplota (°C)	Příslušenství	Úroveň	Doba vaření (min)
Malé koláče	150-160	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Minikoláčky	160-180	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Croissanty	160-180	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Listové těsto	180-200	2 pečicí plechy	2+4	30-40
Sušenky	170-190	2 pečicí plechy	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Rošt trouby + Pečicí plech	2+4	30-45
Mražené hranolky	180-200	2 pečicí plechy	2+4	30-50
Mražené nugety	180-200	2 pečicí plechy	2+4	20-30
Mražená pizza	200-220	Rošt trouby + Pečicí plech	2+4	20-30

# Chytré vaření

## Rychle a snadno

### Rozpouštění másla

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

### Rozpouštění čokolády

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

### Rozpouštění 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 850 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 10–12 minut na 850 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 850 W. Několikrát dobře během vaření promíchejte.

### Opékání mandlových plátek

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Několikrát promíchejte při pražení po dobu 3½ až 4½ minuty na 600 W. Nechte v troubě 23 minut stát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

## Čištění

Pravidelně troubu čistíte, 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.

Pokud budou na vnějším povrchu otisky prstů, mastnota nebo skvrny (například na povrchu dvířek, rukojeti nebo displeji), očistěte je měkkou látkou namočenou v čističi na sklo nebo neutrálním saponátu a poté osušte měkkou, čistou, suchou látkou.

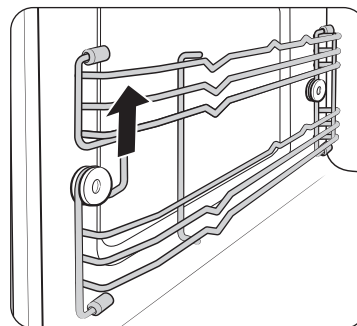
### Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Troubu ohřívejte 10 minut na maximální teplotu v režimu trouby.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

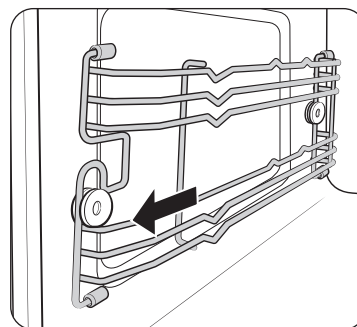
### **⚠ UPOZORNĚNÍ**

- 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 čisticím prostředkem.

### Boční vodicí lišty (pouze u příslušných modelů)



1. Zdvihnutím přední části vodicí lišty ji uvolníte z držáku.



2. Vyjmete ji vytažením lišty dopředu.
3. Stejným způsobem odstraňte druhou vodicí lištu.
4. Obě boční vodicí lišty vyčistěte.
5. Jakmile budete hotovi, přistupte k jejich montáži a postupujte v opačném pořadí podle kroků 1 a 2.

### **📖 POZNÁMKA**

Trouba funguje bez bočních vodicích lišt a roštů na svých místech.

# Údržba

## 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.

# 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 navržená 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.
	Volba displeje je vypnuto.	volba displeje je zapnuto. Je normální, že po zapnutí volby displeje zmizí na několik minut aktuální čas.

Problém	Příčina	Akce
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 vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> .
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhradte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.
Není napájení trouby.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.

Problém	Příčina	Akce
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položeny předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
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. Změňte množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
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.
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.

Problém	Příčina	Akce
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 může automaticky vypnout v případě, že dvířka zůstanou otevřená po dlouhou dobu. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko Zrušit.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření nebo automatického rozmrazování, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Obraťte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte <b>OK</b> a poté stiskněte <b>Volič</b> . Pak vyberte <b>Pokračovat</b> a poté stisknutím <b>Voliče</b> obnovte proces.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.



Problém	Příčina	Akce
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 připraveném 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 připraveném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
V troubě zůstala voda.	V závislosti na připraveném 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 závislého na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.

Problém	Příčina	Akce
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.
<b>Grilování</b>		
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.

## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba nehřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během přehřívání 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.
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.

Problém	Příčina	Akce
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.

## 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	Pokud mezi hlavním a dílčím MICOM neprobíhá žádná komunikace.	
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.)	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout a mikrovlnnou troubu znovu spusťte.
C-F2	Vadná funkce dotykové klávesy.	Zastavte troubu a zkuste to znovu.
C-d0		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	2800 W
	Mikrovlnný režim	1650 W
	Grilování	2550 W
	Konvekce	2500 W
Výstupní výkon		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Přeprava	48,8 Kg

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

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.

## UPOZORNĚNÍ

Ve všech zemích EU a ve Velké Británii smí být funkce 5 GHz WLAN v provozu pouze ve vnitřních prostorách.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

## Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Můžete získat úplný příslušný zdrojový kód na dobu tří let po poslední dodávce tohoto výrobku, pokud se obrátíte na náš tým podpory prostřednictvím <http://opensource.samsung.com> (Použijte nabídku „Poptávka“).

Je rovněž možné získat úplný příslušný zdrojový kód na fyzickém nosiči, jako je CD-ROM; v takovém případě bude účtován minimální poplatek.

Následující adresa URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem. Tato nabídka platí pro jakéhokoliv příjemce těchto informací.



Poznámka

---

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

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>
NORTH MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
KOSOVO	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



# Mikrovlnná rúra

---

Používateľská príručka

NQ5B6753C\*\*

---



**SAMSUNG**

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny</b>	<b>3</b>
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
<b>Inštalácia</b>	<b>10</b>
Čo je súčasťou balenia	10
Pokyny na inštaláciu	11
Inštalácia do skrinky	11
<b>Skôr ako začnete</b>	<b>14</b>
Ovládací panel	14
Počiatkové nastavenia	14
Bočné rošty	15
O mikrovlnnej energii	16
Riad do mikrovlnnej rúry	16
<b>Prevádzka</b>	<b>18</b>
Režimy rúry	18
Režim mikrovlnného ohrevu	20
Špeciálne funkcie	22
Automatické varenie	23
Automatické rozmrazovanie	24
Rýchla príprava	24

Časovač	25
Čistenie	25
Nastavenia	26
Zamknúť	28
<b>Inteligentné varenie</b>	<b>28</b>
Automatické varenie	28
Automatické rozmrazovanie	31
Rýchla príprava	32
Manuálne varenie	33
Rýchlo a jednoducho	44
<b>Údržba</b>	<b>45</b>
Čistenie	45
Výmena (oprava)	46
Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania	46
<b>Riešenie problémov</b>	<b>46</b>
Kontrolné body	46
Informačné kódy	51
<b>Technické údaje</b>	<b>51</b>
<b>Príloha</b>	<b>52</b>
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde	52



## Bezpečnostné pokyny

---

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

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

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

**VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať 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 poškrabať 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.

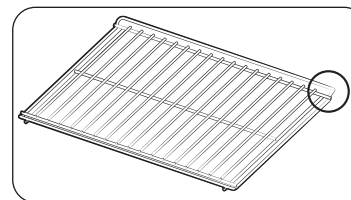
Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.

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 vajíčka so škrupinami ani vajíčka natvrdo. Predídete tak riziku výbuchu.

Nezohrievajte vzduchom utesnené ani vákuovo utesnené nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky.

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

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

Nespúšťajte rúru, ak je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov na 30 minút automaticky vypne. Ak rúru uvediete do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

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

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

## Bezpečnostné opatrenia spojené s prevádzkou mikrovlnnej rúry

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

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

## 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. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tejto rúry postupujte uvážlivo, pozorne a obozretné.

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

Túto rúru používajte len na ohrievanie jedla. Je určená iba na použitie v domácnosti. Nezohrievajte žiadny druh textilu či vankúše z vlákna. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním rúry. Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu rúry a nebezpečným situáciám, rúru uchovávajte vždy čistú a dobre udržiavanú.

## Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa 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 nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

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



### (Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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

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

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

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

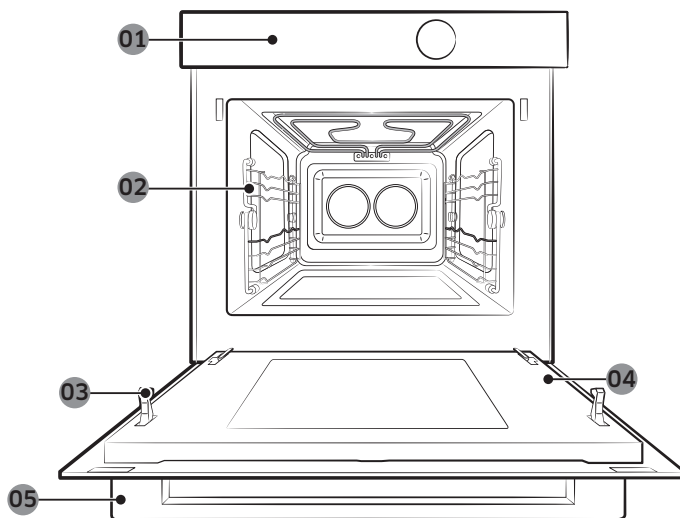
[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# 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

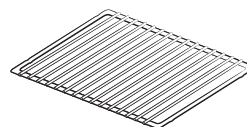
Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne typy jedla.



