

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

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

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

MG23F301T**
MG23F302T**

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATELSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY



VAROVANIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.



UPOZORNENIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.



Varovanie: Riziko požiaru



Varovanie: Horúci povrch



Varovanie: Elektrická energia



Varovanie: Výbušný materiál



NEPOKÚŠAJTE SA.



NEDOTÝKAJTE SA.



NEROZOBERAJTE.



Explicitne dodržiavajte pokyny.



Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.



Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.



Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.



Poznámka



Upozornenie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.



VAROVANIE

(iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)



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



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



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



Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

★ **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.

★ Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

★ Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu.

★ 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.

☛ Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

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

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

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

★ Rúru je potrebné 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 nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

- ★ Tento spotrebič nie je určený pre 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 hrať so zariadením.
- ✍ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- ☐ **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zahrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.
- ☐ Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
- ★ Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a radiacej 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 neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
- ★ Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
- ☐ Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

⚠ **VAROVANIE** (iba pre funkciu rúry) – voliteľné

- ☑ **VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelaj osoby kvôli vytváraným teplotám.
- ★ Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- ☐ **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

☒ Nepoužívajte parný čistič.

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

★ **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

★ Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

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

☒ Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

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

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

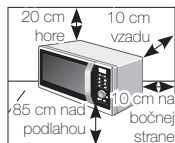
☒ Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

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 zvarovanie. 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.

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

- Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



- Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
- Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
- Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
 - ☑ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
 - ☑ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa

bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorne a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

- ☑ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.
- ☑ 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.

- Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite

a poutierajte dosucha.

2. Pomocou namydenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

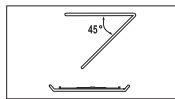
☑ **NEROZLIEVAJTE** vodu do vetracích otvorov.

NIKDY nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Budte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

☑ Priestor v mikrovlnnej rúre čistite po každom použití jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.



(Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☑ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal.

V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:


- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

☑ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.

Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.





☑ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre

komerčné využitie.

-  Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

 VAROVANIE				
 Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
 Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
 Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
 Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, masné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
 Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓
 Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
 Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
 V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
 Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓

 Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
 Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
 Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
 Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
 Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
 Zaisťte, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
 Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
 Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nekladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
 Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
 Na rúru nelievajte ani priamo nesprejajte vodu.	✓	✓		
 Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
 Na povrch rúry nesprejajte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, zakryte ho čistým suchým kusom látky, nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pletové mlieka. 	✓	✓	✓	✓
⚠ UPOZORNENIE     					
<input checked="" type="checkbox"/>	Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtičky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✓	
<input type="checkbox"/>	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓			✓



★ Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)	✓		✓
★ Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNEHO ŽIARENIA (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

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

- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoliek vkladáť 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 povrchoch tesnení. Zaisťte, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.
- Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
 - dvierok (zohnutie)
 - pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
 - tesnení dvierok a tesniacich povrchov
- Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu 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.

- Tento spotrebič 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 tohto spotrebiča postupujte uvažlivo, pozorne a obozretné.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastností vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vlákien, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.



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 overiť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.



OBSAH

Rýchly sprievodca s náhľadom	11
Rúra	12
Ovládací panel	12
Príslušenstvo	13
Nastavenie času	14
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	14
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	15
Varenie/Prihrievanie	15
Úrovně výkonu	16
Používanie funkcie pozbavenia zápachu	16
Nastavenie času varenia	16
Zastavenie varenia	16
Nastavenie režimu úspory energie	16
Používanie funkcií zdravého varenia	17
Používanie programov zdravého varenia: zelenina a obilniny	17
Používanie programov zdravého varenia: hydina a ryby	18
Sprievodca výkonnou prípravou v pare (len modely MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)	19
Používanie podnosu na schrumkavenie (len modely MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)	21
Manuálne programy varenia dochrumkava	21
Používanie funkcie výkonného automatického rozmrazovania	22
Používanie automatických programov výkonného rozmrazovania	23
Používanie funkcie moja porcia	23
Používanie programov moja porcia	23
Výber príslušenstva	24
Grilovanie	24
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu	24
Vypínanie signalizácie	25
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry	25
Sprievodca náčiním na varenie	26
Sprievodca varením	27
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov	35
Technické údaje	35

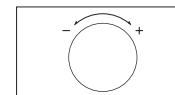
RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

1. Jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **mikrovlnného ohrievania** (☰) vyberte úroveň výkonu.

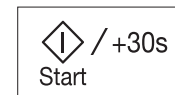


2. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◊).

Výsledok: Spustí sa varenie. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

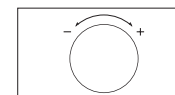


Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.

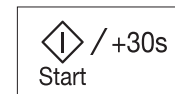
1. Zmrazené jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (**) vyberte typ jedla, ktorý varíte.



2. Vyberte hmotnosť tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.

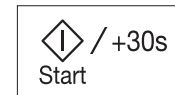


3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◊).



Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

Jedlo nechajte v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridalí dodatočných 30 sekúnd.

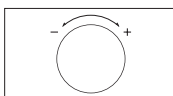


Ak chcete nejaké jedlo grilovať.

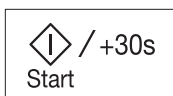
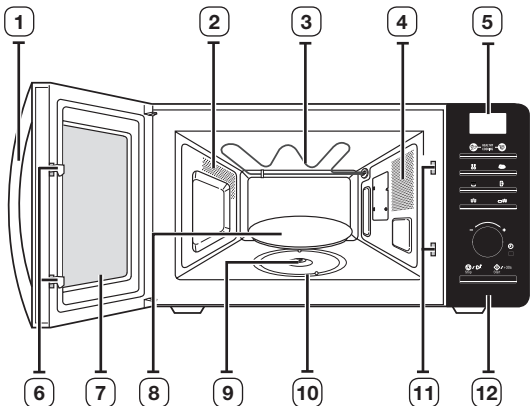
1. Stlačte tlačidlo **Gril** (U).



2. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.

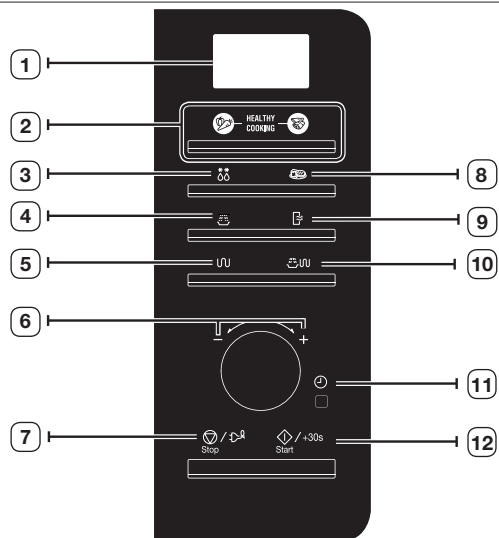


3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s** (Spustiť/+30s) (◇).

