

Mikrovlnná trouba

Uživatelský manuál

NQ50J5530**



Obsah

| | |
|--|-----------|
| Bezpečnostní instrukce | 3 |
| Důležité bezpečnostní instrukce | 3 |
| Správná likvidace tohoto produktu (odpadní elektrická a elektronická zařízení) | 12 |
| Instalace | 13 |
| Co zahrnuje | 13 |
| Instrukce k instalaci | 16 |
| Údržba | 21 |
| Čištění | 21 |
| Výměna (oprava) | 22 |
| Péče po delší době nepoužívání | 22 |
| Než začnete | 23 |
| Hodiny | 23 |
| Časovač | 24 |
| Zvuk zap/vyp | 25 |
| Úspora energie | 25 |
| Boční vedení | 26 |
| O mikrovlnné energii | 26 |
| Nádobí do mikrovlnné trouby | 27 |
| Operace | 29 |
| Ovládací panel | 29 |
| Manuální režim | 31 |
| Automatický režim | 39 |
| Speciální funkce | 41 |
| Inteligentní vaření | 44 |
| Automatické vaření | 44 |
| Manuální vaření | 49 |
| Rychlé a snadné | 61 |
| Řešení problémů | 62 |
| Kontrolní body | 62 |
| Informační kódy | 69 |
| Technické specifikace | 70 |

Bezpečnostní instrukce

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A UCHOVÁVAJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozeny, nesmí být trouba v provozu, dokud nebude opravena kompetentní osobou.

VAROVÁNÍ: Je nebezpečné pro kohokoli jiného, než je kompetentní osoba, provádět jakoukoli servisní nebo opravnou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, jenž poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii.

VAROVÁNÍ: Kapaliny a jiné potraviny nesmějí být zahřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.

VAROVÁNÍ: Děti nenechte troubu používat bez dozoru, pouze pokud jim byly dány odpovídající pokyny, aby dítě mohlo troubu používat bezpečným způsobem, a aby pochopilo nebezpečí nesprávného použití.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti a není určen k použití v prostředí, jako jsou:

- kuchyňské prostory zaměstnanců v obchodech, kanceláře a další pracovní prostředí;
- farmářské domy;
- kuchyně pro klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích;
- typ ubytování se snídaní.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách dávejte pozor na troubu kvůli možnosti vznícení.



Bezpečnostní instrukce

Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a zahřívání vyhřívacích polštářků, pantoflí, houbiček, vlhkého hadříku apod. může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.

Pokud je pozorován kouř (vyzařovaný), vypněte nebo odpojte spotřebič a nechte dvířka zavřená, abyste potlačili plameny.

Mikrovlnné zahřívání nápojů může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu, proto je při manipulaci s nádobou třeba postupovat opatrně.

Obsah kojeneckých lahví a sklenic pro dětskou výživu se před konzumací promíchá nebo protřepe a zkontroluje se teplota, aby nedošlo k popálení.

Vejce ve skořápce a celá vařená vejce by neměla být zahřívána v mikrovlnných troubách, protože by mohla explodovat i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Trouba by měla být pravidelně čistěna a veškeré usazeniny potravin odstraněny. Pokud by se trouba neudržovala v čistém stavu, mohlo by to vést k zhoršení povrchu, který by mohl nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a mohlo by to vést k nebezpečné situaci.

Spotřebič je určen pouze k zabudování. Spotřebič nesmí být uzavřen ve skříni.

Během mikrovlnného vaření nejsou povoleny kovové nádoby na potraviny a nápoje.

Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dbát na to, aby nedošlo k posunutí otočného talíře (pouze modely s otočným talířem).

Spotřebič nesmí být čistěn parním čističem.



Spotřebič by neměl být čištěn proudem vody.

Spotřebič není určen k instalaci do silničních vozidel, karavanů a podobných vozidel atd.

Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, ledaže by jim byl poskytnut dohled nebo poučení o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozuměli souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Tento spotřebič by mělo být možné po instalaci odpojit od napájení. Odpojení může být dosaženo přístupností zástrčky nebo začleněním spínače do kabeláže podle předpisů pro zapojení.

Pokud je na spotřebič nainstalován napájecí kabel bez zástrčky, musí být zabudovány prostředky pro odpojení do pevného vedení v souladu s pravidly zapojení.



Bezpečnostní instrukce

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se zabránilo nebezpečí. Při volbě způsobu fixace nepoužívejte lepidla, protože nejsou považována za spolehlivé upevňovací prostředky.

Tato trouba by měla být umístěna ve správném směru a výšce, což umožňuje snadný přístup dovnitř a do oblasti ovládání.

Před prvním použitím trouby by měla být trouba provozována s vloženou nádobou s vodou po dobu 10 minut, a poté použita.

Pokud trouba vydává podivný hluk, cítit zápach nebo je vydáván kouř, okamžitě odpojte síťovou zástrčku a kontaktujte nejbližší servisní středisko.

VAROVÁNÍ: Pokud je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, děti by měly používat troubu pouze pod dohledem dospělého kvůli generovaným teplotám.

Během používání se spotřebič zahřívá. Dbejte na to, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby.

Pokud má tento spotřebič čisticí funkci, mohou se povrchy během čištění zahřívát více než obvykle a děti by se měly držet mimo dosah. Funkce čištění závisí na modelu.

VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání zahřát. Malé děti by se měly držet dál.

K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.

Nepoužívejte parní čistič.



VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Aby nedošlo k přehřátí, nesmí být spotřebič instalován za dekorativní dvířka skříňky.

VAROVÁNÍ: Během používání se zařízení a jeho přístupné části zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku s topnými tělesy.

Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být neustále pod dohledem.

Dvířka nebo vnější povrch se mohou při provozu spotřebiče zahřát.

Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

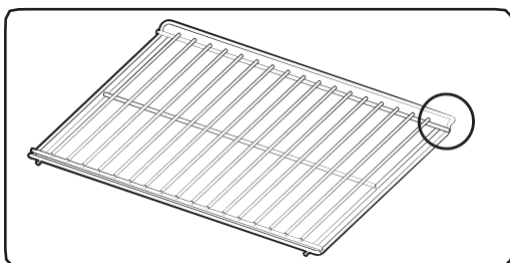
Během používání se povrchy mohou zahřát.

Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Bezpečnostní instrukce

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, jen pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozuměly souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti starší 8 let a pod dohledem.

Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.



Prosím, položte rošt ohnutou stranou dozadu, abyste upevnili jeho polohu při vaření velkého množství potravin (v závislosti na modelu).

Obecná bezpečnost

Jakékoli úpravy nebo opravy musí provádět pouze kvalifikovaný personál.

Při použití mikrovlnné funkce nezhřívejte potraviny ani tekutiny uzavřené v nádobách.

K čištění trouby nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol nebo páru nebo vysokotlaké čisticí prostředky.

Neinstalujte troubu: v blízkosti topení nebo hořlavého materiálu; na místa, která jsou vlhká, mastná, prašná nebo vystavená přímému slunečnímu záření nebo vodě; nebo kde může unikat plyn; nebo na nerovný povrch.

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

Pravidelně používejte suchý hadřík k odstranění cizích látek z koncovek a kontaktů zástrčky.

Netahejte, nadměrně neohýbejte ani nepokládejte těžké předměty na napájecí kabel.

Pokud dojde k úniku plynu (propan, LP atd.), okamžitě větrejte. Nedotýkejte se napájecího kabelu.

Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama.

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

Nevkládejte prsty ani cizí látky. Pokud do trouby vniknou cizí látky, odpojte napájecí kabel a kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Na troubu nevyvíjejte nadměrný tlak a vyhýbejte se nárazům do ní.

Nepokládejte na troubu křehké předměty.

Zajistěte, aby napájecí napětí, frekvence a proud odpovídaly specifikacím produktu.

Pevně zastrčte napájecí zástrčku do zásuvky ve zdi. Nepoužívejte více adaptérů, prodlužovacích kabelů nebo elektrických transformátorů.

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

Nepoužívejte poškozenou zástrčku, napájecí kabel nebo uvolněnou zásuvku ve zdi. V případě poškození napájecích zástrček nebo kabelů kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Na troubu nelijte ani přímo nestříkejte vodu.

Nepokládejte žádné předměty na troubu, dovnitř ani na dvířka trouby.

Nestříkejte těkavé materiály, jako jsou insekticidy, do trouby.

Neskladujte v troubě hořlavé materiály. Protože páry alkoholu mohou přicházet do styku s horkými částmi trouby, buďte při ohřívání potravin nebo nápojů obsahující alkohol opatrní.

Děti mohou narazit nebo zachytit prsty o dvířka. Při otevírání / zavírání dvířek držte děti stranou.

Bezpečnostní instrukce

Varování při používání mikrovlnné trouby

Mikrovlnné zahřívání nápojů může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu; při manipulaci s nádobou buďte vždy opatrní. Před manipulací vždy nechte nápoje stát nejméně 20 sekund. Pokud je to nutné, míchejte během zahřívání. Po zahřátí vždy promíchejte.

V případě opaření postupujte podle těchto pokynů pro první pomoc:

1. Ponořte opařenou oblast do studené vody po dobu nejméně 10 minut.
2. Zakryjte postiženou oblast čistým suchým obvazem.
3. Neaplikujte krémy, oleje ani pleťové vody.

Abyste předešli poškození podnosu nebo stojanu, nedávejte je krátce po vaření do vody.

Nepoužívejte troubu pro smažení na tuku, protože teplotu oleje nelze regulovat.

To by mohlo mít za následek náhlý ohřev horkých olejů.

Opatření pro mikrovlnnou troubu

Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nepoužívejte kovové nádoby, nádoby zdobené zlatem nebo stříbrem, kovové špejle atd.

Odstraňte z obalů zkroucené drátky. Může dojít k elektrickému oblouku. Nepoužívejte troubu k sušení papírů nebo oblečení.

Pro malé množství potravin používejte kratší časy, abyste zabránili přehřátí nebo spálení.

Napájecí kabel a zástrčku udržujte mimo zdroje vody a tepla.

Aby nedošlo k výbuchu, nezahřívajte vejce se skořápkami nebo vařená vejce. Nezahřívajte vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené nádoby, ořechy, rajčata atd.