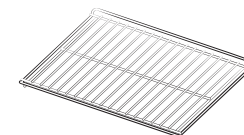
Keramický pekáč  
(Vhodný pre mikrovlnný režim.)



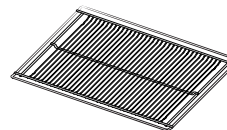
Plech na pečenie  
(Nepoužívajte pre mikrovlnný režim.)



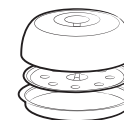
Drôtená vložka na pekáč  
(Užitočná pre rýchlu prípravu a režim grilovania.)



Rošt v rúre  
(Nepoužívajte pre mikrovlnný režim.)



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



Súprava nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“  
(Užitočná pre mikrovlnný režim na prípravu na pare.)



3 Skrutky (M4 L25)

## POZNÁMKA

Pozrite **Inteligentné varenie** na strane 28, kde nájdete informácie o vhodnom príslušenstve pre vaše jedlá.



## 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 vládnymi 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.
- Budte opatrní, keď sú prítomné malé deti.

### Elektrické zapojenie

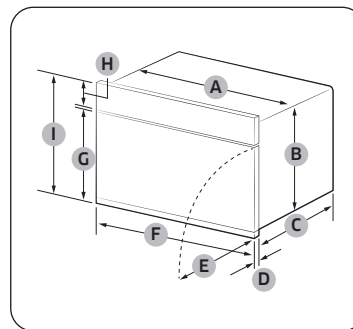
Elektrické napájanie v domácnosti, do ktorého je zariadenie pripojené, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.

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

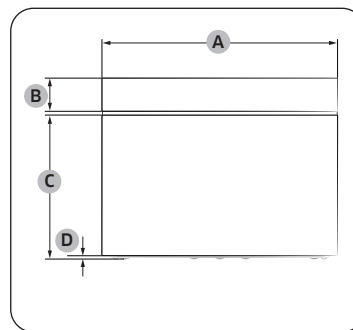
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné voči teplu do 100 °C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

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



Rúra (mm)

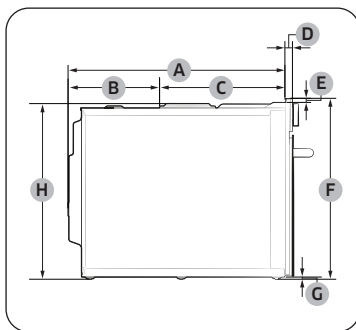
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Rúra (mm)

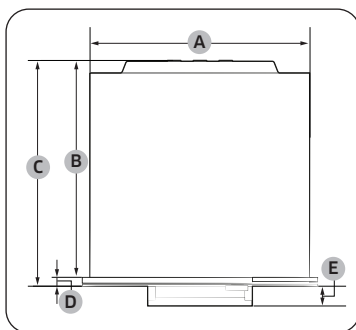
A	595
B	85
C	360
D	6

# Inštalácia



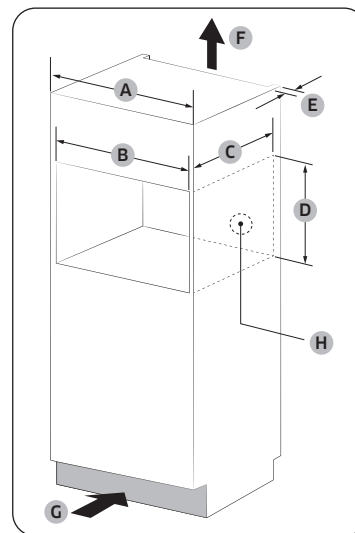
Rúra (mm)

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



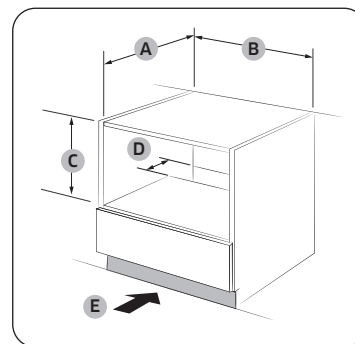
Rúra (mm)

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 <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Priestor pre elektrickú zásuvku (Otvor Ø 30)

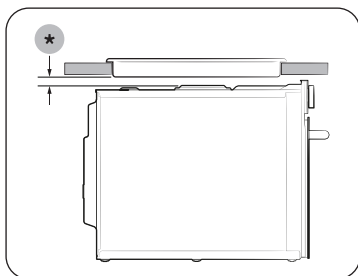


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

## POZNÁMKA

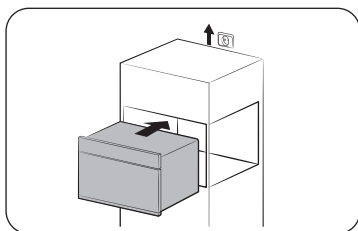
Minimálna požiadavka na výšku (C) je len pre samotnú inštaláciu rúry.



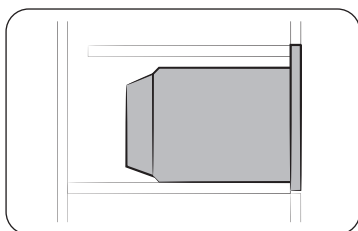
#### Inštalácia s varnou doskou

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

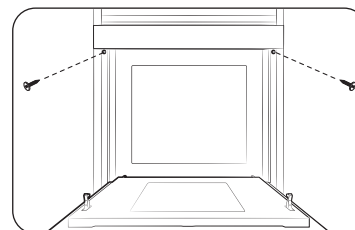
#### Montáž rúry



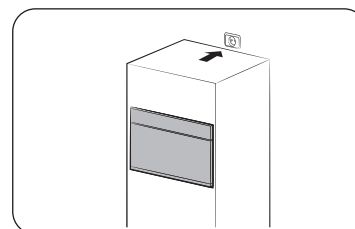
1. Zasuňte rúru čiastočne do otvoru. Pripojovací kábel priveďte k zdroju napájania.



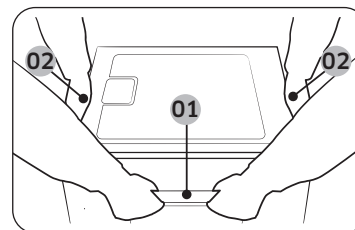
2. Zasuňte rúru úplne do otvoru.



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



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



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

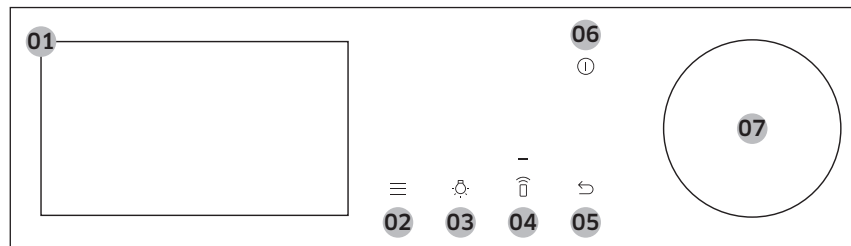
- 01 Rukoväť dverí
- 02 Bočná rukoväť

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.

# Skôr ako začnete

## Ovládací panel

Súčasťou ovládacieho panelu rúry je displej (nedotykový), otočný ovládač a dotykové tlačidlá na ovládanie rúry. Prosím, prečítajte si nasledovné informácie, aby ste sa naučili všetko potrebné o ovládacom paneli rúry.



01	Obrazovka	Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla.
02	Možnosti	Klepnutím zobrazíte Zoznam možností.
03	Svetlo	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry.
04	Inteligentné ovládanie	Funkciu Inteligentné ovládanie zapnite alebo vypnite klepnutím. <b>POZNÁMKA</b> Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie.
05	Späť	Klepnutím sa presuňte na predchádzajúcu stranu.
06	Napájanie	Klepnutím zapnete alebo vypnete obrazovku.
07	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.

## Počiatkové nastavenia

Pri prvom zapnutí rúry sa zobrazí uvítacia strana s logom firmy Samsung. Postupujte podľa pokynov na displeji na dokončenie počiatkového nastavenia. Počiatkové nastavenia môžete neskôr zmeniť po prístupe na stranu Nastavenia.

1. Na uvítacej strane zvolte položku **Nastavenie zahájenia činnosti** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Nastavte jazyk.
  - a. Zvolte jazyk a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Odsúhlaste „**Náležitosti a podmienky**“ a „**Ochrana súkromia**“.
4. Pripojte vaše zariadenie k aplikácii SmartThings.
  - a. Na strane Zážitok z mob. pripojenia, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zoskenujte QR kód na displeji vašim smartfónom a pre dokončenie pripojenia postupujte podľa pokynov na displeji smartfónu smartfónu.
    - Ak si neželáte pokračovať týmto krokom, zvolte príkaz **Preskočiť** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli prechodu na ďalší krok.
  - c. Po zobrazení hlásenia o úspešnom pripojení zvolte položku **OK** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

5. Nastavte časové pásmo.
  - a. Zvoľte vaše časové pásmo a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
6. Nastavenie dátumu.
  - a. Zvoľte deň, mesiac a rok. Po voľbe každej položky stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

**POZNÁMKA**

Ak ste už pripojili vaše zariadenie k aplikácii SmartThings, preskočte tento krok.