**RÚRA**

1. RUKOVÄŤ DVIEROK
2. VETRACIE OTVORY
3. GRIL
4. SVETLO
5. DISPLEJ
6. ZÁPADKY DVIEROK
7. DVIERKA

8. TANIER
9. SPOJOVACIE ZARIADENIE
10. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
12. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. DISPLEJ | 7. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/EKO |
| 2. TLAČIDLO ZDRAVÉ VARENIE | 8. TLAČIDLO MOJA PORCIA |
| 3. TLAČIDLO VÝKONNÉ ROZMRAZOVANIE | 9. TLAČIDLO POZBAVENIA ZÁPACHU |
| 4. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE | 10. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL |
| 5. TLAČIDLO GRILU | 11. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN |
| 6. VOLIČ (VÁHA/PORCIA/ČAS) | 12. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30s |

PRÍSLUŠENSTVO

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

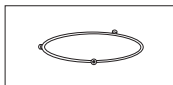
1. Spojovacie zariadenie je už umiestnené nad hriadelom motora v základnej časti rúry.

Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



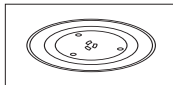
2. Valčekový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



3. Tanier sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť nasadený na spojovacie zariadenie.

Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať a vyčistiť.



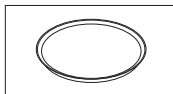
4. Grilovací stojan sa umiestňuje na tanier.

Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



5. Podnos na schrumkavenie, pozrite si stranu 21-22. (Ilen modely MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

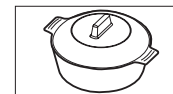
Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.



NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

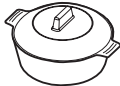
6. Systém na prípravu v pare, pozrite si stranu 19 až 21. (Ilen modely MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Účel: Plastový systém na prípravu v pare použite pri používaní funkcie výkonnej prípravy v pare.



NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

NEPOUŽÍVAJTE režim **grilovania** (⌚) alebo **kombinovaný režim** (⌚⌚) súčasne so systémom na prípravu v pare.

Prevádzkový režim	MŽ (⌚)	GRIL (⌚)	COMBI (⌚⌚)
 (Varič na pare)	O	X	X

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

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

 Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

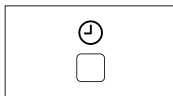
Funkcia automatickej úspory energie

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny. Svetlo rúry sa pri otvorených dverkách vypne po 5 minútach.

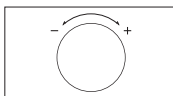
1. Aby ste zobrazili čas v...

24-hodinovom režime
12-hodinovom režime

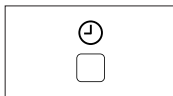
Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚).



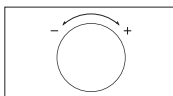
2. Otočením **voliča** nastavte hodiny.



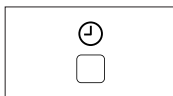
3. Stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚).



4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Stlačte tlačidlo **Hodiny** (⌚).



SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

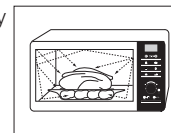
Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.


Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.

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



-  Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu
 - Rovnaká teplota v rámci jedla

KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje.

Otvorte dverka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dverok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Potom zatvorte dverka.

1. Stlačte tlačidlo **mikrovlnného ohrievania** (☰).

Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon)



2. Pomocou voliča nastavte čas na 4 až 5 minút a stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◊).

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

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



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

VARENIE/PRIHRIEVANIE

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

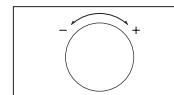
1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie** (☰).

Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon): Vyberte príslušnú úroveň výkonu opakovaným stláčaním tlačidla **mikrovlnného ohrievania** (☰), kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Pozrite si tabuľku úrovni výkonu.



2. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.

Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◊).

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

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



- ☑ **Mikrovlnnú rúru nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

- ☑ Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.



ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	GRIL
VYSOKÁ	800 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE (88)	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I (☞☞)	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II (☞☞)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III (☞☞)	300 W	1100 W

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

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

POUŽÍVANIE FUNKCIE POZBAVENIA ZÁPACHU

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.

Najskôr vyčistíte vnútro rúry.

Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo

Pozbavenie zápachu (☞). Zaznejú štyri pípnutia.



Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **+30 s** sa zvýši o 30 sekúnd.

Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

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

Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



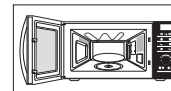
ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

1. Na dočasné zastavenie:

1) Otvorte dvierka.

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo (☞).



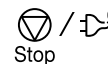
2) Stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (☞).

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, znova stlačte tlačidlo (☞).

2. Na úplné zastavenie;

Stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (☞).

Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (☞).



Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop (Zastaviť)** (☞).

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

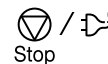
Rúra disponuje režimom úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate. Keď sa zariadenie nepoužíva, normálny stav je pohotovostný režim so zobrazením hodín.

• Stlačte tlačidlo **úspory energie** (☞).

Výsledok: Displej sa vypne.

• Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **úspory energie** (☞).



Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.



POUŽÍVANIE FUNKCIÍ ZDRAVÉHO VARENIA

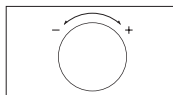
Funkcia zdravého varenia zahŕňa dvadsať predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Potraviny nastavíte otáčaním **voliča**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

1. Vyberte typ potraviny, ktorý chcete pripraviť, jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Healthy Cooking (Zdravé varenie)**  alebo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)** .



2. Otočením voliča **vyberte veľkosť porcie**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** .

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.





- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.











 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV ZDRAVÉHO VARENIA: ZELENINA A OBILNINY

V nasledujúcej tabuľke nájdete 12 automatických programov zdravého stravovania na prípravu zeleniny alebo obilnín. Obsahuje svoje množstvá, pretože a príslušné odporúčania. Programy 1-10 používajú len mikrovlnnú energiu. Pri programoch 11-12 sa používa kombinácia mikrovlnného ohrievania a grilu.



Kód	Jedlo	Porcia (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1	Brokolica 	250 500	1-2	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín alebo 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) na 500 g surovín. Vložte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovení zamiešajte.
2	Mrkvy 	250	1-2	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovení zamiešajte.
3	Zelené fazuľky 	250	1-2	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovení zamiešajte.
4	Špenát 	150	1-2	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovení zamiešajte.