Nezakrývejte větrací štěrby hadříkem nebo papírem. Toto tvoří nebezpečí požáru. Trouba se může přehřát a vypnout automaticky a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání nádobí vždy používejte rukavice.

Kapaliny promíchejte během zahřívání nebo po skončení zahřívání a nechte kapalinu stát alespoň po dobu 20 sekund po zahřátí, aby se zabránilo eruptivnímu varu.

Při otevírání dvířek stůjíte v délce ramen od trouby, abyste předešli opaření unikajícím horkým vzduchem nebo párou.

Nepoužívejte troubu, když je prázdná. Trouba se z bezpečnostních důvodů po 30 minutách nečinnosti automaticky vypne. Doporučujeme vždy vložit do trouby sklenici vody, aby v případě náhodného spuštění trouby absorbovala mikrovlnnou energii.

Nainstalujte troubu v souladu se vzdálenostmi uvedenými v této příručce (viz instalace mikrovlnné trouby).

Při připojování jiných elektrických spotřebičů k zásuvkám v blízkosti trouby buďte opatrní.

Opatření při provozu mikrovlnné trouby

Nedodržení následujících bezpečnostních opatření může mít za následek škodlivé vystavení mikrovlnné energii.

- Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky. Neupravujte bezpečnostní zámky (dveřní západky). Do bezpečnostních blokovacích otvorů nic nevkládejte.
- Neumisťujte žádné předměty mezi dvířka trouby a přední stranu a nedovolte, aby se na těsnících plochách hromadily zbytky jídla nebo čisticí prostředky. Udržujte dvířka a těsnící povrchy dvířek čisté otřením vlhkým hadříkem, a poté měkkým suchým hadříkem, a to po každém použití.
- Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Provozujte ji až poté, co byla opravena kvalifikovaným technikem.
Důležité: dvířka trouby se musí pečlivě zavřít. Dvířka se nesmí ohýbat; dveřní závěsy se nesmí zlomit nebo uvolnit; těsnění dvířek a těsnící plochy se nesmí poškodit.
- Veškeré úpravy nebo opravy musí provádět kvalifikovaný technik.

Omezená záruka

Společnost Samsung bude účtovat poplatek za opravu za výměnu příslušenství nebo opravu kosmetické vady, pokud bylo poškození jednotky nebo příslušenství způsobeno zákazníkem. Mezi položky, na které se toto ustanovení vztahuje, patří:

- Dvířka, kliky/rukojeti, vnější panel nebo ovládací panel, které jsou prolomené, poškrábané nebo rozbité.
- Rozbitý nebo chybějící podnos, vodící podložka, spojka nebo drátěný stojan.

Tuto troubu používejte pouze k určenému účelu, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.

Varování a důležité bezpečnostní pokyny v této příručce nepokrývají všechny možné podmínky a situace, které mohou nastat. Při instalaci, údržbě a provozu trouby je vaší povinností používat zdravý rozum, opatrnost a péči.

Protože tyto následující provozní pokyny se týkají různých modelů, mohou se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mírně lišit od charakteristik popsaných v této příručce a nemusí být použitelné všechny výstražné značky. Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy, obraťte se na místní servisní středisko Samsung nebo najděte nápovědu a informace online na adrese www.samsung.com.

Tuto troubu používejte pouze k ohřevu potravin. Je určena pouze pro domácí použití.

Nezahřívejte žádný typ textilií nebo polštářů naplněných vlákny. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nedbalým nebo nesprávným použitím trouby.

Aby nedošlo k poškození povrchu trouby a nebezpečným situacím, troubu vždy udržujte čistou a dobře udržovanou.

Bezpečnostní instrukce

Definice produktové skupiny

Tento produkt je spotřebič ISM třídy 2 skupiny B. Definice skupiny 2, která obsahuje veškerá zařízení ISM, v nichž je záměrně vytvářena a / nebo používána vysokofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro zpracování materiálu, a zařízení pro EDM a obloukové svařování. Pro zařízení třídy B je zařízení vhodné pro použití v domácích zařízeních a v zařízeních přímo připojených k nízkonapěťové napájecí síti, která zásobuje budovy používané pro domácí účely.

Správná likvidace tohoto produktu (odpad z elektrických a elektronických zařízení)



(Platí v zemích se systémy odděleného sběru)

Toto označení na výrobku, příslušenství nebo v literatuře znamená, že produkt a jeho elektronické příslušenství (např. nabíječka, sluchátka, USB kabel) by se na konci své životnosti neměly likvidovat s jiným domácím odpadem. Chcete-li zabránit možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví nekontrolovanou likvidací odpadu, oddělte tyto položky od ostatních druhů odpadu a recyklujte je zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálních zdrojů.

Uživatelé v domácnostech by se měli obrátit na prodejce, u kterého tento produkt zakoupili, nebo na místní úřad, kde se dozví podrobnosti o tom, kde a jak mohou tyto položky vzít k recyklaci bezpečné pro životní prostředí.

Obchodní uživatelé by měli kontaktovat svého dodavatele a zkontrolovat podmínky kupní smlouvy. Tento produkt a jeho elektronické příslušenství by neměly být likvidovány s jinými komerčními odpady.

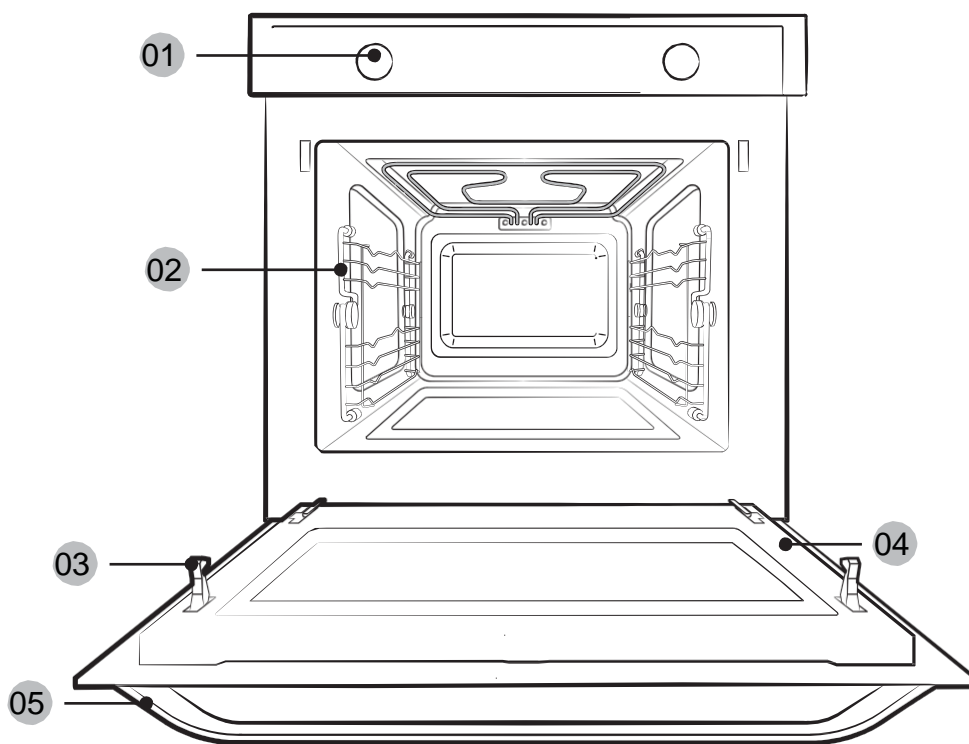
Informace o environmentálních závazcích společnosti Samsung a regulačních závazcích specifických pro daný produkt, např. Navštivte nařízení REACH:
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalace

Co zahrnuje

Ujistěte se, že všechny součásti a příslušenství jsou přítomny v balení produktu. Pokud máte problém s troubou nebo příslušenstvím, obraťte se na místní zákaznické centrum Samsung nebo na prodejce.

Stručný přehled trouby



01 Ovládací panel

02 Boční vedení

03 Bezpečnostní zámek
dvířek

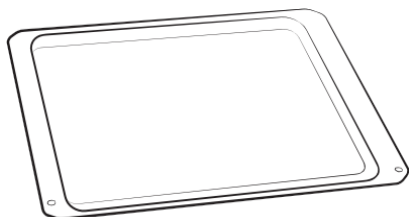
04 Dvířka

05 Rukojeť dvířek

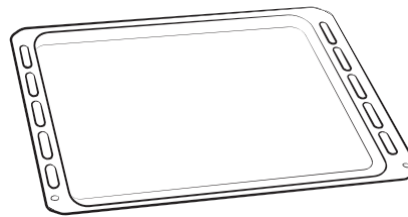
Instalace

Příslušenství

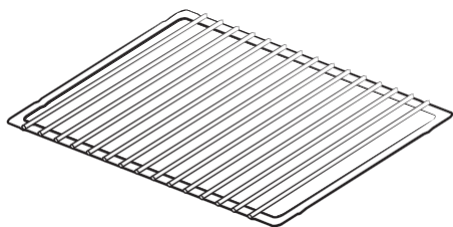
Trouba je dodávána s různým příslušenstvím, které vám pomůže připravit různé druhy pokrmů.



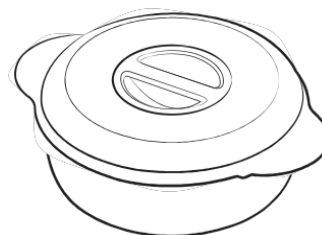
Keramický podnos
(Užitečné pro mikrovlnný režim)



Pečící táč
(Nepoužívejte pro mikrovlnný režim)



Vložka do grilu
(Užitečné pro rychlostní menu a režim grilování)



Parní hrnec
(Plastový parní hrnec pro vaření v páře)

POZNÁMKA

V části **Inteligentní vaření** na stránce **44** zjistěte, jaké příslušenství je vhodné pro vaše nádobí.

Parní hrnec

Čistě parní hrnec je sada mís, vložky a víka, která je určena pro vaření v páře. Parní vařič používejte pro potraviny, jako je rýže, těstoviny a zelenina, aby se zachovaly jejich nutriční hodnoty.

- Parní hrnec vydrží teploty od -20°C do 140°C
- Při odmrazování vložte zmrazené jídlo do parní nádoby bez víka. Kapalina zůstane na dně mísy a nepoškodí jídlo.
- Viz **Průvodce vaření v páře** na straně **59**.