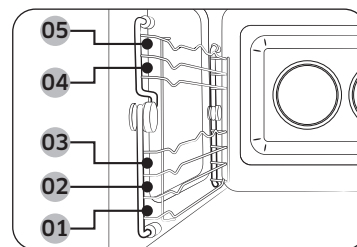
7. Zvoľte čas.
  - a. Nastavte hodinu a minútu. Po voľbe každej položky stlačte **Otočný ovládač**.
  - b. Zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

**POZNÁMKA**

Ak ste už pripojili vaše zariadenie k aplikácii SmartThings, preskočte tento krok.

8. Zvoľte **Hotovo** a potom dokončíte nastavenie stlačením **Otočného ovládača**.
  - Zobrazí sa návod na prvé použitie. Môžete zvoliť položku **NAUČTE SA VIAC** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli zobrazeniu návodu alebo zvoľte **NESKÔR** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli preskočeniu tohto kroku.

## Bočné rošty



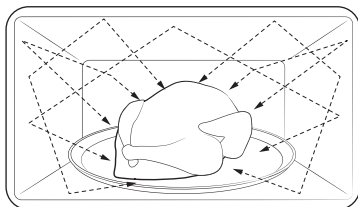
- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vnútri rúry.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

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

# Skôr ako začnete

## 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

Prípravené 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.

## 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. Ohľadom ďalších informácií o vhodných nádobách na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre vychádzajte z nasledovného návodu.

### Požiadavky:

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

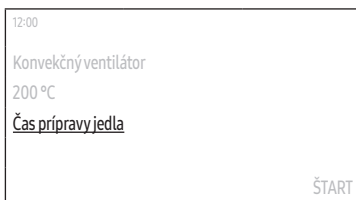
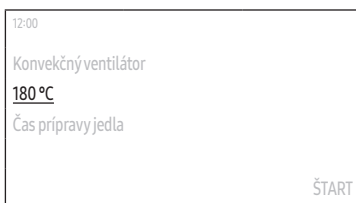
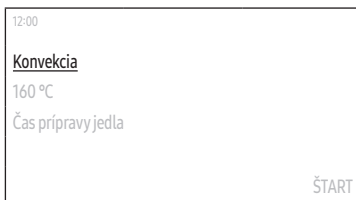
Materiál	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Hliníková fólia	△	Používajte na malé porcie, aby ste ich chránili pred nadmerným ohriatím. Ak je fólia blízko steny rúry alebo ak použijete nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka.
Podnos na schrumkavenie	○	Nepoužívajte na predhrievanie 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.

Materiál		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Balenie rýchleho občerstvenia	Polystyrénové poháre alebo nádoby	○	Prehriatie môže spôsobiť ich roztavenie.
	Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
	Recyklovaný papier alebo kovové pásky	✗	Môže spôsobiť iskrenie
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.

Materiál		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
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 mastný papier		○	Používajte na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

○ : Vhodné do mikrovlnnej rúry    △ : Používajte opatrne    ✗ : Nebezpečná mikrovlnná rúra

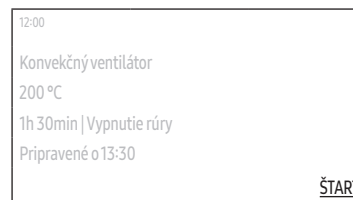
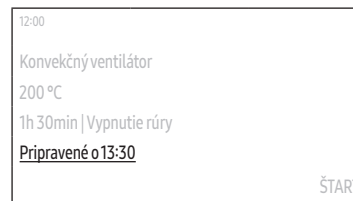
## Režimy rúry



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný ovládač**.  
(Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite časť „Popisy režimov rúry“ na strane 19.)
3. Nastavte požadovanú teplotu.
  - Prednastavená teplota a teplotný rozsah sa líšia v závislosti od režimu prípravy.
4. Zvolte položku **Doba prípravy** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli nastaveniu požadovanej doby prípravy.
  - Maximálna doba prípravy je 10 hodín.
5. Po nastavení doby prípravy zvolte možnosť, ktorú chcete spustiť na konci prípravy a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Môžete zvoliť položky **Vypnutie rúry**, **Udržiavanie teploty** alebo **Udržiavanie v teplom stave**.
  - Režim Veľké grilovanie nepodporuje možnosť **Udržiavanie v teplom stave**.

### POZNÁMKA

Ak zahájite prípravu bez nastavenia doby prípravy alebo nastavenia možnosti **Udržiavanie teploty**, musíte zastaviť rúru manuálne.



6. Zvolte položku **Pripravené o** a potom stlačením **Otočného ovládača** nastavíte požadovaný čas ukončenia.
  - Keď nastavíte dobu prípravy, rúra zobrazí čas ukončenia prípravy (napr. **Pripravené o 13:30**).
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ak nezmeníte čas ukončenia, rúra zahájí prípravu okamžite.
  - Ak zmeníte čas ukončenia, rúra automaticky upraví čas zahájenia činnosti tak, aby príprava skončila v nastavenom čase.

### POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete zmeniť teplotu aj dobu prípravy.
- Počas prípravy zvolte položku **Pauza** a potom prerušte činnosť stlačením **Otočného ovládača**. Po prerušení prípravy môžete prípravu ukončiť alebo v nej môžete pokračovať.
  - Zvolte položku **OK** a potom ukončíte prípravu stlačením **Otočného ovládača**.
  - Zvolte položku **Pokračovať** a potom pokračujte v príprave stlačením **Otočného ovládača**.
- Po dokončení prípravy sa na displeji zobrazí **+5 min**.
  - Môžete zvoliť položku **+5 min** a potom stlačiť **Otočný ovládač** kvôli predĺženiu prípravy o ďalších 5 minút.

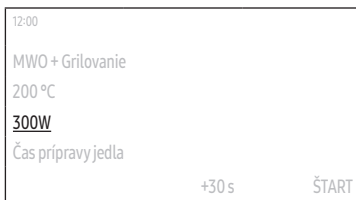
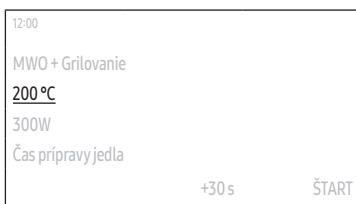
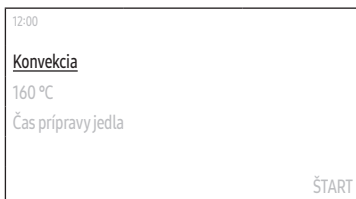


## Popisy režimov rúry

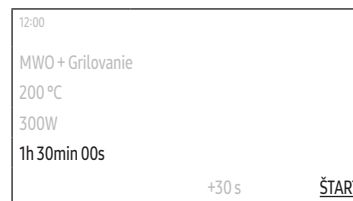
Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Konvekcia	40-250	160
	Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na pečenie a opekanie na rôznych úrovniach súčasne.	
Konvekčný ventilátor	40-250	180
	Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku s ventilátormi. Toto nastavenie je vhodné na pečenie a opekanie.	
Veľký gril	150-250	220
	Veľkoplošný gril vyžaruje teplo. Tento režim použijete na opečenie vrchnej časti jedla (napríklad mäsa, lasagni alebo zapekaných pokrmov).	
Gril s ventilátorom	40-250	180
	Dva horné ohrevné prvky generujú teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na grilovanie mäsa alebo rýb.	
Horný ohrev + Konvekcia	40-250	180
	Horný ohrevný článok vytvára teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na pečenie, ktoré vyžaduje vytvorenie chrumkavej vrchnej časti (napríklad pre mäso alebo lasagne).	

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Dolný ohrev + Konvekcia	40-250	200
	Dolný ohrevný článok vytvára teplo, ktoré rovnomerne distribuuje konvekčný ventilátor. Tento režim použijete na pizzu, chlieb alebo múčniky.	
Intenzívna príprava	40-250	220
	Intenzívna príprava striedavo aktivuje všetky ohrevné články kvôli rovnomernej distribúcii tepla vo vnútri rúry. Tento režim použijete pre recepty s väčším množstvom surovín, vyžadujúce intenzívnu prípravu, ako napríklad veľké gratinované pokrmy alebo koláče.	
Predpečenie	80-200	160
	Predpečenie je aktivované ako automaticky cyklus predohrevu, až kým teplota v rúre nedosiahne 220 °C. Následne je do činnosti uvedený horný ohrevný článok a konvekčný ventilátor, na prudké opečenie jedál, ako napr. mäso. Po prudkom opečení bude mäso pripravované pri nízkych teplotách. Tento režim použijete na prípravu hovädzieho mäsa, hydiny alebo rýb.	
Teplovzdušné fritovanie	150-250	220
	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 mikrovlnného ohrevu



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný ovládač**.  
(Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite časť „Popisy režimov mikrovlnnej rúry“ na strane 21.)
3. Nastavte požadovanú teplotu.
  - Režim MWO nevyžaduje nastavenie teploty.
  - Prednastavená teplota a teplotný rozsah sa líšia v závislosti od režimu prípravy.
4. Nastavte úroveň výkonu.
  - Prednastavená úroveň výkonu a úroveň výkonu sa môžu líšiť v závislosti od režimu prípravy.