Kód	Jedlo	Porcia (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
5	Kukurica na špajdli 	250 (1 ks)	1-2	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikyte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte.
6	Ošúpané zemiaky 	250 500	2-3	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Prídajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté.
7	Hnedá ryža (predvarená) 	125	5-10	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Prídajte dvojnásobné množstvo studenej vody (¼ l). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky.
8	Celozrné makaróny 	125	1	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Prídajte ½ l vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtečť vodu.
9	Quinoa 	125	1-3	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Prídajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky.
10	Bulgur 	125	2-5	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Prídajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky.

Kód	Jedlo	Porcia (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
11	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou 	500	2-3	Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu – napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan.
12	Grilované paradajky 	400	1-2	Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV ZDRAVÉHO VARENIA: HYDINA A RYBY

V nasledujúcej tabuľke nájdete 8 automatických programov zdravého stravovania na prípravu hydiny a rýb spolu s množstvami, časmi odstátia a odporúčaniami. Programy 1-6 využívajú len s mikrovlnnú energiu. Pri programoch 7 – 8 sa používa kombinácia mikrovlnného ohrievania a grilu.

Kód	Jedlo	Porcia (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1	Kuracie prsia 	300 (2 ks)	2	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier.
2	Morčacie prsia 	300 (2 ks)	2	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier.

Kód	Jedlo	Porcia (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
3	Čerstvé rybie filety 	300 (2 ks)	1-2	Opláchnite ryby a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier.
4	Čerstvé filety z lososa 	300 (2 ks)	1-2	Opláchnite ryby a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier.
5	Čerstvé krevety 	250	1-2	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier.
6	Čerstvý pstruh 	200 (1 ryba)	2	Položte 2 celé čerstvé ryby do teplovzdornej nádoby. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy, soľ a bylinky. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnete fóliu. Misku položte na tanier.
7	Opekaná ryba 	200 (1 ryba)	3	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapápaní rúry ju obráťte.
8	Grilovaný stejk z lososa 	300 (2 stejky)	2	Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapápaní rúry ju obráťte.

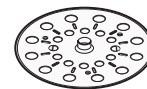
SPRIEVODCA VÝKONNOU PRÍPRAVOU V PARE (LEN MODELY MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Systém na výkonnú prípravu v pare vychádza z princípu naparovania a je navrhnutý na rýchle a zdravé varenie pomocou vašej mikrovlnnej rúry Samsung.

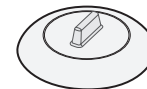
Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty. Systém na rýchlu prípravu v pare v mikrovlnnej rúre pozostáva z 3 dielov:



Miska



Vkladací priečinok



Pokrievka

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

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

PODMIENKY POUŽITIA:

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

ÚDRŽBA:

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

ROZMRAZOVANIE:

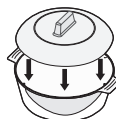
Vložte zmrazené potraviny do misky systému na prípravu v pare bez pokrievky. Tekutina zostane v spodnej časti misky a nebude mať vplyv na kvalitu potravín.

VARENIE:

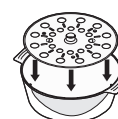
Jedlo	Porcia	Úrovne výkonu	Doba varenia v (min.)	Čas odstátia (min.)	Manipulácia
Artičoky	300 g (1 až 2 ks)	800 W	5-6	1-2	Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka
	Pokyny Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte vkladací priečinko do misky. Artičoky poukladajte na podnos. Pridajte jednu polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou.				
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka
	Pokyny Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, papriku) odvážte. Vložte podnos do misky. Zeleninu rozložte na vkladací priečinko. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.				
Mrazená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka
	Pokyny Mrazenú zeleninu vložte do parnej misky. Vložte vkladací priečinko do misky. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte.				
Ryža	250 g	800 W	15-18	5-10	Miska + Pokrievka
	Pokyny Ryžu vložte do parnej misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút.				
Zemiaky v šupke	500 g	800 W	7-8	2-3	Miska + Pokrievka
	Pokyny Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do parnej misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.				

Jedlo	Porcia	Úrovne výkonu	Doba varenia v (min.)	Čas odstátia (min.)	Manipulácia
Dusené mäso (chladené)	400 g	600 W	5-6	1-2	Miska + Pokrievka
	Pokyny Dusené mäso vložte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.				
Polievka (chladená)	400 g	800 W	3-4	1-2	Miska + Pokrievka
	Pokyny Nalejte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.				
Mrazená polievka	400 g	800 W	8-10	2-3	Miska + Pokrievka
	Pokyny Mrazenú polievku dajte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.				
Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom	150 g	600 W	1-2	2-3	Miska + Pokrievka
	Pokyny Vrch plnených guľiek navlhčite studenou vodou. Do parnej misky vložte vedľa seba 1 - 2 mrazené guľôčky. Zakryte pokrievkou.				
Ovocný kompót	250 g	800 W	3-4	2-3	Miska + Pokrievka
	Pokyny Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Vložte do parnej misky. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou.				

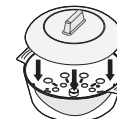
Manipulácia so systémom na výkonnú prípravu v pare



Miska + Pokrievka



Miska s vkladacím priečinkom + Pokrievka



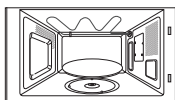
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- ☑ Pri otváraaní pokrievky systému na prípravu v pare budte mimoriadne opatrní. Unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- ☑ Na manipuláciu po varení použite kuchynské chňapky.

POUŽÍVANIE PODNOSU NA SCHRUMKAVENIE (LEN MODELY MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje oparať jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.

1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnného ohrievania a grilu [600 W + Grill (🔥📶)] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke.



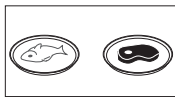
- ☑ Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.

2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.

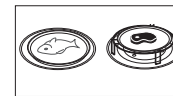
- ☑ Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškrábaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- ☑ Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.

3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.

- ☑ Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.
- ☑ Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.



4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)

- ☑ Čistenie podnosu na schrumkavenie Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- ☑ Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.
- ☑ Uvedomte si, prosím Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

MANUÁLNE PROGRAMY VARENIA DOCHRUMKAVA

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill (🔥📶) 3-5 minút. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas predhrievania (min.)	Doba varenia v (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril 🔥📶	3	3½-4
	< Odporúčania >			
				Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	450 W + Gril 🔥📶	3	4½-5
	< Odporúčania >			
				Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovice. Posypte ich syrom. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Fašírka (mrazená)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril 🔥📶	3	7-7½
	< Odporúčania >			
				Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte zmrazenú fašíрку do kruhu na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po 4-5 min. otočte.