POZOR

- Pro tento model mikrovlnné trouby je určen parní hrnec. Parní hrnec nepoužívejte v jiných modelech nebo produktech. Může dojít k požáru nebo poškození majetku.
- Nepoužívejte s jinými režimy vaření kromě režimu mikrovln.
- Nepoužívejte parní hrnec s potravinami, které obsahují vysoký obsah cukru nebo tuku.
- Při vyjímání parního hrnce používejte ochranné rukavice, protože po dokončení vaření se parní hrnec velmi zahřeje.
- Při otevírání víka buďte opatrní, protože unikající pára může být velmi horká.
- Před vařením se ujistěte, že jste parní hrnec včetně víka správně sestavili.

Instalace

Instrukce k instalaci

Obecné technické informace

| | | |
|---------------------|---------------|----------------------|
| Elektrické napájení | 230 V ~ 50 Hz | |
| Rozměry (Š × V × H) | Rozměr | 595 x 454,2 x 570 mm |
| | Rozměr | 555 x 445 x 548,8 mm |

Tento spotřebič vyhovuje předpisům EU.

Likvidace obalů a spotřebičů

Obal je recyklovatelný.

Obal může obsahovat následující materiály:

- lepenka;
- polyethylenová fólie (PE);
- polystyren bez obsahu freonů (tvrdá pěna PS).

Zlikvidujte prosím tyto materiály zodpovědným způsobem v souladu s vládními předpisy.

Úřady mohou poskytnout informace o tom, jak nakládat s domácími spotřebiči odpovědným způsobem.

Bezpečnost

- Tento spotřebič by měl být připojen pouze kvalifikovaným technikem.
- Trouba **NENÍ** navržena pro použití v komerčním vaření.
- Měla by být používána výhradně k vaření jídla v domácím prostředí.
- Spotřebič je během používání a po použití horký.
- Pokud jsou přítomny malé děti, buďte opatrní.

Elektrické připojení

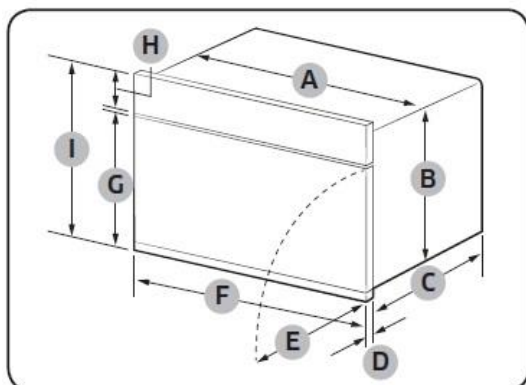
Síť v domě, ve kterém je připojen spotřebič, by měla být v souladu s národními a místními předpisy. Instalace by měla umožnit odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Odpojení může být dosaženo pomocí přístupné zástrčky nebo začleněním spínače v pevném zapojení uvnitř v souladu s pravidly zapojení.

Instalace

Instalace do skříňky

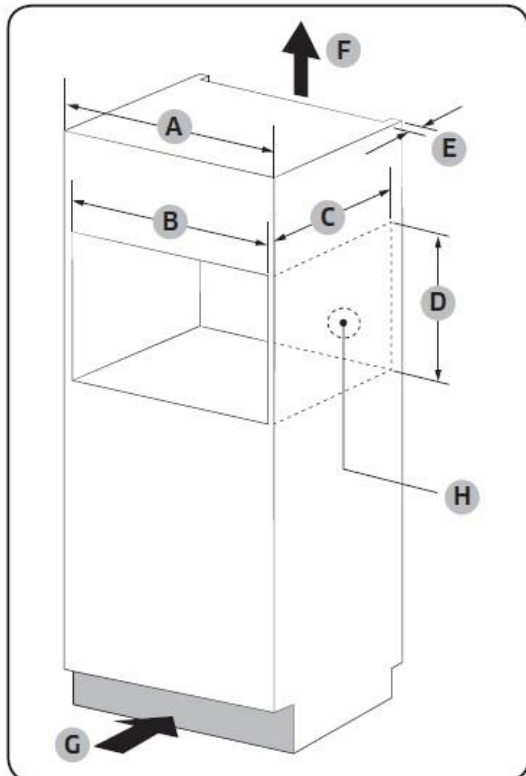
Kuchyňské skříňky, které jsou v kontaktu s troubou, musí být odolné proti teplu do 100°C. Společnost Samsung nenesе žádnou odpovědnost za poškození skříněk vlivem tepla.

Požadované rozměry pro instalaci



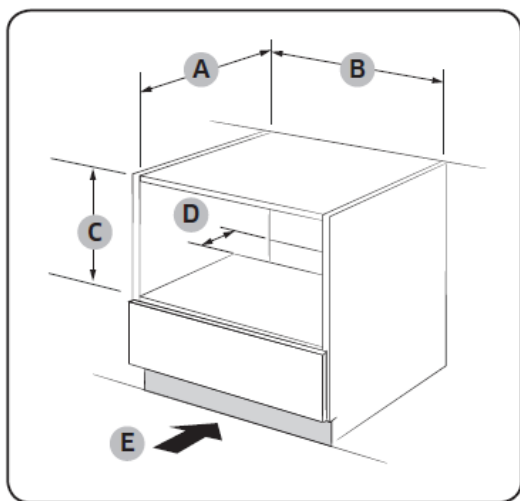
Trouba (mm)

| | | | |
|---|-----|---|-------|
| A | 555 | F | 595 |
| B | 445 | G | 358 |
| C | 549 | H | 85 |
| D | 21 | I | 454,2 |
| E | 341 | | |



Vestavná skříňka (mm)

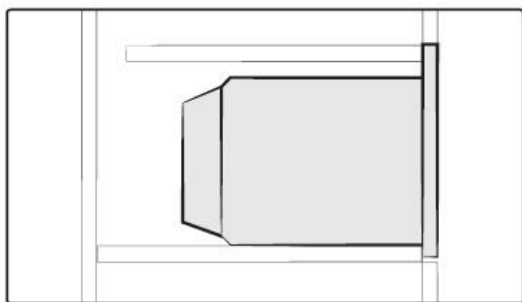
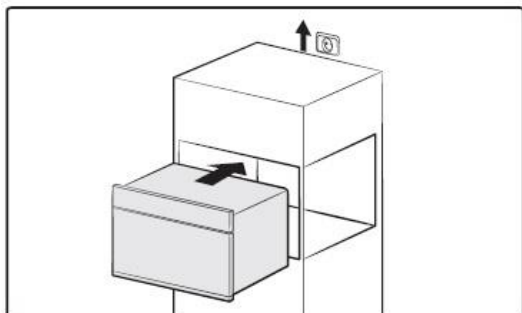
| | |
|---|---------------------------------|
| A | 600 |
| B | Min. 564-568 |
| C | Min. 550 |
| D | Min. 445 / Max. 450 |
| E | Min. 50 |
| F | 200 cm ² |
| G | 200 cm ² |
| H | Prostor pro elektrickou zásuvku |



Skříňka po dřez (mm)

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

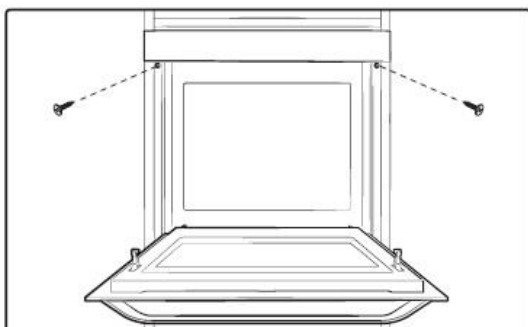
Montáž trouby



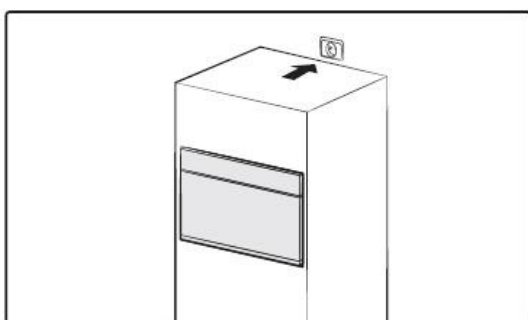
1. Zasuňte troubu částečně do dutiny. Připojte přípojovací kabel ke zdroji napájení.

2. Zasuňte troubu úplně do dutiny.

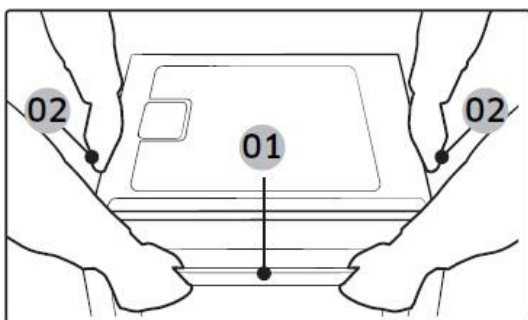
Instalace



3. Troubu upevněte pomocí dvou dodávaných šroubů (4 x 25 mm).



4. Provedte elektrické připojení. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje.



Při vybalování produktu nezapomeňte spotřebič držet za madla na obou stranách a za rukojeť dvířek.

01 Rukojeť dvířek

02 Postranní madla

Údržba

Čištění

Pravidelně čistěte troubu, abyste zabránili hromadění nečistot v troubě nebo uvnitř trouby. Zvláštní pozornost věnujte také dvířkům, těsnění dvířek a otočnému talíři a kruhu na kolečkách pod talířem (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotvírají nebo nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsněních dvířek nevznikly nečistoty. K čištění vnitřní i vnější strany trouby použijte měkký hadřík namočený v mýdlové vodě.

Opláchněte a dobře osušte.

Pro odstranění tvrdých nečistot a zápachu uvnitř trouby

1. Do prázdné trouby dejte šálek zředěné citronové šťávy na střed otočného talíře.
2. Zahřívejte troubu po dobu 10 minut na max. výkon.
3. Po skončení cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte varnou komoru.

POZOR

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek čisté a zajistěte hladké otevírání a zavírání dvířek. V opačném případě může být životnost trouby zkrácena.
- Dejte pozor, abyste nevylili vodu do větracích otvorů trouby.
- Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky nebo chemické látky pro čištění.
- Po každém použití trouby po jejím vychladnutí použijte mírný čisticí prostředek k očištění varné komory.