5. Zvolte položku **Doba prípravy** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli nastaveniu požadovanej doby prípravy.
  - Maximálna doba prípravy je 1 hodina a 30 minút.
  - Môžete zvoliť položku **+30 s** a potom stlačením **Otočného ovládača** pridať 30 sekúnd pre prípravu jedla.
6. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Rúra začne okamžite piecť.

### POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete zmeniť teplotu aj dobu prípravy.
- Počas prípravy zvolte položku **Pauza** a potom prerušte činnosť stlačením **Otočného ovládača**. Po prerušení prípravy môžete prípravu ukončiť alebo v nej môžete pokračovať.
  - Zvolte položku **OK** a potom ukončíte prípravu stlačením **Otočného ovládača**.
  - Zvolte položku **Pokračovať** a potom pokračujte v príprave stlačením **Otočného ovládača**.
- Po dokončení prípravy sa na displeji zobrazí položka **+30 s**. (**+30 s** sa nezobrazí, ak bola doba prípravy nastavená na hodnotu menšiu ako 5 sekúnd.)
  - Môžete zvoliť položku **+30 s** a potom stlačením **Otočného ovládača** predĺžiť prípravu o ďalších 30 sekúnd.

## Popisy režimov mikrovlnnej rúry

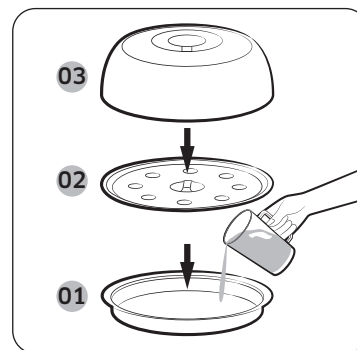
Režim	Teplota (°C) / Rozsah úrovne výkonu (W)	Prednastavená teplota (°C) / Úroveň výkonu (W)
MWO	- / 100-850	850
	Mikrovlnná energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo formu alebo farbu.	
MWO + Grilovanie	40-200 / 100-600	200 / 300
	Ohrevné prvky generujú teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
MWO + Konvekcia	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ohrevné prvky generujú teplo a konvekčný ventilátor distribuuje vnútri rúry teplo, ktoré sa posilňuje mikrovlnnou energiou.	
MWO + Pečenie	40-200 / 100-600	180 / 300
	Tento režim kombinuje Gril s ventilátorom a mikrovlnnú rúru a tým skracuje dobu prípravy, a zároveň vytvára na jedle hnedý chrumkavý povrch.	

## Úroveň výkonu

Úroveň	Percento (%)	Výstupný výkon (W)	Popis
VYSOKÁ	100	850	Používa sa na ohrev kvapaliny.
VYSOKÁ NIŽŠIA	82	700	Používa sa na ohrievanie a varenie.
STREDNE VYSOKÁ	71	600	
STREDNÁ	53	450	Používa sa na prípravu mäsa a ohrievanie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	35	300	
ROZMRAZOVANIE	21	180	Používa sa na rozmrazenie pred varením.
NÍZKA	12	100	Používa sa na rozmrazenie zeleniny.

## Použitie súpravy nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“

So súpravou nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“ môžete pripraviť vaše jedlo v pare s manuálnym ovládaním.

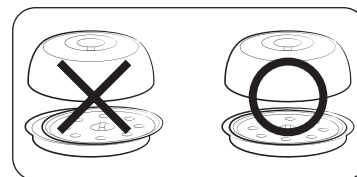


- 01 Tanier na paru / Tanier na vytvorenie chrumkavého povrchu
- 02 Parný plech
- 03 Veko z nehrdzavejúcej ocele

1. Nalejte 500 ml studenej vody do taniera na paru. Uložte parný plech na tanier na paru, na plech položte jedlo a zakryte ho vekom z nehrdzavejúcej ocele. Vložte súpravu „Pro Steamer“ do stredu vnútorného priestoru mikrovlnnej rúry.
2. Postupujte podľa krokov 2-4 v časti o mikrovlnnej rúre, týkajúce sa zvyšných nastavení prípravy jedla.
  - Ohľadom podrobnejších informácií vychádzajte z časti **Súprava nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“** na strane 40.

### POZNÁMKA

Pred nechaním rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.



### UPOZORNENIE

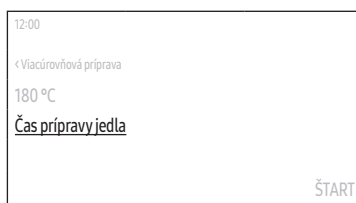
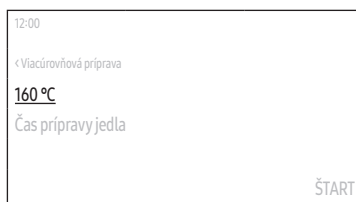
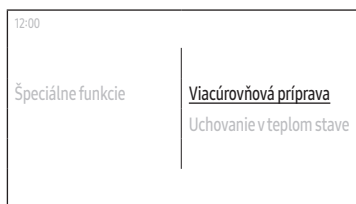
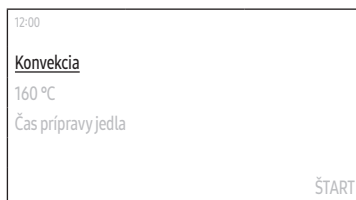
Uistite sa, že ste riadne zatvorili veko na súprave „Pro Steamer“, aby dosadlo na tanier na paru/tanier na vytvorenie chrumkavého povrchu. Ak veko nie je správne zatvorené, vajcia alebo gaštany môžu explodovať.

### UPOZORNENIE

- Nikdy nepoužívajte súpravu „Pro Steamer“, dodanú s týmto výrobkom, s iným výrobkom alebo modelom. Mohlo by to spôsobiť požiar alebo úplné zničenie výrobku.
- Nepoužívajte súpravu „Pro Steamer“ bez vody alebo jedla vo vnútri. Pri použití tejto súpravy „Pro Steamer“ nalejte pred použitím najmenej 500 ml vody. Ak by bolo množstvo vody menšie ako 500 ml, príprava jedla by bola neúplná a mohlo by dôjsť k požiaru alebo úplnému poškodeniu výrobku.
- Pri vyberaní súpravy „Pro Steamer“ zvnútra mikrovlnnej rúry po varení je potrebné postupovať opatrne, pretože bude veľmi horúca.

# Prevádzka

## Špeciálne funkcie

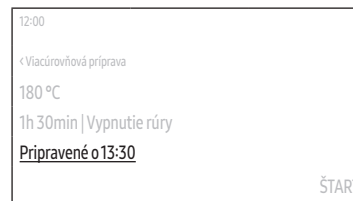


1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Špeciálne funkcie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

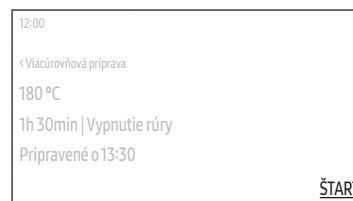
3. Zvolte požadovanú funkciu a potom stlačte **Otočný ovládač**. (Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite časť „Popis špeciálnych funkcií“ na strane 23.)

4. Nastavte požadovanú teplotu.
  - Prednastavená teplota a teplota sa líšia v závislosti od režimu prípravy.

5. Zvolte položku **Doba prípravy** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli nastaveniu požadovanej doby prípravy.
  - Maximálna doba prípravy je 10 hodín.



6. Zvolte položku **Pripravené o** a potom stlačením **Otočného ovládača** nastavíte požadovaný čas ukončenia.
  - Keď nastavíte dobu prípravy, rúra zobrazí čas ukončenia prípravy (napr. **Pripravené o 13:30**).



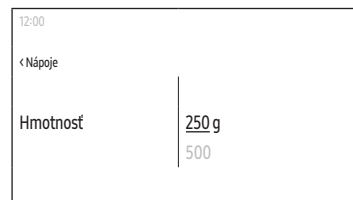
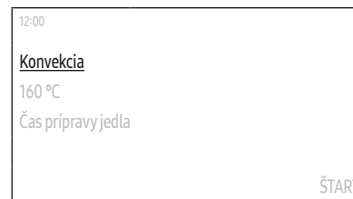
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ak nezmeníte čas ukončenia, rúra zahájí prípravu okamžite.
  - Ak zmeníte čas ukončenia, rúra automaticky upraví čas zahájenia činnosti tak, aby príprava skončila v nastavenom čase.

## Popis špeciálnych funkcií

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Viacúrovňová príprava	40-250	160
	Tento režim používajte pri súčasnom použití viacerých úrovní.	
Uchovanie v teplom stave	60-100	60
	Túto funkciu používajte len na udržiavanie teploty práve uvarených potravín.	

## Automatické varenie

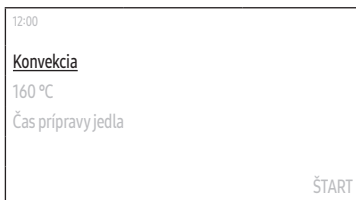
Rúra ponúka 31 programov automatickej prípravy. Využite túto funkciu, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenía. Doba prípravy, úroveň výkonu a teplota budú upravené v súlade so zvoleným programom.