Jedlo	Porcia	Príkion	Čas predhrievania (min.)	Doba varenia v (min.)
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril 	4	8-9
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte jednu bagetu blízko k stredu a 2. bagetu pozdĺžne k prvej na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Pizza (mrazená)	300-350 g	600 W + Gril 	4	9-10
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril 	3	5-6 8-9
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Rybie prsty (mrazené)	150 g (5 kusy) 300 g (10 kusy)	600 W + Gril 	4	7-8 9-10
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Rybie prsty umiestnite do kruhu na tanier. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks).			
Kuracie nugety (mrazené)	125 g 250 g	600 W + Gril 	4	5-5½ 7½-8
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsok kuratá položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g).			
Pizza (chladená)	300-350 g	450 W + Gril 	4	6½-7½
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			

POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia výkonného automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky.

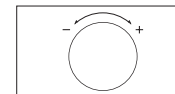
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

- Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry. Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dverka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (**) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).



2. Otočením **voliča** vyberte hmotnosť potravín.



3. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (↕).

Výsledok:





- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapája v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Rozmrazovanie dokončíte opätovným stlačením tlačidla (↕).


- Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Ak chcete použiť tento spôsob, vyberte funkciu mikrovlnného ohrievania/opätovného zohrievania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Opätovné zohrievanie“ na strane 15.



POUŽÍVANIE AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania rýchleho automatického rozmrazovania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, Ryba, chlieb/koláč umiestnite na keramický tanier.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1. Mäso 	200-1500	20-60	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steak, rezne a mleté mäso.
2. Hydina 	200-1500	20-60	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3. Ryba 	200-1500	20-50	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4. Chlieb/ Koláč 	125-625	5-20	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

 Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na strane 31 – 32.

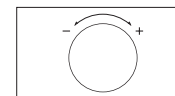
POUŽÍVANIE FUNKCIE MOJA PORCIA

Funkcia Moja porcia poskytuje dva predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením voliča môžete nastaviť počet porcií. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Moja porcia**  vyberte druh jedla, ktoré varíte.



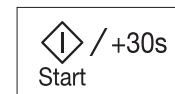
2. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)



3. Stlačte tlačidlo .

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.


- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.




 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV MOJA PORCIA

Nasledujúca tabuľka uvádza rôzne programy ohrievania, množstvá, časy odstátia a vhodné odporúčania pre funkciu Moja porcia. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.


Kód/Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1. Chladené hotové jedlá 	300-350 400-450	2-3	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).

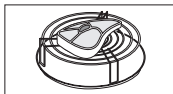
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
2. Chladené vegetariánske jedlá 	300-350 400-450	2-3	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte prílnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou).

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.


Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.

 Ďalšie podrobnosti o vhodných kuchynských pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 26.



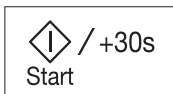
GRILOVANIE

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

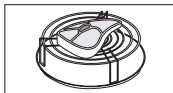
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu stlačením tlačidla **grilu** () a nastavením času predhrievania pomocou **voliča**.



2. Stlačte tlačidlo **Start/+30s** (**Spustiť/+30s**) ().

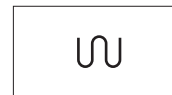


3. Otvorte dverka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dverka.

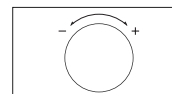


4. Stlačte tlačidlo **Gril** ().

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikátory:



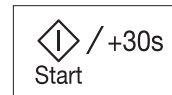
5. Nastavte čas grilovania otáčaním **voliča**. Maximálny čas grilovania je 60 minút.





6. Stlačte tlačidlo **Start/+30s** (**Spustiť/+30s**) ().

Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí.

- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.




 Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

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

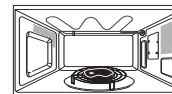
KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

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

 **VŽDY** používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

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

1. Otvorte dverka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dverka.



2. Stlačte tlačidlo **Combi** (☺☺☺).

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikátory:

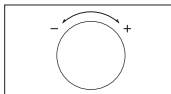
☺☺☺ (režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (výkon)



☑ Opätovným stlačením tlačidla **kombinovanej prípravy** (☺☺☺) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

☑ Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

3. Nastavte čas varenia otáčaním **voliča**. Maximálny čas grilovania je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Start/+30s (Spustiť/+30s)** (◊).

Výsledok: Kombinované varenie sa spustí. Keď sa dokončí.

- 1) Rúra štyrikrát zapípa.
- 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.



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

YYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

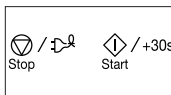
1. Stlačte tlačidlo (☺) a (◊) a podržte ich dve sekundy.

Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

OFF

- Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.



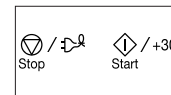
2. Aby chcete znova zapnúť pípanie, znova stlačte tlačidlo (☺) a (◊) a podržte ich dve sekundy.

Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

ON

- Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.



BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

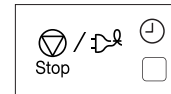
Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nechce pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať. Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

1. Stlačte tlačidlo (☺) a (⊙) a podržte ich dve sekundy.

Výsledok:

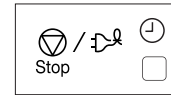
- Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
- Na displeji sa zobrazí „L“.

L



2. Ak chcete odomknúť rúru, znova stlačte tlačidlo (☺) a (⊙) a podržte ich dve sekundy.

Výsledok: Rúru môžete normálne používať.



SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

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

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

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Dávajte pozor ✗ : Nebezpečné

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

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

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

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

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

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramikou, plastovou platňou, plastovým krytom, príľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

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

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstatia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstatia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

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

Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

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

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

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

Počas 3 minútového odstátia zakryte.

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

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

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prípravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prípravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prípravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.

Ako pomôcku použite úroveň výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

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

Úroveň výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

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

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte. Budte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvetriiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

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

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

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

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaná čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

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

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

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

Prihrievanie tekutín a jedla

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka)	800 W	1-1½	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hmček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
	250 ml (1 džbán)		1½-2		
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalejte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte prínavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Jedlo na tanieri (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramicom tanieri. Zakryte prínavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdňte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!

Pred servirovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.

Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky.

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

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

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

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

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

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramickeho hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.

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

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

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

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

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

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút. Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Tip: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá sa rozmrazia rýchlejšie ako väčšie. Nezapodnajte na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

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

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

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

GRIL

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

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

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

Jedlo vhodné na grilovanie:

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

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

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

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

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

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

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

Dôležitá poznámka:

Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + Gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opečiť z oboch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

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

Mrazené jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	MR + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Iba grilovanie 1-2 1-2	Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrupkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minúty nechajte odstáť.
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hriby)	250-300 g (2 kusy)	450 W + Gril	8-9	-	Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Rošť (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	MR + Gril	600 W + Gril 14-15	Iba grilovanie 2-3	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kuracie nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

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

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	6-8	4-5½	Plátky hriankov položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kusy	Iba grilovanie	2-3	2-3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	MR + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Iba grilovanie 2-3	Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.