Údržba

Výměna (oprava)

▲ VAROVÁNÍ

Tato trouba nemá uvnitř žádné části, které by bylo možné odstranit. Nepokoušejte se troubu sami vyměňovat ani opravovat.

- Pokud narazíte na problém s panty, těsněním a / nebo dvířky, kontaktujte kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko Samsung a požádejte o technickou pomoc.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko Samsung. Nenahrazujte jí sám.
- Pokud narazíte na problém s vnějším krytem trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zdroje napájení, a poté kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Péče po delší době nepoužívání

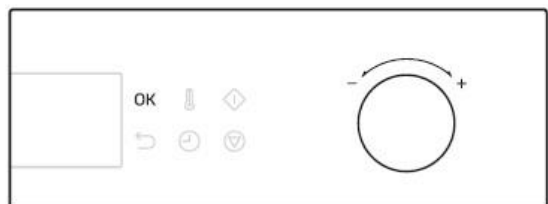
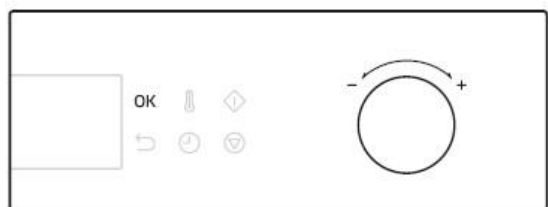
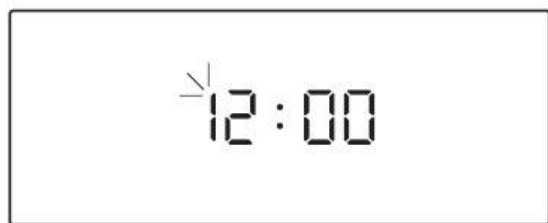
- Pokud troubu delší dobu nepoužíváte, odpojte napájecí kabel a přemístěte ji na suché a bezprašné místo. Prach a vlhkost, které se hromadí uvnitř trouby, mohou ovlivnit výkon trouby.

Než začnete

Než začnete vařit, měli byste vědět o několika ovládacích prvcích. Před nebo během jakéhokoli režimu vaření můžete nastavit / změnit hodiny nebo kuchyňský časovač podle vašich potřeb.


Hodiny

Pro zajištění správného automatického provozu je důležité nastavit správný čas.



1. Zapněte troubu a počkejte několik sekund, než přejde do pohotovostního režimu. Prvek hodiny bliká.
2. Hodinu nastavte pomocí otočného ovladače, a poté stiskněte tlačítko **OK**. Prvek minuty bliká.
3. Pomocí otočného ovladače nastavte minutu a stiskněte **OK**.

POZNÁMKA


- Chcete-li změnit aktuální čas později, stiskněte  a podržte po dobu 3 sekund a postupujte podle výše uvedených kroků.
- Během provozu nelze čas změnit.

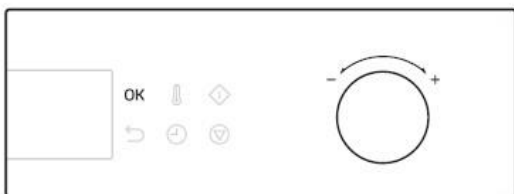
Než začnete

Časovač

Časovač vám pomůže zkontrolovat čas nebo dobu trvání vaření.



1. Stiskněte 



2. Otáčením otočného voliče nastavte čas a stiskněte **OK**.


POZNÁMKA

- Po uplynutí této doby trouba zapípá s blikající zprávou „00:00“ na displeji.
- Nastavení časovače můžete kdykoli změnit.
- Když je aktivován režim duálního vaření, můžete nastavit časovač pro horní a dolní oddíl jednotlivě.


Zvuk zap/vyp

Tlačítkem můžete zapnout nebo vypnout tón, pípnutí nebo budík. Toto nastavení je dostupné pouze v pohotovostním stavu (když je zobrazen aktuální čas).



Chcete-li ztlumit zvuk, podržte  po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí „OFF“.




Nechcete-li zvuk ztlumit, znovu podržte  po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí „ON“.

Úspora energie

Režim úspory energie šetří elektřinu, když není trouba používána.



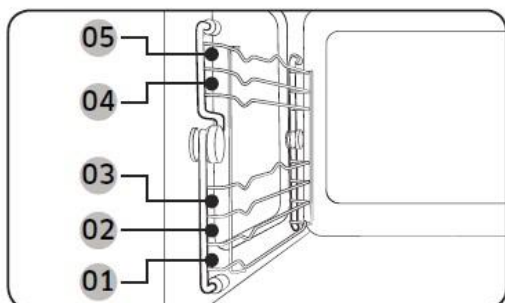
Chcete-li snížit spotřebu energie, podržte  po dobu 3 sekund. Displej a všechny světla tlačítek zhasnou. Toto nastavení je k dispozici pouze v pohotovostním stavu (když je zobrazen aktuální čas). Chcete-li režim úspory energie vypnout, otevřete dvířka nebo stiskněte libovolné tlačítko.

POZNÁMKA

- Když nastavujete troubu po 10 minutách nečinnosti, trouba zruší veškerou probíhající operaci a přejde do pohotovostního stavu.
- Pokud je trouba během vaření pozastavena na více než 25 minut, trouba vstoupí do pohotovostního stavu.

Než začnete

Boční vedení

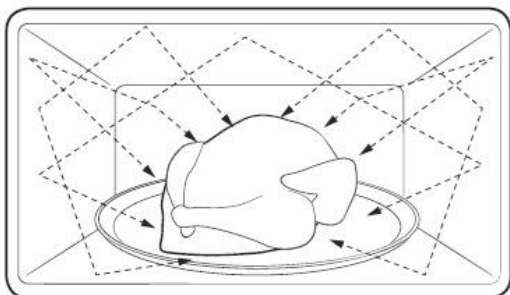


- Vložte příslušenství do správné polohy uvnitř trouby.
- Buďte opatrní při odstraňování nádobí a / nebo příslušenství z trouby. Horká jídla nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.

| | |
|-------------|-------------------|
| 01 Úroveň 1 | Funkce mikrovlnky |
| 02 Úroveň 2 | Funkce trouby |
| 03 Úroveň 3 | |
| 04 Úroveň 4 | |
| 05 Úroveň 5 | |

O mikrovlnné energii

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Trouba používá předem sestavený magnetron pro generování mikrovln, které se používají k vaření nebo ohřívání jídla bez deformace



1. Mikrovlny generované magnetronem jsou rovnoměrně distribuovány skrz vířící distribuční systém. Proto se jídlo vaří rovnoměrně.
2. Mikrovlny jsou absorbovány dolů do jídla až do hloubky cca 2,5 cm. Poté se mikrovlny rozptýlí uvnitř jídla, zatímco vaření pokračuje.
3. Doba vaření je ovlivněna následujícími podmínkami jídla:
 - Množství a hustota
 - Obsah vlhkosti
 - Počáteční teplota (zejména při předchozím zmrazení)

POZNÁMKA

Vařené jídlo udržuje po dokončení vaření ve svém jádru teplo. Proto musíte respektovat dobu prodlevy uvedenou v této příručce, která zajišťuje rovnoměrné vaření až do jádra.

Nádobí do mikrovlnné trouby

Nádobí používané v mikrovlnném režimu musí umožňovat mikrovlnám procházet a pronikat potravinami. Kovy jako nerezová ocel, hliník a měď odrážejí mikrovlny. Nepoužívejte proto nádobí vyrobené z kovových materiálů. Nádobí označené symbolem mikrovlnné trouby je bezpečné pro použití. Další informace o vhodném nádobí a o umístění sklenici vody a jídla na otočný talíř najdete v následující příručce.

Požadavky na nádobí do mikrovlnky:

- Ploché dno a rovné boky
- Pevně přiléhající víko
- Vyvážená pánev s úchyty, která váží méně než hlavní pánev

| Materiál | Mikrovlny - bezpečnost | Popis | |
|---|--|--|--|
| Hliníková fólie | △ | Používejte u malých porcí jako ochranu před převařením. Pokud je fólie v blízkosti stěny trouby nebo pokud používáte nadměrné množství fólie, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. | |
| Křehké nádobí | ○ | Nepoužívejte k předešívání déle než 8 minut. | |
| Kostěný porcelán nebo kamenina | ○ | Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostěný porcelán jsou obvykle bezpečné v mikrovlnné troubě, pokud nejsou zdobeny kovovým/zlatým lemem. | |
| Jednorázové polyesterové lepenkové nádobí | ○ | V těchto pokrmech jsou balena některá zmrazená jídla. | |
| Balení rychlého občerstvení | Polystyrénové kelímky nebo nádoby | ○ | Přehřátí může způsobit jejich roztavení. |
| | Papírové tašky nebo noviny | × | Mohou se vznítit. |
| | Recyklovaný papír nebo kovové lemování | × | Mohou způsobit oblouk |

Než začnete

| Materiál | | Mikrovlny - bezpečnost | Popis |
|-----------------------------|---|------------------------|--|
| Skleněné nádoby | Kuchyňské nádoby | ○ | Mikrovlny bezpečné, pokud nejsou nádoby ozdobeny kovovým lemováním. |
| | Jemné sklo | ○ | Jemné skleněné nádoby se může rychlým zahřátím rozbít nebo prasknout. |
| | Skleněné sklenice | ○ | Vhodné pouze pro zahřátí. Před vařením odstraňte víko. |
| Kov | Nádoby | ✗ | Mohou způsobit oblouk nebo požár. |
| | Mrazicí obaly s uzavírací drátěnou sponou | ✗ | |
| Papír | Talíře, šálky, ubrousky a kuchyňský papír | ○ | Používejte k vaření na krátkou dobu. Tyto absorbují přebytečnou vlhkost. |
| | Recyklovaný papír | ✗ | Způsobuje vznik oblouku. |
| Plastické | Kontejnery | ○ | Používejte pouze termoplastické nádoby. Některé plasty se mohou při vysokých teplotách deformovat nebo vyblednout. |
| | Fólie | ○ | Použijte k udržení vlhkosti po vaření. |
| | Mrazicí tašky | △ | Používejte pouze sáčky do varu a určené do trouby. |
| Voskovaný nebo pečicí papír | | ○ | Používejte k udržení vlhkosti a zabránění rozstříku. |