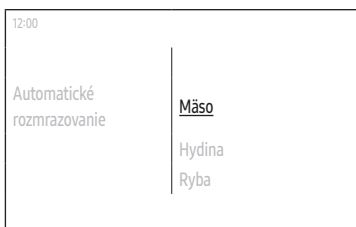
1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Automatická príprava** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite odsek „Automatické varenie“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 28.
4. Prečítajte si radu, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
5. Zvolte hmotnosť a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
  - Tento krok nemusí byť aplikovaný na všetky programy.
6. Pripravte jedlo a príslušenstvo podľa pokynov na displeji, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Automatické rozmrazovanie

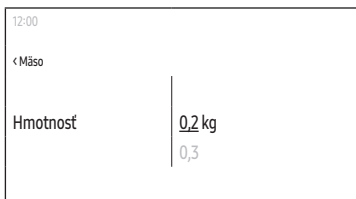
Rúra ponúka 5 programov automatického rozmrazovania. Využite výhody tejto funkcie na pohodlné rozmrazenie jedál. Doba prípravy, úroveň výkonu a teplota budú upravené v súlade so zvoleným programom.



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Automatické rozmrazovanie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.



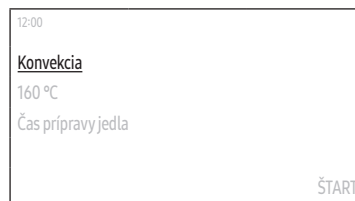
3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite odsek „Automatické rozmrazovanie“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 31.



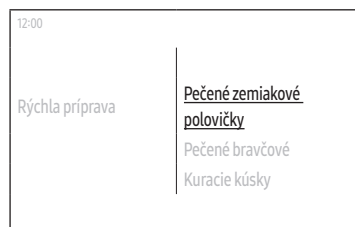
4. Zvolte hmotnosť a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
5. Pripravte jedlo a príslušenstvo podľa pokynov na displeji, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
6. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Rýchla príprava

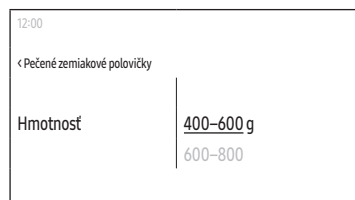
Rúra ponúka programy rýchlej prípravy. Využite výhody tejto funkcie na pohodlné rozmrazenie jedál. Doba prípravy, úroveň výkonu a teplota budú upravené v súlade so zvoleným programom.



1. Na hlavnej strane zvolte položku **Konvekcia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
2. Zvolte položku **Rýchla príprava** a potom stlačte **Otočný ovládač**.




3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ohľadom podrobnejších informácií o každom režime si pozrite odsek „Rýchla príprava“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 32.
4. Prečítajte si radu, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.




5. Zvolte hmotnosť a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
6. Pripravte jedlo a príslušenstvo podľa pokynov na displeji, zvolte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
7. Zvolte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

## Časovač



### Pridanie nového časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Na strane Časovača zvoľte položku **+** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Ak pridávate časovač prvýkrát, tento krok preskočte.
4. Nastavenie času.


### Úprava existujúceho časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Na strane Časovače zvoľte položku a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Zmeňte dobu.

### Vymazanie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Na strane Časovača zvoľte položku  a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Zvoľte príkaz **Vymazať** na pravej strane časovača, ktorý chcete vymazať, a potom stlačte **Otočný ovládač**.
5. Zvoľte položku **Hotovo** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

### Použitie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Časovače** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvoľte položku **ŠTART** na pravej strane časovača, ktorý chcete použiť, a potom stlačte **Otočný ovládač**.
  - Po spustení časovača ho môžete pozastaviť alebo zrušiť.

### POZNÁMKA


Po uplynutí nastavenej doby sa zobrazí hlásenie „Čas uplynul.“ s príslušnou melódiou. Zvoľte položku **Hotovo** a potom zrušte hlásenie stlačením **Otočného ovládača**.

## Čistenie

### Čistenie parou

Táto funkcia je užitočná na čistenie ľahkých nečistôt parou.

Táto automatická funkcia šetrí váš čas, pretože nie je potrebné pravidelné manuálne čistenie.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Čistenie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvoľte položku **Čistenie parou** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Postupujte podľa pokynov na displeji, zvoľte príkaz **Ďalej** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
5. Zvoľte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.

### VAROVANIE

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


### POZNÁMKA

- Ak je rúra značne znečistená masťou, napríklad po pečení alebo grilovaní, odporúča sa pred aktiváciou čistenia parou odstrániť odolné nečistoty manuálne, s použitím čistiaceho prípravku.
- Po dokončení cyklu nechajte dverka rúry pootvorené. To umožní dokonalé vyschnutie vnútorného smaltovaného povrchu.
- 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.


# Prevádzka

## Odstránenie zápachu

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

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte položku **Čistenie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
3. Zvoľte položku **Dezodorácia** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
4. Nastavenie času.
  - Môžete nastaviť dobu až do 15 minút.
5. Zvoľte položku **ŠTART** a potom stlačte **Otočný ovládač**.



## Nastavenia

Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli, zvoľte položku **Nastavenia** a potom stlačte **Otočný ovládač** kvôli zmene jednotlivých nastavení vašej rúry.

Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Ponuka	Podponuka	Popis
Pripojenia	Wi-Fi	Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi.
	Jednoduché pripojenie	Vašu rúru môžete pripojiť k serveru SmartThings prostredníctvom pripojenia Wi-Fi. Keď je rúra pripojená, môžete použiť aplikáciu SmartThings na kontrolu stavu rúry a/alebo jej ovládanie z mobilného zariadenia.
	Vzdialená správa	Zvoľte príkaz <b>Aktivovať</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> , čím umožníte zákazníckemu centru vzdialený prístup k vašej rúre na kontrolu interných informácií.



Ponuka	Podponuka	Popis
Displej	Jas	Umožňuje zmeniť jas displeja.
	Šetrič obrazovky	Umožňuje zapnúť alebo vypnúť šetrič obrazovky.   <b>POZNÁMKA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šetrič obrazovky je funkcia, ktorá zobrazuje dátum a čas na vašom displeji potom, ako po určitú dobu v pohotovostnom režime nie je zaznamenaný žiadny vstup.</li> <li>Pre aktiváciu témy hodín a časového limitu zapnite funkciu Šetrič obrazovky.</li> </ul>
	Téma hodín	Umožňuje vám zvoliť tému zobrazenia hodín.
	Časový limit	Umožňuje nastaviť časový úsek pred zapnutím šetriča obrazovky.   <b>POZNÁMKA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.</li> <li>Keď je nastavenie časového limitu nastavené na hodnotu „<b>Vždy zapnutý</b>“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak po dobu 3 minút nebude vykonaný žiadny úkon.</li> </ul>



Ponuka	Podponuka	Popis
Dátum a čas	Automatická aktualizácia dátumu a času	Umožňuje vám zapnúť alebo vypnúť aktualizáciu času z internetu. Použitie tejto funkcie vyžaduje, aby ste boli pripojení na sieť Wi-Fi.
	Zvoľte časové pásmo	Umožňuje vám zvoliť časové pásmo. (Musíte zrušiť funkciu Automatická aktualizácia dátumu a času.)
	Nastavenie dátumu	Umožňuje vám manuálne nastaviť dátum. (Musíte zrušiť funkciu Automatická aktualizácia dátumu a času.)
	Nastavenie času	Umožňuje vám manuálne nastaviť čas. (Musíte zrušiť funkciu Automatická aktualizácia dátumu a času.)
	Zvoľte formát času	Formát času môžete nastaviť na 12-hodinový alebo 24-hodinový formát.
Jazyk		Môžete vybrať jazyk.
Objem		Umožňuje vám nastaviť hlasitosť rúry.
Pomocník	Riešenie problémov	Umožňuje vám skontrolovať návod na riešenie problémov.
	Návod na prvé použitie	Umožňuje vám skontrolovať jednoduché pokyny o základnom použití rúry.

## Prevádzka

Ponuka	Podponuka	Popis
Informácie o zariadení	Názov modelu	Umožňuje vám skontrolovať názov modelu rúry od našej firmy.
	Verzia softvéru	Umožňuje vám skontrolovať aktuálnu verziu firmvéru. Keď je k dispozícii nový software, v tejto ponuke sa zobrazí tlačidlo <b>Aktualizácia softvéru</b> .
	Právne informácie	Umožňuje vám skontrolovať právne informácie.

### Zamknúť

Umožňuje vám zamknúť ovládací panel pred nežiadúcou činnosťou.

- Pre aktiváciu funkcie **Zamknutie** sa dotknite tlačidla  na ovládacom paneli, zvolte funkciu **Zamknutie** a potom stlačte **Otočný ovládač**.
- Pre deaktiváciu funkcie **Zamknutie** sa dotknite tlačidla  a dotýkajte sa ho, až kým sa nezobrazí hlásenie „Ovládanie je odomknuté.“

## Inteligentné varenie

### Automatické varenie

Nasledujúca tabuľka predstavuje 31 programov automatickej prípravy, vrátane opätovného ohrevu, varenia, opekania a pečenia. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania. Tieto programy obsahujú špeciálne režimy prípravy, ktoré boli vyvinuté, aby vám poskytli svoje výhody.