Čerstvé jedlo	Porcia	Prikon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Kúsky kurata	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13	Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Jahňacie rezne/hovädzie steaky (stredné)	400 g (4 ks)	Iba grilovanie	12-15	9-12	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MR + Gril	300 W + Gril 7-8	Iba grilovanie 6-7	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g) 2 jablká (cca. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Odstáňte jadrá jablák a naplňte ich hrozičkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.
Opekané kura	1200 g	600 W + Gril	15-18	15-18	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte postáť 5 minút.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

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

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

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

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokoj sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

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

VARENIE POLEVY/ČUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

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

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želfrovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

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

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

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

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prítok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho krytu.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho krytu.
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo (↕).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo (↕)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú. Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

 Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, obráťte sa na vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prípravte si nasledujúce informácie.

- Model a sériové číslo, ktoré sú väčšinou vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia. V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry MG23F301T** a MG23F302T** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania	
Mikrovlnné ohrievanie	1200 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	
Vonkajšie	489 x 275 x 392 mm
Priestor rúry	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com/lt
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Kód č.: DE68-04182P

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a
pokyny pro přípravu pokrmů

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

MG23F301T**
MG23F302T**

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:


- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádoby
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů


POPISKY SYMBOLŮ A IKON


 **VÝSTRAHA** Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt.**

 **VAROVÁNÍ** Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku.**

 Výstraha: Nebezpečí požáru

 Výstraha: Horký povrch

 Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem


 Výstraha: Výbušný materiál


 Neprovádějte.

 Nedotýkejte se.

 Nerozebírejte.

 Dodržte přesně pokyny.

 Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

 Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

 Vyžádejte si pomoc servisního střediska.

 Poznámka


 Důležité


DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.


Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.


 **VÝSTRAHA**
(týká se pouze režimu mikrovlnná trouba)

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


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


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


 Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.


 **VÝSTRAHA:** 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 by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

 Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.


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


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

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

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

 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.

 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 si se spotřebičem nehrály.
- ✍ Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.
- ☐ Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.
- ★ 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.
- ★ Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
- ☐ Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

⚠ VÝSTRAHA
(týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) – volitelně

- ☐ **VÝSTRAHA:** 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.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

- Nesmí se používat parní čistič.
- VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- VÝSTRAHA:** 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.
- 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 by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
- Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

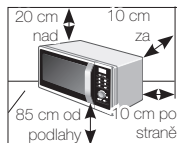
- Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
- Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

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

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí. (pouze model s otočným talířem)
4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
 - ☑ V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

- ☑ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeczek potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
 - Dvířka a těsnění dvířek
 - Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)
- ☑ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.
 - ☑ 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.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částechy potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

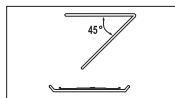
NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částechy:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.

(pouze model s výklopným topným tělesem)



SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.


NIKDY nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obratťe se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.

Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.





Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční použití.

 Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obratě se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

 VÝSTRAHA					
	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
	Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič neinstalujte 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.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓

	Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
	K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
	Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
	Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojkы, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
	Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
	Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
	Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
	Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
	Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanašujte žádný krém, olej ani tělové mléko. 	✓	✓	✓	✓

VAROVÁNÍ					
<input checked="" type="checkbox"/>	Používejte pouze nádoby a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádoby se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Neponožujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdroje tepla.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	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. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuové uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
<input type="checkbox"/>	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Troubu instalujte s dodržением minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

(TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- (a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámků (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- (b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabráňte hromadění zbytků potravin a čistících prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- (c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
 - (1) dvířka (nesmějí být ohnutá)
 - (2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné)
 - (3) těsnění dvířek a povrch těsnění
- (d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

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

- (a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.
 - (b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.
- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaši

odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče 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 nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- 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.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.



OBSAH

Stručné a přehledné pokyny	11
Trouba	12
Ovládací panel	12
Příslušenství	13
Nastavení času	14
Princip funkce mikrovlnné trouby	14
Kontrola správného chodu trouby	15
Vaření/Ohřev	15
Výkonové stupně	16
Použití funkce odstranění pachu	16
Nastavení doby vaření	16
Zastavení vaření	16
Nastavení režimu úspory energie	16
Používání funkce zdravé vaření	17
Používání programů zdravého vaření: zelenina a obiloviny	17
Používání programů zdravého vaření: drůbež a ryby	18
Pokyny pro vaření v páře (pouze modely MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)... 19	
Používání opékacího talíře (pouze modely MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*).. 21	
Ruční programy pro vaření s použitím opékacího talíře	21
Používání funkce automatické rozmrazování	22
Programy funkce automatické rozmrazování	23
Používání funkce můj talíř	23
Programy funkce můj talíř	23
Volba příslušenství	24
Grilování	24
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	24
Vypnutí zvukového signálu	25
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	25
Pokyny pro výběr nádobí	26
Pokyny pro přípravu pokrmů	27
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží	35
Technické údaje	35

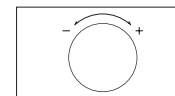
STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Když chcete něco uvařit:

1. Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (☼☼☼) vyberte výkonový stupeň.

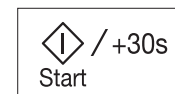


2. Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◊).

Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál.

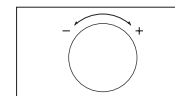


Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.

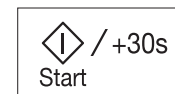
1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (☼☼) zvolte typ připravovaného pokrmu.



2. Hmotnost potraviny nastavte otočením **voliče**.

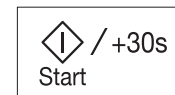


3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◊).



Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

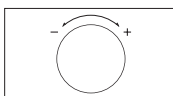


Chcete-li pokrm grilovat:

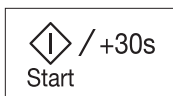
1. Stiskněte tlačítko **Gril** (☞).



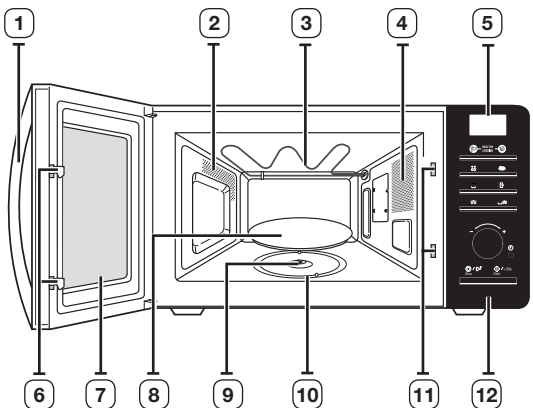
2. Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).