○ : Bezpečné

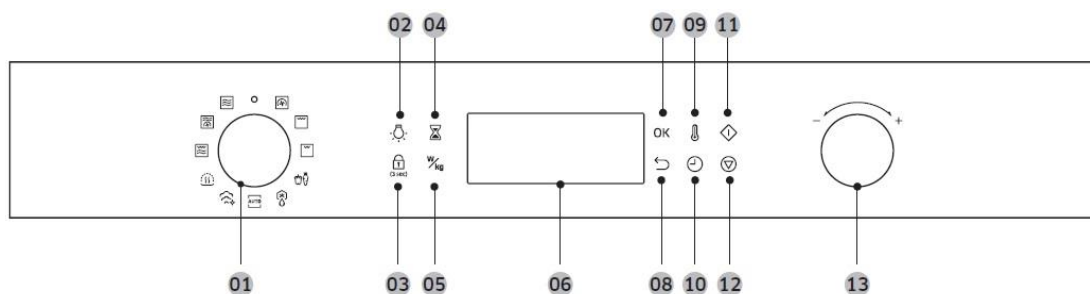
△ : Buďte opatrní

✗ : Nebezpečné

Operace

Ovládací panel







Přední panel je dodáván v široké škále materiálů a barev. Pro zlepšení kvality se skutečný vzhled trouby může změnit bez předchozího upozornění.



| | |
|----------------------------------|--|
| 01 Ovládač režimů | Otočením voliče režimu vyberte požadovaný režim nebo funkci vaření. |
| 02 Světlo trouby | Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení. |
| 03 Dětský zámek | Stisknutím a přidržením po dobu 3 sekund aktivujete nebo deaktivujete dětský zámek. Dětský zámek je k dispozici pouze v pohotovostním stavu. |
| 04 Časovač | Časovač vám pomůže zkontrolovat čas nebo dobu trvání během vaření. |
| 05 Úroveň výkonu/hmotnost | Slouží ke změně úrovně výkonu nebo hmotnosti. |
| 06 Displej | Zobrazí potřebné informace o vybrané funkci nebo nastavení. |
| 07 OK | Stisknutím potvrďte nastavení. |
| 08 Zpět | Stisknutím se vrátíte na výchozí nastavení. |
| 09 Teplota | Slouží k nastavení teploty. |
| 10 Čas na vaření | Stisknutím nastavíte dobu vaření. |
| 11 Start | Stisknutím spustíte vaření. |
| 12 Stop | Stisknutím zastavíte provoz. Toto tlačítko se také používá pro zrušení aktuálního režimu. |
| 13 Otočný volič | Otočením otočného voliče upravte hodnotu nastavení pro váš výběr. Otočením na + zvýšíte, nebo otočením na - snížíte. |

Operace

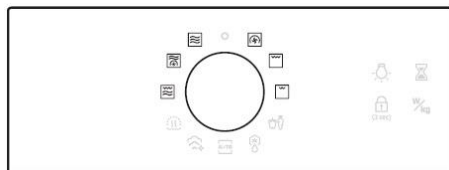
Přehled funkcí

| Funkce | | Rozsah teplot | Výchozí teplota |
|----------------|---|----------------|--|
| Manuální režim |  | Konvekce | 40-230°C 180°C Topné články generují teplo, které je rovnoměrně distribuováno uvnitř trouby pomocí konvekčního ventilátoru. Tento režim použijte pro zmrazené potraviny nebo pečení. |
| |  | Velký gril | 150-230°C 220°C Použijte pro grilování potravin, jako je maso. |
| |  | Malý gril | 150-200°C 180°C Malý plošný gril vyzařuje teplo. Tento režim použijte pro potraviny, které vyžadují méně tepla, jako jsou ryby a plněné bagety. |
| |  | Mikrovlny | 100-800 W 800 W Mikrovlnná energie umožňuje vaření nebo ohřívání jídla beze změny formy nebo barvy. |
| |  | Konvekce Kombo | 40-200°C 100-600 W 180°C 300 W Topné články generují teplo a konvekční ventilátor distribuuje teplo uvnitř trouby, což je posíleno mikrovlnnou energií. |
| |  | Gril Kombo | 40-200°C 100-600 W 200°C 300 W Topné články generují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií. |

| Funkce | | Rozsah teplot | Výchozí teplota | |
|-------------------|--|--|--|------|
| Automatický režim | | Zelenina | Pro začátečníky ve vaření nabízí trouba celkem 10 automatických programů vaření. | |
| | | Automatický | Pro začátečníky ve vaření nabízí trouba celkem 10 automatických programů vaření. | |
| | | Rozmrazení | Trouba nabízí pro vaše pohodlí 5 rozmrazovacích programů. | |
| Speciální funkce | | Udržení v teple | 60-100°C | 70°C |
| | | Používejte pouze pro udržování teplých potravin, které byly právě uvařeny. | | |
| | | Parní čištění | - | - |
| | | | To je užitečné pro čištění lehkého znečištění pomocí páry. | |

Manuální režim

Krok 1. Zvolte režim



Otočením voliče režimů vyberte manuální režim, například **Konvekci**. Výchozí teplota (nebo úroveň výkonu) bliká.

Krok 2. Nastavte teplotu nebo úroveň výkonu



K nastavení výchozí teploty (nebo úrovně výkonu) použijte otočný volič. Až budete hotovi, stisknutím tlačítka **OK** se přesunete do další fáze.

POZNÁMKA

Pokud není úroveň výkonu nebo teplota zadána do 5 sekund, trouba přejde do další fáze (doba vaření nebo pohotovostní režim).



Krok 3 Nastavte dobu vaření




Stisknutím **Čas vaření** přejděte na nastavení času (konvekce, pouze režim Gril).

Pomocí otočného voliče nastavte čas vaření.




Volitelně můžete prodloužit dobu vaření na požadovanou délku.

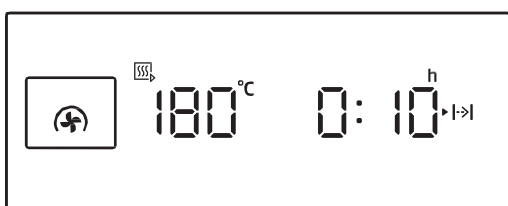
Po nastavení doby vaření stiskněte .


A pak pomocí otočného ovladače nastavte konečný čas. Další informace viz **Odložený konec** na straně 33



Po dokončení stiskněte .

Krok 4. Předehřátí (konvekce, pouze režim Gril)



Trouba se začne zahřívat, dokud nedosáhne nastavené teploty. Po dokončení, pípne trouba a indikátor  zmizí.

POZNÁMKA

Pokud chcete během vaření změnit teplotu nebo čas, stiskněte tlačítko teploty nebo tlačítko doby vaření, a poté otočením ovladače upravte hodnotu.



Odložený konec

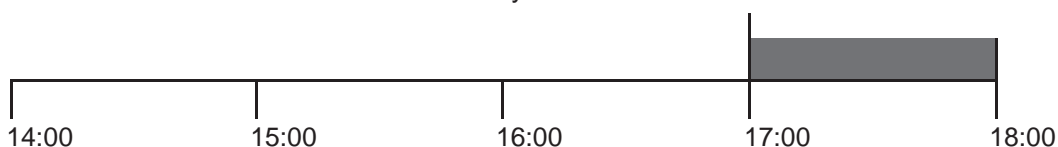
Odložený konec je navržen tak, aby vaření bylo pohodlnější.

Skutečný případ: Předpokládejme, že vyberete hodinovou recepturu ve 14:00 a chcete, aby trouba dokončila vaření v 17:00. Chcete-li nastavit čas ukončení, změňte čas ukončení s Odložený konec na 17:00. Trouba začne vařit v 16:00 a skončí v 17:00, jak jste nastavili.

Případ 1

Aktuální čas: 14:00 Nastavte dobu vaření: 1 hodina Nastavte čas Odloženého konce: 18:00

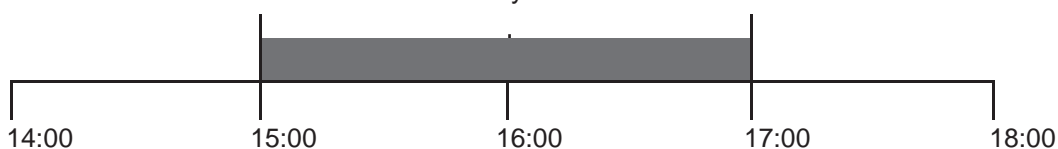
Trouba začne vařit v 17:00 a skončí automaticky v 18:00



Případ 2

Aktuální čas: 14:00 Nastavte dobu vaření: 2 hodiny Nastavte čas Odloženého konce: 17:00

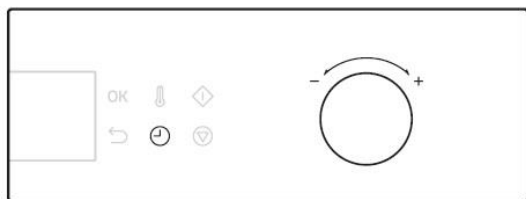
Trouba začne vařit v 15:00 a skončí automaticky v 17:00




⚠ POZOR

Neopouštějte vařené jídlo v troubě příliš dlouho. Jídlo se může zkazit.

Změna doby vaření během vaření



1. Stiskněte . prvek času bliká.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas vaření.



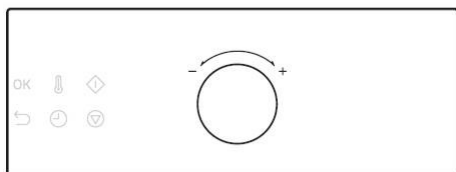
3. Stiskněte **OK** pro potvrzení změn.

Operace

Změna teploty nebo výkonu během vaření



1. Stiskněte (nebo) . Teplota (nebo úroveň výkonu) bliká.



2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu (nebo úroveň výkonu)



3. Stiskněte **OK** pro potvrzení změn.

Zastavení provozu



Stiskněte jednou pro zastavení operace, dvakrát pro zrušení aktuálního režimu

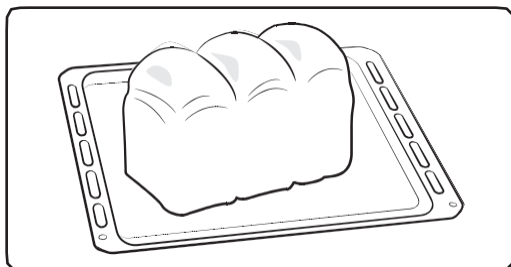


Nebo otočte volič režimů do polohy “”.