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1. Nápoje	0,25 0,5	Keramický pekáč	1
	Nalejte tekutinu do keramických hrnčekov a ohrievajte bez ich zakrytia. Umiestnite jeden hrnček do stredu a 2 po bokoch keramického pekáča. Nechajte ich postáť v mikrovlnnej rúre. Po 1-2 min dobre premiešajte obsah. Pri vyberaní šálok buďte opatrní (pozrite si bezpečnostné pokyny pre opätovný ohrev tekutín).		
2. Jedlo na tanieri	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraziteľnou 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.		
3. Mrazené jedlo na tanieri	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Vezmite mrazené hotové jedlo a skontrolujte, či je nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru. Prepichnete fóliu na hotovom jedle. Vložte mrazené hotové jedlo do stredu. Tento program je vhodný pre mrazené hotové jedlá, pozostávajúce z 3 zložiek (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Po varení nechajte 3 minúty odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
4. Polievka	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Vložte do hlbokého keramického taniera alebo misy a počas ohrevu nechajte zakryté plastovým vekom. Polievku umiestnite do stredu keramického pekáča. Po 2-3 min odstátia dobre premiešajte obsah.		
5. Dusené	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Vložte do hlbokého keramického taniera alebo misy a počas ohrevu nechajte zakryté plastovým vekom. Polievku umiestnite do stredu keramického pekáča. Po 2-3 min odstátia dobre premiešajte obsah.		
6. Gratinovaná mrazená ryba	0,4-0,6	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
	Mrazenú gratinovanú rybu vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo do keramickej nádoby. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. Tento program je vhodný pre mrazené hotové jedlá, pozostávajúce z filé so zeleninou a omáčkou.		
7. Mrazené lasagne	0,4-0,6	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
	Mrazené lasagne vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo na keramický tanier. Po prihriatí nechajte 2-3 minúty odstáť.		
8. Mrazené hranolčky do rúry	0,4-0,5	Plech na pečenie	3
	Mrazené hranolčky rozložte na kovový plech na pečenie.		
9. Mrazená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt v rúre	2
	Mrazenú pizzu uložte na rošt v rúre.		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
10. Mrazené krokety	0,4-0,6	Plech na pečenie	3
	Mrazené zemiakové krokety rovnomerne rozložte na kovový plech na pečenie.		
11. Mrazená zelenina	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramický pekáč	1
	Zeleninu, ako napríklad brokolicu, nakrájanú mrkvu, ružičky karfiolu a hrach vložte do sklenenej misy s vekom. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody. Misku vložte do stredu keramického pekáča. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.		
12. Jablkový koláč	1,2-1,4	Rošt v rúre	1
	Jablkový koláč vložte do okrúhlej kovovej misy. Uložte ho na rošt v rúre. Rozsahy hmotnosti zahŕňajú jablká atď.		
13. Korpus na ovocný koláč	0,3-0,5	Rošt v rúre	3
	Šľahané cesto vložte do kovovej nádoby a uložte ju na rošt v rúre,		
14. Čokoládový koláčik brownie	0,5-0,7	Rošt v rúre	3
	Cesto vložte do vhodnej misy z ohňovzdorného skla alebo do keramickej nádoby a uložte na rošt v rúre.		
15. Croissanty	0,2-0,4	Rošt v rúre	3
	Použite papier na pečenie. Croissanty uložte jeden vedľa druhého na rošt v rúre.		
16. Holandský maslový koláč	0,5-0,7	Rošt v rúre	2
	Čerstvé cesto vložte do okrúhlej nádoby na pečenie s priemerom 22 cm. Uložte ho na rošt v rúre.		
17. Holandský bočníkový koláč	0,7-0,8	Rošt v rúre	3
	Čerstvé cesto vložte do vhodnej obdĺžnikovej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Nádobu umiestnite na rošt v rúre pozdĺž dvierok.		

## Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
18. Mafiny	0,5-0,6	Rošt v rúre	2
	Cesto na mafiny vložte do kovovej formy na 12 mafinov. Formu uložte do stredu roštu v rúre.		
19. Kysnutie kysnutého cesta	0,3-0,6	Rošt v rúre	3
	Pripravte kysnuté cesto na pizzu, koláč alebo chlieb. Vložte ho do veľkej okrúhlej žiaruvzdornej a nádoby prikryte potravinárskou fóliou.		
20. Piškótový koláč	0,3-0,6	Rošt v rúre	2
	Cesto uložte do čiernej okrúhlej kovovej nádoby na pečenie s priemerom 18 cm (pre 300 g), 24 cm (pre 400 g) alebo 26 cm (pre 500 g). Formu uložte do stredu roštu v rúre.		
21. Biely chlieb	0,7-0,8	Rošt v rúre	2
	Čerstvé cesto vložte do vhodnej obdĺžnikovej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Nádobu umiestnite na rošt v rúre pozdĺž dvierok.		
22. Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3-0,5	Plech na pečenie	2
	Použite papier na pečenie. Uložte 4 ks jeden vedľa druhého na plech na pečenie.		
23. Rybie filé, 2 cm	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Rybie filé (2 cm) namarinujte a uložte jedno vedľa druhého na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
24. Steak z lososa	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Steaky z lososa namarinujte a uložte jeden vedľa druhého na rošt v rúre a na plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		
25. Krevety	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Uložte surového garnáta rovnomerne na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		
26. Hovädzí steak, tenký	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Steaky z hovädzieho mäsa uložte jeden vedľa druhého na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		
27. Jahňacie rebierka	0,3-0,6	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2
	Jahňacie rebierka namarinujte. Uložte ich na rošt v rúre a plech na pečenie. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .		

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
28. Čerstvá zelenina	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramický pekáč	1
	Zeleninu po umytí, očistení a nakrájaní na približne rovnakú veľkosť odvážte. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45 ml vody (3 polievkové lyžice). Misku vložte do stredu keramického pekáča. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.		
29. Ošúpané zemiaky	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramický pekáč	1
	Zemiaky po oškrabaní, umytí a nakrájaní na podobnú veľkosť odvážte. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku vložte do stredu keramického pekáča. Po príprave nechajte odstáť 2-3 minúty a potom premiešajte.		
30. Biela ryža	0,3-0,4	Keramický pekáč	1
	Odvážte predvarenú ryžu a pridajte dvojité množstvo studenej vody. Napríklad: keď varíte 0,3 kg ryže, pridajte 600 ml studenej vody. Použite sklenenú misku z ohňovzdorného skla s pokrievkou. Misku vložte do stredu keramického pekáča. Varte zakryté. Po príprave nechajte odstáť 5 minút a potom premiešajte.		
31. Domáca pizza	0,6-1,0	Plech na pečenie	1
	Uložte pizzu na pekáč. Uvedené hmotnostné rozsahy zahŕňajú aj náplň, ako omáčka, zelenina, šunka a syr.		

## Automatické rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického rozmrazovania, množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania. Tieto programy používajú výhradne mikrovlnnú energiu. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok obalový materiál. Mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláč a ovocie umiestnite na keramický pekáč.

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas odstátia (min)
Mäso	0,2-2,0	Keramický pekáč	1	10-30
	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.			
Hydina	0,2-2,0	Keramický pekáč	1	10-30
	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kurata.			
Ryba	0,2-2,0	Keramický pekáč	1	10-30
	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybíe filé.			

# Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas odstátia (min)
Chlieb/ Koláč	0,1-1,0	Keramický pekáč	1	5-10
	Chlieb umiestnite na kus papierovej utierky. Po zobrazení prekryvného okna prevrátte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> . Rúra bude pokračovať v činnosti, kým neotvoríte dvierka kvôli obráteniu jedla. 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	0,1-0,8	Keramický pekáč	1	5-10
	Zmrazené ovocie rovnomerne rozložte na keramický pekáč. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, miešané bobulové ovocie a tropické ovocie.			

## Rýchla príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 4 automatické programy na rýchlu prípravu a opekanie. Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania.

Tieto programy obsahujú špeciálne režimy prípravy, ktoré boli vyvinuté, aby vám poskytli svoje výhody.

Položka jedla	Hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Pečené zemiakové polovičky	400-600 g	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
	600-800 g		
Zemiaky nakrájajte na polovice. Uložte do kruhu na rošt odrezanou stranou obrátenou ku grilu. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			

Položka jedla	Hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň v rúre
Pečené bravčové	0,8-1,0 kg	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3
Kuracie kúsky	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	5
Celé kurča	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grilovacia mriežka do pekáča + Keramický pekáč	3

※ Režim rýchlej prípravy používa mikrovlnnú energiu na ohrev jedla. Preto musia byť pri tomto režime prísne dodržané pokyny ohľadom nádob a ostatné bezpečnostné opatrenia pre mikrovlnnú rúru.