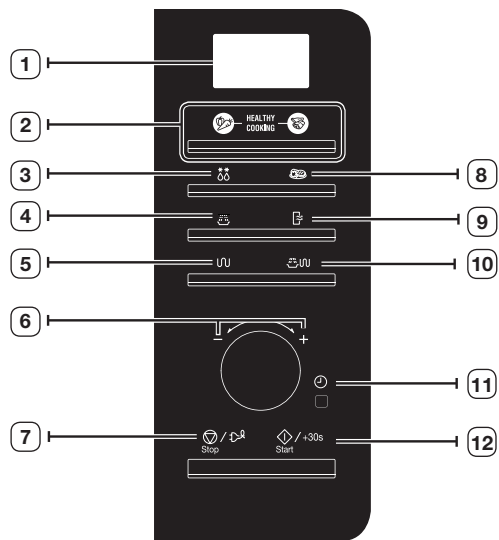


TROUBA



- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. RUKOJEŤ DVÍŘEK | 7. DVÍŘKA |
| 2. VENTILAČNÍ OTVORY | 8. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 3. GRIL | 9. SPOJKA |
| 4. OSVĚTLENÍ | 10. OTOČNÝ KRUH |
| 5. DISPLEJ | 11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| 6. ZÁPADKY DVÍŘEK | 12. OVLÁDACÍ PANEĽ |

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. DISPLEJ | 7. TLAČÍTKO STOP/ÚSPORNÝ REŽIM |
| 2. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ | 8. TLAČÍTKO MŮJ TALÍŘ |
| 3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ | 9. TLAČÍTKO ODSTRAŇOVÁNÍ PACHU |
| 4. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV | 10. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV+GRIL |
| 5. TLAČÍTKO GRIL | 11. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN |
| 6. VOLIČ (HMOTNOST/PORCE/ČAS) | 12. TLAČÍTKO START/+30s |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různými způsoby.

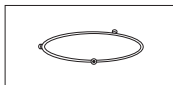
- 1. Spojka**, již nasazená na hřídeli motoru na dně trouby.

Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



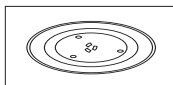
- 2. Otočný prstenec**, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný prstenec slouží jako podpora otočného talíře.



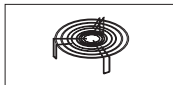
- 3. Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný prstenec, středem na spojkou.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze ho snadno vyjmout a vyčistit.



- 4. Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

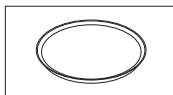
Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



- 5. Opékač talíř**, viz strana 21 až 22.

(pouze modely MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC* a MG23F302TJ*)

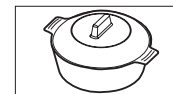
Účel: Opékač talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.



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

- 6. Pařák**, viz strana 19 až 21.
(pouze modely MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Účel: Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.



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

- ☞ NEPOUŽÍVEJTE** režim **grilování** (🔥) a **kombinovaný režim** (🔥🌪) s pařákem.

Režim	MW (🌪)	GRILOVÁNÍ (🔥)	KOMBINOVANÝ REŽIM (🔥🌪)
 (pařák)	O	X	X

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovltná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovltnou troubu
- Po výpadku napájení

 Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

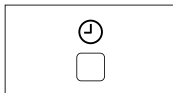
Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

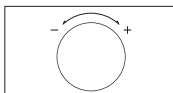
1. Chcete-li zobrazit čas ve...

24hodinovém formátu
12hodinovém formátu

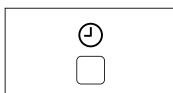
Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko **Hodiny** (⌚).



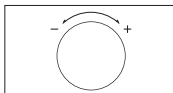
2. Otáčením **voliče** nastavte hodinu.



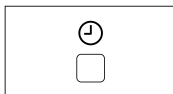
3. Stiskněte tlačítko **Hodiny** (⌚).



4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.



5. Stiskněte tlačítko **Hodiny** (⌚).



PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNE TROUBY

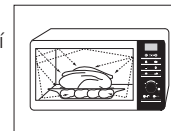
Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.


Mikrovltnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřev

Princip vaření:

1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
 - Množství a hustota
 - Obsah vody
 - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne)



 Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- stejná teplota v celém pokrmu

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☰☷).

Výsledek: Zobrazí se údaj
800 W (maximální výkon)




2. Nastavte čas na 4 až 5 minut otočením voliče a stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◊).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

- 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



-  Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální stupeň, voda se začne vařit po delší době.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

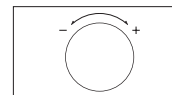
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☰☷).

Výsledek: Zobrazí se údaj
800 W (maximální výkon):
Vyberte vhodný výkonový stupeň
opětovným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (☰☷),
dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattch. Příslušné
hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.



2. Otočením **voliče** nastavte dobu vaření.

Výsledek: Zobrazí se doba vaření.




3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◊).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

- 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



-  **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

-  Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **+30s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.



VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ (☼☼)	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I (☼☼/🔥)	600 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II (☼☼/🔥)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III (☼☼/🔥)	300 W	1100 W

- Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.
- Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

POUŽITÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře. Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Po dokončeném čištění stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (☼); čtyřikrát zazní zvukový signál.

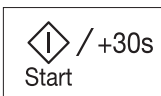


- Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.
- Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

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

Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.



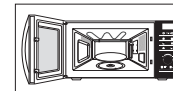
ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

1. Dočasné zastavení:

1) Otevřete dvířka.

Výsledek: Vaření se zastaví. Když budete chtít pokračovat ve vaření, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko (◀).



2) Stiskněte tlačítko **Stop** (⊖).

Výsledek: Vaření se zastaví. Když budete chtít pokračovat ve vaření, znovu stiskněte tlačítko (◀).

2. Úplné zastavení:

Stiskněte tlačítko **Stop** (⊖).

Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** (⊖).



- Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** (⊖).

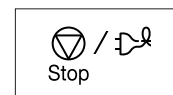
NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána. Běžným režimem je pohotovostní režim, ve kterém je trouba vypnutá a zobrazují se hodiny.

- Stiskněte tlačítko funkce **Úsporný režim** (⌚).

Výsledek: Displej se vypne.



- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko funkce **Úsporný režim** (⌚). Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.



POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ

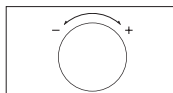
Funkce Zdravé vaření obsahuje dvacet předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **voliče**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**  nebo **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**  vyberte pokrm, který budete vařit.



2. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**. (viz tabulka na následující straně)



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** .

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:





- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.