Konvekce

Topné články generují teplo, které je rovnoměrně distribuováno uvnitř trouby pomocí konvekčního ventilátoru. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a dorty, jakož i ovocné dorty, křehké těsto a suflé.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Konvekce > Teplota > Doba vaření > Předehřívání

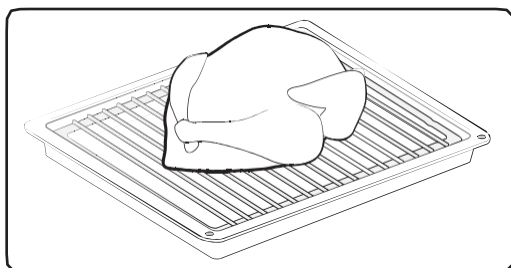


1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v **manuálním režimu** na straně 31.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

Konvekce Kombo

Tento kombinovaný režim kombinuje *mikrovlnnou* energii s horkým vzduchem, což má za následek zkrácení doby vaření a vytvoření hnědého křupavého povrchu jídla. Použijte pro všechny druhy masa a drůbeže, stejně jako dušená masa se zeleninou a gratinovaná jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče a drobký, pečenou zeleninu, koláčky a pečivo.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Konvekce Kombo > Teplota a Úroveň výkonu > Čas vaření > Předehřívání



1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučenou polici a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-4 v **manuálním režimu** na straně 31.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

POZOR

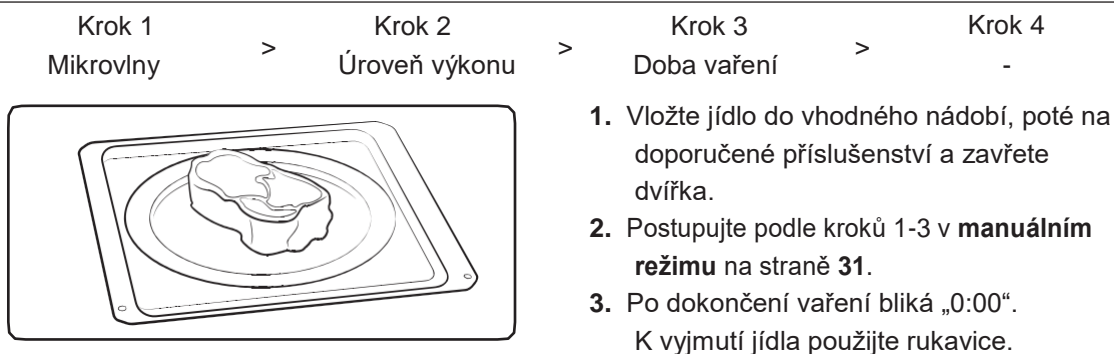
Používejte pouze nádobí vhodné do trouby, jako jsou sklenice, keramika nebo kostěný porcelán bez kovového lemování.

Operace

Mikrovlny

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energie umožňuje vaření nebo ohřívání jídla beze změny formy nebo barvy.

- Používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby.



Jednoduchý start

Chcete-li jídlo na krátkou dobu ohřívát na maximální výkon (800 W), vyberte možnost Mikrovlnná trouba a stiskněte tlačítko.

Úroveň výkonu

| Úroveň | Procenta (%) | Výstupní výkon (W) | Popis |
|----------------|--------------|--------------------|--|
| NEJVYŠŠÍ | 100 | 800 | Použijte k zahřátí kapaliny. |
| VYŠŠÍ | 83 | 700 | Použijte k zahřátí a k vaření. |
| STŘEDNĚ VYSOKÁ | 67 | 600 | |
| STŘEDNÍ | 50 | 450 | Slouží k vaření masa a zahřátí zeleniny. |
| STŘEDNĚ NÍZKÁ | 33 | 300 | |
| ROZMRAZIT | 20 | 180 | Použijte k rozmrazování před vařením. |
| NÍZKÁ | 11 | 100 | Používejte k rozmrazování zeleniny. |

Velký gril

Topné články generují teplo. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1
Gril

>

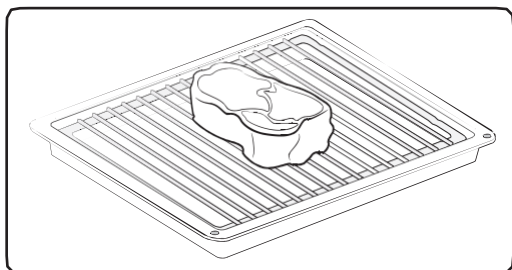
Krok 2
Teplota

>

Krok 3
Doba vaření

>

Krok 4
-



1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1 a 3 v **manuálním režimu** na straně 31.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

Malý gril

Topné články generují teplo. Ujistěte se, že jsou ve vodorovné poloze.

Krok 1
Gril

>

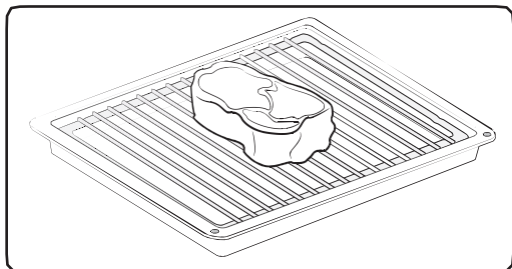
Krok 2
Teplota

>

Krok 3
Doba vaření

>

Krok 4
-



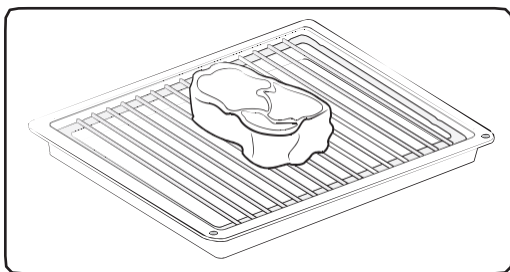
1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1 a 3 v **manuálním režimu** na straně 31.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

Operace

Gril Kombo

Topné články generují teplo, které je zesíleno mikrovlnnou energií. Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, například skleněné nebo keramické nádoby.

| | | | | | | |
|------------|---|---------------|---|------------|---|--------|
| Krok 1 | > | Krok 2 | > | Krok 3 | > | Krok 4 |
| Gril Kombo | | Úroveň výkonu | | Čas vaření | | - |



1. Vložte jídlo do vhodného nádoby, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v **manuálním režimu** na straně **31**.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

Automatický režim

Trouba nabízí 3 různé automatické režimy pro vaše pohodlí: **Zelenina, Automatické vaření a Rozmrazování**. Vyberte si ten, který nejlépe odpovídá vašim potřebám.

Krok 1 Zvolte režim



Otočením voliče režimů vyberte automatický režim. (**Zelenina, Automatické vaření a Rozmrazování**)
Výchozí číslo programu bliká.

Krok 2 Vyberte program



Pomocí voliče hodnot vyberte preferovaný program, a poté stiskněte **OK**. Výchozí hmotnost programu bliká.

Krok 3 Nastavte hmotnost



Pomocí otočného voliče nastavte hmotnost.
Po dokončení stiskněte **◊**.

POZOR

K vyjmutí jídla vždy použijte rukavice.

POZNÁMKA

Doba vaření je předprogramována podle automatického režimu a nelze ji změnit.

Operace

Zelenina

Pro začátečníky ve vaření nabízí trouba celkem 10 automatických programů vaření. Přidejte 30-45 ml studené vody na každých 250 g potraviny, pokud není doporučeno jiné množství vody. Vařte přikryté s víkem po minimální dobu. Pokračujte ve vaření a získejte požadovaný výsledek. Během vaření a jednou po vaření promíchejte. Po vaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Zakryjte a nechte 3 minuty stát.

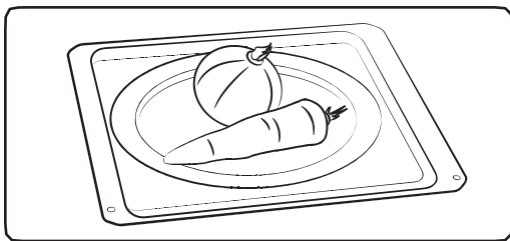
Krok 1
Zelenina

>

Krok 2
1 až 10

>

Krok 3
Hmotnost



1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v **automatickém režimu** na straně 39.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

POZNÁMKA

Nakrájejte čerstvou zeleninu na kousky stejné velikosti. Čím menší jsou, tím rychleji se uvaří.

Automatické vaření

Pro začátečníky ve vaření nabízí trouba celkem 10 automatických programů vaření. Využijte této funkce, abyste ušetřili čas nebo zkrátili čas učení. Doba vaření a teplota se upraví podle zvoleného receptu.

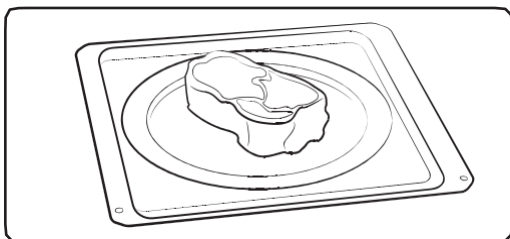
Krok 1
Automatický

>

Krok 2
1 až 10

>

Krok 3
Hmotnost



1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v **automatickém režimu** na straně 39.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.

Rozmrazení

Trouba nabízí pro vaše pohodlí 5 rozmrazovacích programů. Čas a úroveň výkonu jsou automaticky nastaveny podle vybraného programu.

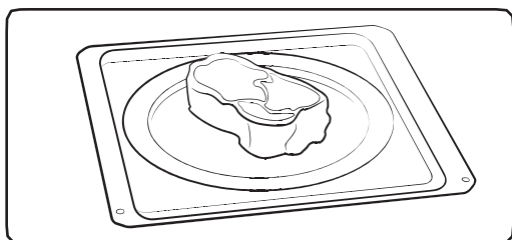
Krok 1
Rozmrazování

>

Krok 2
1 až 5

>

Krok 3
Hmotnost



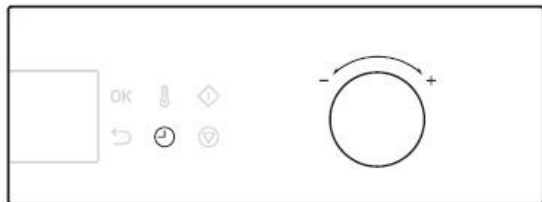
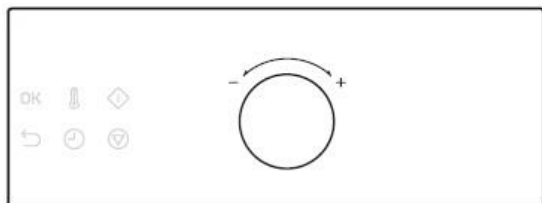
1. Vložte jídlo do vhodného nádobí, poté na doporučené příslušenství a zavřete dvířka.
2. Postupujte podle kroků 1-3 v **automatickém režimu** na straně 39.
3. Po dokončení vaření bliká „0:00“. K vyjmutí jídla použijte rukavice.