## Manuálne varenie

### Sprievodca varením v mikrovlnnej rúre

- Pri mikrovlnnom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nádoby s jedlom vždy položte do vnútorného priestoru rúry.
- 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 PL) studenej vody.			
Hrach	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 PL) studenej vody.			
Zelené fazulky	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 30 ml (2 PL) 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 (850 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			
Ružičkový kel	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.		

# Inteligentné varenie

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas prípravy jedla (min)	Čas odstátia (min)
Huby	125	1-2	3
	250	2-3	
Prípravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním scedte.			
Cibuľa	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.		

## 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	850	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		18-20		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250	850	20-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		22-24		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	850	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250	850	18-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	850	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.
- Odporúčaný 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)	850	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	850	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 keramicom tanieri. Zakryte príľnavou 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 keramického 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 keramického 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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite do stredu keramického 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 umiestnite na keramický pekáč a ten uložte do rúry na úroveň 1.

# Inteligentné varenie

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min)	Čas odstátia (min)
Mäso	Mleté mäso	250	6-7	15-30
	Bravčové rezne	500 250	8-12 7-8	
Mäso položte na plochý keramický tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				
Hydina	Kuracie kúsky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé kurča	1200	28-32	
Najprv položte kuracie kúsky kožou nadol, celé kuracie prsia bokom nadol na keramický tanier. Tenšie časti, ako sú krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				
Ryba	Rybie filé	200	6-7	10-25
	Celé ryby	400	11-13	
Vložte mrazené ryby do stredu keramického 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.			
Chlieb	Rožky	2 ks	1-1½	5-20
	(každý približne 50 g)	4 ks	2½-3	
	Toast/sendvič	250	4-4½	
		500	7-9	
Rožky umiestnite do kruhu alebo chleba horizontálne na kuchynský papier na keramický tanier. Po polovici času rozmrazovania prevráťte.				

## Sprievodca konvekciou

### Konvekcia

Používajte teploty a časy uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. Odporúčame predhriať rúru v režime Konvekcia.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Torta s lieskovými orieškami, štvorcová forma	160-170	Rošt v rúre	2	60-70
Citronová torta, forma v tvare kruhu alebo misy	150-160	Rošt v rúre	2	50-60
Piškótový koláč	150-160	Rošt v rúre	2	25-35
Korpus pre ovocnú tortu	150-170	Rošt v rúre	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

### Horný ohrev + Konvekcia

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

Pri použití režimu Horný ohrev + Konvekcia odporúčame predhriať rúru.

Mäso umiestnite na rošt v rúre na úroveň odporúčanú v tabuľke a použite pritom pekáč na pečenie ako zbernú nádobu na olej na úrovni 2.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Hovädzí roast beef (1 kg / stredne prepečený)	170-190	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90
Bravčové plece / závitok (1 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	90-120
Pečené jahňacie mäso / jahňacie stehno (0,8 kg)	190-210	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	50-80
Celé kurča (1,2 kg)	200-220	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	50-70
Celé pstruhy (2 ks / 0,5 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	30-40
Kačacie prsia (0,3 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	25-35

### Dolný ohrev + Konvekcia

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

Pri použití režimu Dolný ohrev + Konvekcia odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Domáca pizza	180-200	Plech na pečenie	1	20-30
Chladený predpečený slaný koláč / Koláč	180-200	Rošt v rúre	2	10-15
Mrazená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	15-20
Mrazená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	15-25
Chladená pizza	180-200	Plech na pečenie	2	8-15
Jablkový koláč	160-180	Rošt v rúre	1	60-70
Lístkové cesto, jablková náplň	180-200	Plech na pečenie	2	10-15

# Inteligentné varenie

## Sprievodca grilovaním

### Veľký gril

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre 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	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	8-10	6-8
Bravčové rezne	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	7-9	5-7
Klobásy	Rošt v rúre	5+2	6-8	6-8
Kuracie kúsky	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	20-25	15-20
Steak z lososa	Rošt v rúre + Plech na pečenie	5+2	8-12	6-10
Zelenina na plátky	Plech na pečenie	5	15-20	-
Hrianky	Rošt v rúre	5	2-3	1-2
Syrové hrianky	Rošt v rúre	5	3-5	-

### Gril s ventilátorom

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre grilovanie.

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

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Klobásy	Rošt v rúre	4	8-10
Zemiakové klíny	Rošt v rúre	4	20-25
Mrazené hranolčky do rúry	Plech na pečenie	4	15-20
Mrazené krokety	Plech na pečenie	4	20-25
Mrazené nugetky	Plech na pečenie	4	15-20
Steak z lososa	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	15-20
Rybíe filé	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	12-17
Celé ryby	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	15-20
Kuracie kúsky	Rošt v rúre + Plech na pečenie	4+2	30-40

### Sprievodca kombinovanou prípravou

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

### Mikrovlnný ohrev + Grilovanie

Používajte úrovne výkonu s teplotami a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre prípravu. Predohrev nie je potrebný.

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (1. strana) (min)	Čas prípravy jedla (2. strana) (min)
Zapekané zemiaky	600	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15	-
Grilované paradajky	300	160-180	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	05-10	-
Zapekaná zelenina	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-20	-
Pečené ryby	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	04-08	04-06
Kuracie kúsky	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15	10-15

### Mikrovlnný ohrev + Konvekcia

Používajte úrovne výkonu s teplotami a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre prípravu. Predohrev nie je potrebný.

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)	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	25-30	15-25
Pečené hovädzie / Jahňacie (stredne prepečené)	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	15-20	15-20
Mrazené lasagne / Zapekané cestoviny	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	20-25	-
Zapekané zemiaky	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	3	10-15	-
Torta s čerstvým ovocím	100	160-180	Keramický pekáč	3	40-50	-

# Inteligentné varenie

## Mikrovlnná rúra + Opekanie

Používajte úrovne výkonu s teplotami a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre prípravu.

Predohrev nie je potrebný.

Jedlo	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Kuracie kúsky	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	20-30
Zemiakové klíny	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	15-20
Celé ryby	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	15-20
Rybie filé	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15
Mrazené nugetky	450	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	10-15
Mrazené jarné zeleninové závitky	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	05-10
Mrazené rybie prsty	300	180-200	Keramický pekáč + Grilovacia vložka	4	15-20

## Súprava nádob na prípravu v pare „Pro Steamer“

Doba prípravy závisí na veľkosti, hrúbke a druhu jedla. Pri úprave tenkých plátkov alebo malých kúskov jedla v pare odporúčame znížiť uvedené doby. Pri úprave hrubých plátkov alebo veľkých kúskov jedla v pare môžete uvedené doby predĺžiť. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako pomôcku pre prípravu jedla v pare.

Jedlo	Porcia (g)	Studená voda (ml)	Výkon (W)	Doba (min)	Pokyny
Kvetky brokolice	400	500	850	12-18	Brokolicu opláchnite a očistite. Nakrájajte na rovnako veľké ružičky. Ružičky uložte rovnomerne na parný plech.
Mrkva	400	500	850	15-20	Mrkvu opláchnite a očistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Plátky rozložte na parný plech.
Karfiol vcelku	600	500	850	20-25	Celý karfiol očistite a uložte ho na parný plech.
Kukurica na špajdli	400 (2 ks)	500	850	23-28	Šúľky kukurice opláchnite a očistite. Šúľky uložte jeden vedľa druhého na parný plech.
Cuketa	400	500	850	15-20	Cukety opláchnite a nakrájajte na podobné plátky. Plátky rovnomerne rozložte na parný plech.
Mrazená miešaná zelenina	400	500	850	18-22	Mrazenú miešanú zeleninu (-18 °C), napr. brokolicu, karfiol, plátky mrky rovnomerne rozložte na parný plech.
Zemiaky (Malé)	500	500	850	25-30	Zemiaky opláchnite a očistite, prepichnete šupku vidličkou. Celé zemiaky rovnomerne rozložte na parný pekáč.

Jedlo	Porcia (g)	Studená voda (ml)	Výkon (W)	Doba (min)	Pokyny
Jablká	800 (8 jablák)	500	850	15-20	Jablká opláchnite a povykrajajte. Umiestnite ich na stojato, jedno vedľa druhého, na parný plech.
Vajcia	4-6 vajec	500	850	15-20	Prepichnete 4-5 čerstvých vajec (veľkosť M) a uložte ich do malých priestorov parného plechu. Po príprave v pare ich nechajte odstáť zakryté po dobu 2-5 minút.
Modré krevety	250 (5-6 ks)	500	850	10-15	Pokropte modré krevety 1-2 polievkovými lyžicami citrónovej šťavy. Uložte rovnomerne na parný plech.
Rybie filé (Treska, oceánsky ostriež)	500 (2-3 ks)	500	850	15-20	Polejte rybie filé 1-2 polievkovými lyžicami citrónovej šťavy a pridajte bylinky a koreniny (napr. rozmarín). Filé uložte rovnomerne na parný plech.
Filé z kuracích prs	400 (2 filé)	500	850	20-25	Filé z kuracích prs opláchnite a očistite. Umiestnite ich vedľa seba na parný plech.

#### POZNÁMKA

Čistenie súpravy „Pro Steamer“.