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

POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ ZDRAVÉHO VAŘENÍ: ZELENINA A OBILOVINY

V následující tabulce najdete 12 automatických programů zdravého vaření pro vaření zeleniny a obilovin. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Programy 1 až 10 využívají pouze mikrovlnnou energii. U programů 11 a 12 se používá kombinace mikrovlnného ohřevu a grilu.




Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1	Brokolice 	250 500	1-2	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžice), při 500 g přidejte 60-75 ml vody (4-5 polévkových lžic). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.
2	Mrkev 	250	1-2	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.
3	Zelené fazolky 	250	1-2	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.
4	Špenát 	150	1-2	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.






Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
5	Kukuřičné klasy 	250 (1 ks)	1-2	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete.
6	Oloupané brambory 	250 500	2-3	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžíce). Umístěte misu do prostřed otáčného talíře. Vařte zakryté.
7	Hnědá rýže (parboiled) 	125	5-10	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (¼ l). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami.
8	Celozrnné makaróny 	125	1	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte ½ litru vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte.
9	Merlík 	125	1-3	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami.
10	Bulgur 	125	2-5	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami.

Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
11	Zapékaná zelenina 	500	2-3	Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Postavte na rošť.
12	Grilovaná rajčata 	400	1-2	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Postavte na rošť.

POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ ZDRAVÉHO VAŘENÍ: DRŮBEŽ A RYBY

V následující tabulce najdete 8 automatických programů zdravého vaření pro přípravu drůbeže a ryb s uvedením množství, doby odstavení a příslušnými doporučeními. Programy 1 až 6 využívají pouze mikrovlnnou energii. U programů 7 a 8 se používá kombinace mikrovlnného ohřevu a grilu.

Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1	Kuřecí prsa 	300 (2 ks)	2	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misu na otočný talíř.
2	Krutí prsa 	300 (2 ks)	2	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misu na otočný talíř.
3	Čerstvé rybí filety 	300 (2 ks)	1-2	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misu na otočný talíř.

Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
4	Čerstvé filety z lososa 	300 (2 ks)	1-2	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř.
5	Čerstvé krevety 	250	1-2	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř.
6	Čerstvý pstruh 	200 (1 ryba)	2	Položte 2 čerstvé celé ryby do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 lžici citronové šťávy a bylinky, podle potřeby dosolte. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř.
7	Pečené ryby 	200 (1 ryba)	3	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je.
8	Grilované steaky z lososa 	300 (2 steaky)	2	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je.

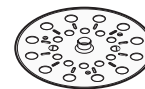
POKYNY PRO VAŘENÍ V PÁŘE (POUZE MODELY MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Dodávaný pařák, který využívá princip parního vaření, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung. Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.

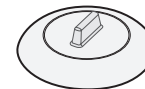
Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska



Vložka



Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty -20 °C až 140 °C.

Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

PODMÍNKY POUŽITÍ:

- Nesmí se používat v těchto případech:
 - k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku,
 - současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

ÚDRŽBA:

- Pařák je možné mýt v myčce.
- Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádoby. Nepoužívejte drátěnky.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

ROZMRAZOVÁNÍ:

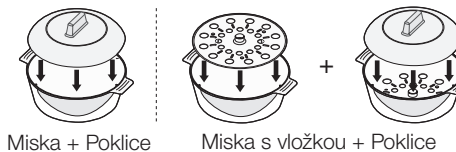
Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části misky a nezneškodní pokrm.

VAŘENÍ:

Pokrm	Porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Použití pařáku
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	1-2	Miska s vložkou + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí.</p>					
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Miska s vložkou + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí.</p>					
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Miska s vložkou + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte.</p>					
Rýže	250 g	800 W	15-18	5-10	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut.</p>					
Brambory ve slupce	500 g	800 W	7-8	2-3	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí.</p>					

Pokrm	Porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Použití pařáku
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6	1-2	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.</p>					
Polévka (chlazená)	400 g	800 W	3-4	1-2	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Nalijte polévku do parní misky. Zakryte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.</p>					
Mražená polévka	400 g	800 W	8-10	2-3	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.</p>					
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2	2-3	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryte poklicí.</p>					
Ovocný kompot	250 g	800 W	3-4	2-3	Miska + Poklice
<p>Pokyny</p> <p>Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžice vody a 1 až 2 polévkové lžice cukru. Přikryjte poklicí.</p>					

Zacházení s pařákem



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

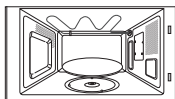
- ☑ Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- ☑ Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO TALÍŘE (POUZE MODELY MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit.

Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte ho na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril (☞☞)] dle časů a instrukcí v tabulce.



- ☑ Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekli.

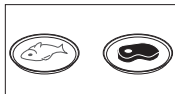
- ☑ Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.

- ☑ Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, použijte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

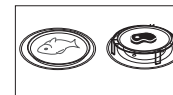
3. Položte pokrm na opékací talíř.

- ☑ Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové misky).

- ☑ Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.



4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (viz tabulka na následující straně)

☑ Jak čistit opékací talíř

Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

- ☑ Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

☑ Poznámka

Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

RUČNÍ PROGRAMY PRO VAŘENÍ S POUŽITÍM OPÉKACÍHO TALÍŘE

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril (☞☞) po dobu 3 až 5 minut. Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril ☞☞	3	3½-4
Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.				
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + Gril ☞☞	3	4½-5
Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.				

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Burgery (mražené)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril ☞☞☞	3	7-7½
	< Doporučení >			
Předehřejte opékačí talíř. Položte burgery dokola na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na rošt. Po 4 až 5 minutách obraťte.				
Bagety (mražené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril ☞☞☞	4	8-9
	< Doporučení >			
Předehřejte opékačí talíř. Jednu bagetu položte blízko středu talíře, další 2 podél vedle ní. Položte opékačí talíř na rošt.				
Pizza (mražená)	300-350 g	600 W + Gril ☞☞☞	4	9-10
	< Doporučení >			
Předehřejte opékačí talíř. Mraženou pizzu položte na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na rošt.				
Pečené brambory	250 g	600 W + Gril ☞☞☞	3	5-6
	500 g		8-9	
< Doporučení >				
Předehřejte opékačí talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékačí talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.				
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks)	600 W + Gril ☞☞☞	4	7-8
	300 g (10 ks)		9-10	
< Doporučení >				
Předehřejte opékačí talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).				
Kuřecí nugety (mražené)	125 g	600 W + Gril ☞☞☞	4	5-5½
	250 g			7½-8
< Doporučení >				
Předehřejte opékačí talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékačí talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g).				

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Pizza (chlazená)	300-350 g	450 W + Gril ☞☞☞	4	6½-7½
	< Doporučení >			
Předehřejte opékačí talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékačí talíř na rošt.				