Speciální funkce

Udržení v teple

S touto funkcí pracuje pouze konvekční topné těleso a cykluje se zapínáním a vypínáním, aby udržovalo jídlo v teple.

Po dokončení vaření:



1. Otočením voliče režimů vyberte **Udržení v teple**.
2. Pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
3. Stiskněte  pro nastavení doby vaření a poté pomocí otočného voliče nastavte čas, pokud je to nutné.

Operace



4. Stiskněte . Trouba se začne zahřívát.

POZOR

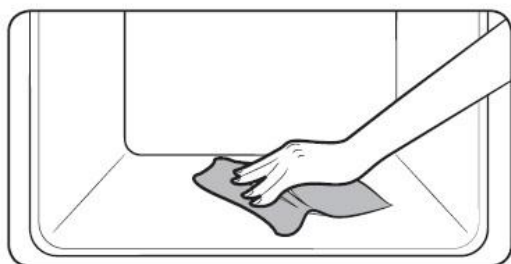
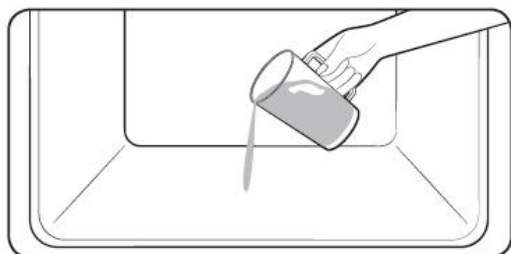
- K vyjmutí jídla vždy použijte rukavice.
- Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání studených potravin. Používejte ji pouze k uchování teplých jídel, které byly právě uvařeny.
- Nepoužívejte tuto funkci déle než 1 hodinu. Jinak by to mohlo ovlivnit kvalitu potravin.
- Chcete-li udržet křupavé jídlo, nepoužívejte funkci **Keep Warm (Udržení v teple)**.

Průvodce funkcí **Keep Warm (Udržení v teple)**

| Potraviny | Teplota (°C) | Čas odstátí (min.) | Pokyny |
|----------------------------------|--------------|--------------------|--|
| Jídla | 80 | 30 | Pro udržování teplého masa, kuřecího masa, gratinovaných jídel, pizzy, brambor a pokrmů. |
| Nápoje | 80 | 30 | Pro udržování teplé vody, mléka a kávy. |
| Chléb/pečivo | 60 | 30 | Pro udržování teplého pečiva, toastů, rohlíků, muffinů a koláčů. |
| Nádobí/ porcelánové nádobí | 70 | 30 | Pro předeřívání nádobí a porcelánového nádobí. Uspořádejte nádobí na otočný talíř. Nepřeplňujte (maximální zatížení: 7 kg) |

Parní čištění

To je užitečné pro čištění lehkého znečištění pomocí páry.



1. Nalijte 100 ml vody na dno trouby a zavřete dvířka trouby.

2. Otočením voliče režimů vyberte **Steam cleaning** (čištění párou).

3. Stiskněte . Trouba začne čistit.

4. Vnitřek trouby vyčistěte suchým hadříkem.

VAROVÁNÍ

- Neotevírejte dvířka, dokud není cyklus dokončen. Voda uvnitř trouby je velmi horká a může způsobit popálení.

POZNÁMKA

- Tuto funkci používejte pouze v případě, že trouba zcela vychladla na pokojovou teplotu.
- **NEPOUŽÍVEJTE** destilovanou vodu.

- K čištění mikrovlnné trouby **NEPOUŽÍVEJTE** vysokotlaké čističe vody ani parní čističe.
- Když je trouba uvnitř horká, automatické čištění není aktivováno. Počkejte, až trouba vychladne, a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno hrubě. Udělejte to jemně. Jinak voda přeteče dopředu.

Inteligentní

Automatické vaření

Zeleninový průvodce

| Potraviny | | Velikost porce (kg) | Příslušenství | Úroveň | |
|-----------|--------------------|---------------------|------------------|--------|--|
| U1 | Růžičky brokolice | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 | Opláchněte a očistěte brokolici a připravte růžičky. Vložte je rovnoměrně do skleněné mísy s víkem. Při vaření na 0,2–0,3 kg přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce) vody a na 0,3 až 0,4 kg přidejte 45–60 ml (3–4 polévkové lžíce) vody. Vložte misku do středu otočného talíře. Povařte přikryté víkem. Po uvaření promíchejte. |
| | | | | | |
| U2 | Květákové růžičky | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 | Opláchněte a očistěte čerstvý květák a připravte růžičky. Vložte je rovnoměrně do skleněné mísy s víkem. Při vaření na 0,2–0,3 kg květáku přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce) vody a na 0,3 až 0,4 kg květáku přidejte 45–60 ml (3–4 polévkové lžíce) vody. Vložte misku do středu otočného talíře. Povařte přikryté víkem. Po uvaření promíchejte. |
| | | | | | |
| U3 | Plátky mrkve | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Keramický podnos | 1 | Opláchněte a očistěte mrkev a připravte si ji na plátky. Vložte je rovnoměrně do skleněné mísy s víkem. Při vaření na 0,2–0,3 kg mrkve přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce) vody a na 0,3 až 0,4 kg mrkve přidejte 45–60 ml (3–4 polévkové lžíce) vody. 0,4-0,5 kg. Vložte misku do středu otočného talíře. Povařte přikryté víkem. Po uvaření promíchejte. |
| | | | | | |
| U4 | Neloupané brambory | 0,3-0,4 0,7-0,8 | Keramický podnos | 1 | Opláchněte a očistěte brambory, očistěte kartáčem a potřete olivovým olejem a propíchněte kůži nožem. Položte na keramický podnos. Po uvaření nechte postát 3-5 minut. |
| | | | | | |
| U5 | Oloupané brambory | 0,4-0,5 0,7-0,8 | Keramický podnos | 1 | Opláchněte a oloupejte brambory, nakrájejte na poloviny a vložte do skleněné mísy s víčkem vhodné do trouby. Přidejte 15-30 ml studené vody (1-2 polévkové lžíce). Po uvaření promíchejte. Při vaření většího množství míchejte i během vaření. Po uvaření nechte stát 3-5 minut. |
| | | | | | |

| Potraviný | Velikost porce (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-----------|---|------------------|--------|
| U6 | Cukety 0,2-0,3 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 |
| | | | |
| U7 | Krájený lilek 0,1-0,2 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 |
| | | | |
| U8 | Plátky cibule 0,2-0,3 0,4-0,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | | |
| U9 | Mixovaná zelenina 0,2-0,3 0,4-0,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | | |
| U10 | Bílá rýže 0,2-0,3 | Keramický podnos | 1 |
| | | | |

Průvodce automatickým vařením

| Potraviny | | Velikost porce (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-----------|----------------------------|---|-------------------------------------|--------|
| A1 | Hotovka | 0,3-0,35 0,4-0,45 | Keramický podnos | 1 |
| | | Položte na keramický táč a přikryjte fólií vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě. Tento program je vhodný pro jídla skládající se ze 3 složek (např. maso s omáčkou, zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Po uvaření nechte stát 3 minuty. | | |
| A2 | Mražená pizza | 0,3-0,35 0,4-0,45 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 |
| | | Vložte mraženou pizzu do trouby. | | |
| A3 | Mražené lasagne | 0,4-0,45 0,6-0,65 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 |
| | | Vložte zmražené lasagne do vhodné skleněné pyrexové nebo keramické misky. Po zahřátí nechte 2-3 minuty stát. | | |
| A4 | Celé kuře | 1,1-1,15 1,2-1,25 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 |
| | | Chlazené kuře potřete štětcem s olejem a kořením. Položte kuře hrudníkem dolů, do středu roštu s keramickým podnosem. Obráťte jej, jakmile trouba zapípá. Stisknutím tlačítka Start pokračujte v procesu. Po upečení nechte 5 minut stát. | | |
| A5 | Kuřecí kousky | 0,6-0,7 0,9-1,0 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 |
| | | Chlazené kuřecí kousky potřete štětcem s olejem a kořením. Položte je na rošt s keramickým podnosem kůží dolů. Obráťte je, jakmile trouba zapípá. Po dokončení nechte 2-3 minuty stát. | | |
| A6 | Pečené jehněčí | 0,8-0,9 1,1-1,2 | Rošt do grilu + keramický podnos | 3 |
| | | Položte marinované jehněčí na rošt s keramickým podnosem. Obráťte jej, jakmile trouba zapípá, pokračujte znovu v procesu. | | |
| A7 | Mražené hranolky do trouby | 0,3-0,4 0,45-0,5 | Pečicí táč | 3 |
| | | Mražené hranolky vhodné do trouby rozložte na plech na pečení. | | |

| Potraviny | | Velikost porce (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-----------|----------------------------------|--|-------------------------------------|--------|
| A8 | Pečené brambory - půlky | 0,4-0,5 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 |
| | | 0,6-0,7 | | |
| | | Brambory nakrájejte na poloviny. Položte je do kruhu na táč odříznutou stranou ke grilu. Po uvaření nechte 2-3 minuty stát. | | |
| A9 | Jablečný koláč | 1,2-1,4 | Pečící táč | 2 |
| | | Dejte jablečný koláč do kulaté kovové misky. Položte misku na plech na pečení. Hmotnostní rozsah zahrnuje jablka, těsto a tak dále. | | |
| A10 | Holandský bochníkový koláč | 0,7-0,8 | Pečící táč | 3 |
| | | Vložte čerstvé těsto do vhodné velikosti pravoúhlé obdélníkové kovové formy (délka 25 cm). Umístěte formu na pečícím tácu podélnou stranou ke dvířkům. | | |