- Súpravu „Pro Steamer“ očistite teplou vodou a čistiacim prípravkom a opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku ani tvrdú špongiu, inak by sa poškodila vrchná vrstva.
- Súprava „Pro Steamer“ nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

#### Návod na použitie konvekčného ventilátora

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	200-220	Rošt v rúre	3	20-25
Zapekaná zelenina	180-200	Rošt v rúre	3	20-30
Zapekané zemiaky	180-200	Rošt v rúre	3	40-60
Mrazená pizzové bagety	160-180	Plech na pečenie	3	10-15
Mramorový koláč	160-180	Rošt v rúre	2	50-70
Bochníkový koláč	150-170	Rošt v rúre	2	50-60
Mafiny	180-200	Rošt v rúre	2	20-30
Čajové pečivo	180-200	Plech na pečenie	3	10-20

#### Návod na použitie kombinovanej prípravy

Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie. Pri použití Intenzívneho režimu (Horný ohrev + Dolný ohrev + Konvekcia) odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Rošt v rúre	2	20-30
Zapekaná zelenina (2 kg)	160-180	Rošt v rúre	2	40-60
Zapekané zemiaky (2 kg)	160-180	Rošt v rúre	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90
Celá kačka (2 kg)	180-200	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90
2 celé kurčatá (každé 1,2 kg)	200-220	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	60-90

# Inteligentné varenie

## Predpečenie

Tento režim zahŕňa cyklus automatického ohrevu na teplotu nad 200 °C. Počas procesu opalovania mäsa je v činnosti horný ohrevný článok a konvenčný ventilátor. Po tejto fáze je jedlo pripravované mierne pri nízkej predvolenej teplote. Tento proces prebieha pri ohreve horného a dolného ohrevného článku. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa, hydiny a rýb. Používajte teploty a doby uvedené v tejto tabuľke ako rady pre pečenie.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (h)
Pečené hovädzie	80-100	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	3:30-4:30
Pečené bravčové	80-110	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	3:30-4:00
Kačacie prsia	80-100	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	1:30-2:00
Hovädzí plátok	80-110	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	1:30-2:00
Bravčový plátok	80-110	Rošt v rúre + Plech na pečenie	3+2	1:30-2:00

## 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)
<b>Zemiaky</b>			
Mrazené hranolčky do rúry	500-1000	210-220	20-25
Mrazené hranolčky 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 hranolčky do rúry	500-1000	190-200	20-25
Domáce zemiakové klíny*	500-1000	200-210	20-25
<b>Zmrazená</b>			
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
<b>Hydina</b>			
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



Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min)
<b>Zelenina</b>			
Špargľa, obaľované	100-300	200	15-20
Baklažán, obaľovaný	200-400	200	15-20
Huby, obaľované	100-300	200	15-20
Cibuľa, obaľovaná	100-300	200	15-20
Karfiol, obaľovaný	300-500	190-200	15-20
Zeleninový mix, obaľovaný	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.

#### Viacúrovňová príprava (Špeciálny režim)

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

V režime viacúrovňovej prípravy odporúčame predhriať rúru.

Jedlo	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas prípravy jedla (min)
Malé koláče	150-160	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Mini koláče	160-180	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Croissanty	160-180	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Lítkové cesto	180-200	2 plechy na pečenie	2+4	30-40
Čajové pečivo	170-190	2 plechy na pečenie	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Rošt v rúre + Plech na pečenie	2+4	30-45
Mrazené hranolčeky do rúry	180-200	2 plechy na pečenie	2+4	30-50
Mrazené nugetky	180-200	2 plechy na pečenie	2+4	20-30
Mrazená pizza	200-220	Rošt v rúre + Plech na pečenie	2+4	20-30

# Inteligentné varenie

## Rýchlo a jednoducho

### Roztopenie masla

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

### Roztápanie čokolády

Vložte 100 g čokolády do malej hlbkej 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 hlbkej 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) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z ohňovzdorného skla 3½ až 4½ minúty pri 850 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 850 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 850 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

### Opekanie mandľových plátok

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

## 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.

Ak sa na vonkajšej strane nachádzajú otlaky prstov, masnota alebo škvvrny (napríklad na povrchu dvierok, rukoväti alebo na displeji) očistite ich suchou handrou s čistiacim prípravkom na sklo alebo s neutrálnym čistiacim prípravkom, a potom utrite do sucha čistou, suchou a mäkkou handrou.

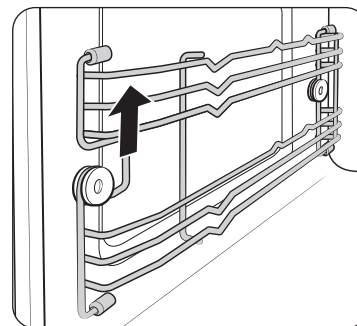
### Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdňte rúru a položte do stredu vnútorného priestoru pohár so zriedenou citrónovou šťavou.
2. Nechajte rúru ohriať na 10 minút pri maximálnej teplote rúry.
3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

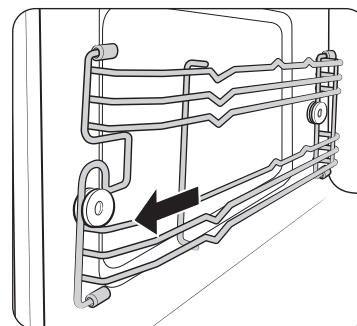
### **⚠ UPOZORNENIE**

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

### Bočné rošty (len pre príslušné modely)



1. Zdvihnite prednú časť roštu nahor a uvoľnite ju z držiaka.



2. Potiahnite rošt dopredu a odložte ho.
3. Rovnakým spôsobom odložte rošt na druhej strane.
4. Očistite obidva bočné rošty.
5. Po dokončení ich nasadte späť podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí.

### **📖 POZNÁMKA**

Rúra funguje bez bočných roštov a roštov v určenej polohe.

# Údržba

## 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.

# 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.
	Možnosť na displeji je zhasnutá.	Zapnite možnosť na displeji. Je úplne bežné, že aktuálny čas po rozsvietení možnosti na displeji na pár minút zmizne.

Problém	Príčina	Riešenie
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 obrátení jedla zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> .
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 prírodné 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.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobiť 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 prírodné 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.
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.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
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. Zmenšíte množstvo jedla a spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
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. Zmenšíte množstvo jedla a spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.

Problém	Príčina	Riešenie
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. Zmenšíte množstvo jedla a spustíte funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Vnútorne svetlo je stmernené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Ak dvierka zostanú dlhšie otvorené, vnútorné osvetlenie môže automaticky zhasnúť. Zatvorte a opäť otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo Zrušiť.
	Vnútorne svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatická príprava alebo Automatické rozmrazovanie, zvuk pípnutia upozorňuje, že nastal čas obrátiť jedlo.	Po zobrazení prekryvného okna prevráťte jedlo, zvolte <b>OK</b> a potom stlačte <b>Otočný ovládač</b> . Potom zvolte príkaz <b>Pokračovať</b> a pokračujte v príprave stlačením <b>Otočného ovládača</b> .
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.

Problém	Príčina	Riešenie
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.
Kvapká 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.
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.

Problém	Príčina	Riešenie
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapne.	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.
<b>Grilovanie</b>		
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.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
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 cítiteľ spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra 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.

Problém	Príčina	Riešenie
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.



## Informačné kódy

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

Kód	Popis	Riešenie
C-20	Snímač teploty je otvorený.	
	Snímač teploty je skratovaný.	
C-F0	Neprebíha komunikácia medzi hlavným a vedľajším modulom MICOM.	Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
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.)	Odpojte napájací kábel, aby sa mikrovlnná rúra dostatočne vychladila, a znovu ju spustite.
C-F2		Zastavte činnosť rúry a potom pokus zopakujte.
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	2800 W
	Mikrovlnný ohrev	1650 W
	Grilovanie	2550 W
	Konvekcia	2500 W
Výstupný výkon		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Prepravná	48,8 Kg

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

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
Wi-Fi	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.

## UPOZORNENIE

Funkcia 5GHz WLAN tohto zariadenia môže byť používaná len v interiéri v krajinách EÚ a v UK.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielača (Max.)
Wi-Fi	2400–2484 MHz	20 dBm
	5150–5250 MHz	20 dBm
	5250–5350 MHz	20 dBm
	5470–5725 MHz	20 dBm

## Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto produktu, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Môžete získať kompletný odpovedajúci zdrojový kód na dobu troch rokov od posledného doručenia tohto výrobku, ak sa obrátite na náš tím podpory prostredníctvom internetovej stránky <http://opensource.samsung.com> (Prosím, použite ponuku „Inquiry“.)

Je tiež možné získať kompletný odpovedajúci zdrojový kód na fyzickom nosiči, ako napr. na CD-ROM; v takom prípade bude požadovaný minimálny poplatok.

Nasledujúca URL adresa [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_R18\\_TZ4\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0) odkazuje na informácie o licenciách s otvoreným zdrojovým kódom súvisiace s týmto produktom. Táto ponuka platí pre všetkých, ktorí dostanú túto informáciu.



Poznámky

---

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

## MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

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

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>
NORTH MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
KOSOVO	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>