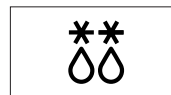
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce Automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

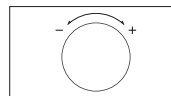
- Použijte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

- Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka funkce **Rozmrazování** (☼☼) zvolte typ pokrmu, který chcete připravit. (viz tabulka na následující straně)



- Vyberte hmotnost pokrmu otáčením **voliče**.



- Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).

Výsledek:





- Spustí se rozmrazování.
- V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.
- Dalším stisknutím tlačítka (◀▶) rozmrazování ukončíte.




- Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 15.

PROGRAMY FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ


V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, Ryby, chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/ Potravina	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1. Maso 	200-1500	20-60	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2. Drůbež 	200-1500	20-60	Konce stehen a křídla chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3. Ryby 	200-1500	20-50	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.
4. Chléb nebo koláč 	125-625	5-20	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.

 Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na stranách 31-32.

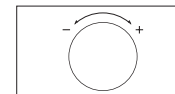
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE MŮJ TALÍŘ

Funkce Můj talíř zahrnuje dvě předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením knoflíku voliče. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Můj talíř**  vyberte pokrm, který chcete vařit.



2. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**. (viz tabulka na následující straně)



3. Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:


- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.




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

PROGRAMY FUNKCE MŮJ TALÍŘ

V následující tabulce jsou uvedeny programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení pro funkci Můj talíř. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.


Kód/Potravina	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1. Chlazený hotový pokrm 	300-350 400-450	2-3	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).

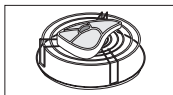
Kód/Potravina	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
2. Chlazený vegetariánský pokrm 	300-350 400-450	2-3	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou).

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), použijte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

 Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 26.



GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

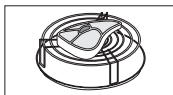
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril** (U) a otočením **voliče** nastavte dobu předehřívání.



2. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (D).

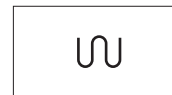


3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.

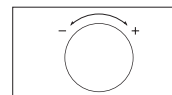


4. Stiskněte tlačítko **Gril** (U).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:



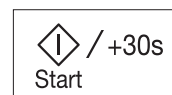
5. Zvolte dobu grilování otočením **voliče**. Maximální doba grilování je 60 minut.





6. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (D).

Výsledek: Spustí se grilování. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.




 Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

 Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

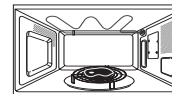
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

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

 **VŽDY** používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

 **VŽDY** používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

1. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** (🔥👤).

Výsledek: Zobrazí se následující údaj:

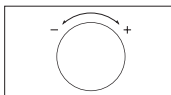
🔥👤 (mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)



- 📝 Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** (🔥👤), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

- 📌 Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Otočením **voliče** nastavte dobu vaření. Maximální doba grilování je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (👤 / +30s).

Výsledek: Zahájí se vaření v kombinovaném režimu. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



- 📝 Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

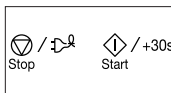
VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Na dvě sekundy stiskněte tlačítka (👤) a (👤).

Výsledek:

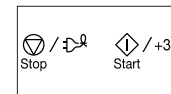
- Zobrazí se následující údaj:
OFF
- Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.



2. Zvukový signál lze opět zapnout dvousekundovým stisknutím tlačítek (👤) a (👤).

Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj:
0n
- Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.



BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

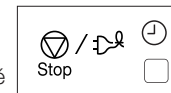
Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu můžete kdykoli uzamknout.

1. Na dvě sekundy stiskněte tlačítka (👤) a (👤).

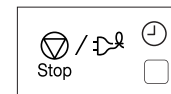
Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.



2. Troubu odemknete tak, že znovu stisknete tlačítka (👤) a (👤) na dvě sekundy.

Výsledek: Troubu je možné normálně používat.



POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádoby nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádoby. Je-li nádoby označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádoby	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádoby z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyrénové kelímky 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
<ul style="list-style-type: none"> Papírové sáčky nebo noviny 	✗	Mohou se vznítit.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papír nebo kovové lemy 	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádoby		
<ul style="list-style-type: none"> Stolní nádoby do trouby 	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
<ul style="list-style-type: none"> Křehké skleněné nádoby 	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.

Nádoby	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
<ul style="list-style-type: none"> Zavařovací sklenice 	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
<ul style="list-style-type: none"> Nádoby 	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
<ul style="list-style-type: none"> Uzávěry sáčků do mrazničky 	✗	
Papír		
<ul style="list-style-type: none"> Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky 	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
<ul style="list-style-type: none"> Recyklovaný papír 	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádoby		
<ul style="list-style-type: none"> Nádoby 	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
<ul style="list-style-type: none"> Potravinová fólie 	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
<ul style="list-style-type: none"> Sáčky do mrazničky 	✓ ✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propichnete vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučeno ✓✗ : Provádějte opatrně ✗ : Nebezpečné

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNŮ

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpuštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 pol. lžičce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.

Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

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

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnajte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpujte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžičce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampiony	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si

dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1-1½	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
	250 ml (1 hrnek)		1½-2		
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!

Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.

Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.

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

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	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 200 ml	300 W	30-40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmrazené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté. Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéct. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit.

Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

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

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

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7½-8½		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14½- 15½	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehna a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	900 g	28-30		
Ryby				
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Večky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4½-5		
Dalamánky (pšeničná a žitná mouka)	500 g	8-10		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

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

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

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

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + Grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

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

Mražený pokrm	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Večky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2	Uspořádejte dalaťmáňky na roštu do kruhu. Grilujte dalaťmáňky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, houby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlny + Gril	600 W + Gril 14-15	Pouze gril 2-3	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.
Hranolky	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Přehřívajte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.

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

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Toasty	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	6-8	4-5½	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Dalaťmáňky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3	Nejprve položte dalaťmáňky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Pouze gril 2-3	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí/hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 7-8	Pouze gril 6-7	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	1 jablko (přibl. 200 g) 2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.
Pečené kuře	1 200 g	600 W + Gril	15-18	15-18	Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

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

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

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

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

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

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpouštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

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

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátek mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka (◀) nespustí.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko (◀)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alabal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Resetujte čas.

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu. Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

 Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.

Připravte si laskavě následující informace.

- Číslo modelu a výrobní číslo, které se obvykle nachází na zadní straně trouby.
- Podrobnosti o záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění. V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MG23F301T** a MG23F302T** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1200 W
Grilování	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H)	
Vnější	489 × 275 × 392 mm
Vnitřní prostor trouby	330 × 211 × 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Kód č.: DE68-04182P