Průvodce rozmrazováním

| Potraviny | | Velikost porce (g) | Příslušenství | Úroveň |
|-----------|-------------|---|------------------|--------|
| d1 | Maso | 0,2-1,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | Okraje zakryjte hliníkovou fólií. Když trouba zapípá, otočte maso. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové maso, steaky, kotlety, mleté maso. | | |
| d2 | Drůbež | 0,2-1,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | Konce nohou a křídel zakryjte hliníkovou fólií. Jakmile trouba zapípá, otočte drůbež. Tento program je vhodný pro celé kuře i pro jednotlivé kuřecí porce. | | |
| d3 | Ryba | 0,2-1,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | Zakryjte ocas ryby hliníkovou fólií. Jakmile trouba zapípá, otočte rybu. Tento program je vhodný pro celou rybu i pro rybí filety. | | |
| d4 | Chléb/Koláč | 0,1-0,8 | Keramický podnos | 1 |
| | | Jakmile trouba zapípá, položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte ho. Umístěte koláč na keramický podnos, a pokud možno jej otočte, jakmile trouba zapípá (trouba stále pracuje a zastaví se, když otevřete dveře.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba, nakrájený na plátky nebo celý, stejně jako pro housky a bagety. Uspořádejte rohlíky do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny kvasnicové koláče, sušenky, sýrové koláče a listové těsto. Není vhodný pro krátké / krustové pečivo, ovocné a smetanové koláče ani pro dort s čokoládovou polevou. | | |
| d5 | Ovoce | 0,1-0,6 | Keramický podnos | 1 |
| | | Nasypte zmrazené ovoce rovnoměrně na keramický podnos. Tento program je vhodný pro ovoce, jako jsou maliny, smíšené bobulovité ovoce a tropické ovoce. | | |

Manuální vaření

Průvodce vaření mikrovlnnou troubou

- Nepoužívejte kovové nádoby v mikrovlnném režimu. Nádoby na potraviny vždy položte na otočný talíř.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje jídlo přikrýt.
- Po dokončení vaření nechte jídlo postát ve vlastní páře.

Mražená zelenina

- Používejte skleněnou nádobu Pyrex s víkem.
- Zeleninu zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po uvaření.
- Po uvaření přidejte koření.

| Potraviny | Velikost porce (g) | Výkon (W) | Čas vaření (min.) | Čas odstátí (min.) |
|---|---|-----------|-------------------|--------------------|
| Špenát | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 |
| | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. | | | |
| Brokolice | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 |
| | Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. | | | |
| Hrách | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 |
| | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. | | | |
| Zelené fazole | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 |
| | Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. | | | |
| Mixovaná zelenina (Mrkev / hrášek / kukuřice) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 |
| | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. | | | |
| Mixovaná zelenina (Čínská směs) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 |
| | Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody. | | | |

Inteligentní vaření

Čerstvá zelenina

- Používejte skleněnou nádobu Pyrex s víkem.
- Přidejte 30-45 ml studené vody na každých 250g zeleniny.
- Promíchejte jednou během vaření a jednou po uvaření.
- Po uvaření přidejte koření.
- Pro rychlejší vaření se doporučuje rozřezat zeleninu na menší části.
- Veškerou čerstvou zeleninu vařte použitím plného mikrovlnného výkonu (900 W).

| Potraviny | Velikost porce (g) | Čas vaření (min.) | Čas odstátí (min.) |
|---|---|-------------------|--------------------|
| Brokolice | 250 | 4-5 | 3 |
| | 500 | 5-6 | |
| Připravte stejně velké růžičky. Postavte stonky do středu. | | | |
| Růžičková kapusta | 250 | 5-6 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkové lžíce) vody. | | | |
| Mrkev | 250 | 5-6 | 3 |
| | Mrkev nakrájejte na plátky rovnoměrné velikosti. | | |
| Květák | 250 | 5-6 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Připravte stejně velké růžičky. Rozdělte velké růžičky na poloviny. Postavte stonky do středu. | | | |
| Cukety | 250 | 3-4 | 3 |
| | Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo kousek másla. Vařte, dokud nezměknou. | | |
| Lilek | 250 | 3-4 | 3 |
| | Nakrájejte lilek na malé kousky a pokropte 1 lžičkou citronové šťávy. | | |
| Pórek | 250 | 3-4 | 3 |
| | Nakrájejte pórek na silné plátky. | | |
| Houby | 125 | 1-2 | 3 |
| | 250 | 2-3 | |
| Připravte si malé celé nebo nakrájené houby. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokropte citronovou šťávou. Přidejte sůl a pepř. Před podáváním sced'te. | | | |

| Potraviny | Velikost porce (g) | Čas vaření (min.) | Čas odstátí (min.) |
|---|---|-------------------|--------------------|
| Cibule | 250 | 4-5 | 3 |
| | Nakrájejte cibuli na plátky nebo poloviny. Přidejte pouze 15 ml (1 polévková lžíce) vody. | | |
| Paprika | 250 | 4-5 | 3 |
| | Nakrájejte papriku na malé plátky. | | |
| Brambory | 250 | 4-5 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Oloupané brambory zvažte a nakrájejte na poloviny nebo čtvrtky podobné velikosti. | | | |
| Kapusta | 250 | 5-6 | 3 |
| | Nakrájejte kapustu na malé kousky. | | |

Rýže a těstoviny

Během a po uvaření čas od času promíchejte.

Vařte bez víka a během usazování zavřete víko. Poté důkladně scedte vodu.

- **Rýže:** Použijte velkou skleněnou nádobu Pyrex s víkem, protože rýže zdvojnásobí svůj objem.
- **Těstoviny:** Použijte velkou skleněnou nádobu Pyrex s víkem.

| Potraviny | Velikost porce (g) | Výkon (W) | Čas vaření (min.) | Čas odstátí (min.) | Pokyny |
|-----------------------------------|--------------------|-----------|-------------------|--------------------|-------------------------------|
| Bílá rýže (předvařená) | 250 | 800 | 17-18 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| | 375 | | 18-20 | | Přidejte 750 ml studené vody. |
| Hnědá rýže (předvařená) | 250 | 800 | 20-22 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| | 375 | | 22-24 | | Přidejte 750 ml studené vody. |
| Smíšená rýže (rýže + divoká rýže) | 250 | 800 | 17-19 | 5 | Přidejte 500 ml studené vody. |
| Smíšené obilí (rýže + zrna) | 250 | 800 | 18-20 | 5 | Přidejte 400 ml studené vody. |
| Těstoviny | 250 | 800 | 10-11 | 5 | Přidejte 1000 ml horké vody. |

Inteligentní vaření

Ohřívání

- Neohřívejte velké kusy potravin, jako jsou rolky masa, které se snadno převažují.
- Je bezpečnější ohřívat potraviny při nižších úrovních výkonu.
- Během a po uvaření dobře zamíchejte nebo otočte.
- Buďte opatrní v případě tekutin nebo dětské výživy. Před, během a po uvaření dobře promíchejte plastovou lžičkou nebo skleněnou míchací tyčinkou, abyste zabránili eruptivnímu varu a opaření. Po dobu odstavení je nechte uvnitř trouby. Při opakovaném ohřevu je nechte odstavené po delší dobu než u jiných druhů potravin.
- Doporučená doba odstavení při opakovaném ohřevu jsou 2–4 minuty. Pro více informací viz tabulka níže.

Tekutiny a potraviny

| Potraviny | Velikost porce | Výkon (W) | Čas vaření (min.) | Čas odstátí (min.) |
|---|---|-----------|-------------------|--------------------|
| Nápoje | 250 ml (1 hrnek) | 800 W | 1½-2 | 1-2 |
| | 500 ml (2 hrnky) | | 2-3 | |
| Nalijte do keramického šálku a znovu zahřejte odkryté. Umístěte šálek do středu keramického podnosu. Před a po odstátí pečlivě promíchejte. | | | | |
| Polévka (chlazená) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 |
| | Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přikryjte plastovým víkem. Po opakovaném ohřevu dobře promíchejte. Před podáváním znovu promíchejte. | | | |
| Dušené (chlazené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 |
| | Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přikryjte plastovým víkem. Po opakovaném ohřevu dobře promíchejte. Před podáváním znovu promíchejte. | | | |
| Těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 |
| | Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přikryjte plastovým víkem. Po opakovaném ohřevu dobře promíchejte. Před podáváním znovu promíchejte. | | | |
| Hotovka (chlazené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 |
| | 450 g | | 6-7 | |
| Na keramickou misku položte jídlo o 2-3 chlazených složkách. Přikryjte fólií. | | | | |

Dětská výživa a mléko

| Potraviny | Velikost porce | Výkon (W) | Čas vaření (sek.) | Čas odstátí (min.) |
|--|---|-----------|-------------------|--------------------|
| Dětská výživa (Zelenina + Maso) | 190 g | 600 W | 30-40 | 2-3 |
| | Vyprázdněte do keramického hlubokého talíře. Povařte přikryté víkem. Po uvaření promíchejte. Po uvaření nechte stát 2-3 minut. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. | | | |
| Dětská kaše (obilí + mléko + ovoce) | 190 g | 600 W | 20-30 | 2-3 |
| | Vyprázdněte do keramického hlubokého talíře. Povařte přikryté víkem. Po uvaření promíchejte. Po uvaření nechte stát 2-3 minut. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. | | | |
| Dětské mléko | 100 ml | 300 W | 30-40 | 2-3 |
| | 200 ml | | 50-60 | |
| Dobře promíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Umístěte do středu keramického podnosu. Povařte přikryté víkem. Dobře protřepejte a nechte stát nejméně 3 minuty. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. | | | | |

Inteligentní vaření

Rozmrazení

Zmrazené jídlo vložte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby bez víka. Během odmrazování otočte potraviny, a po rozmrazení odstraňte tekutinu a drůbky. Pro rychlejší odmrazování nakrájejte jídlo na malé kousky a před rozmrazením je zabalte do hliníkové fólie. Když vnější povrch zmrazených potravin začne tát, zastavte rozmrazování a nechat jídlo stát podle pokynů v tabulce níže.

Neměňte výchozí úroveň výkonu (180 W) pro rozmrazování.

| Potraviny | | Velikost porce (g) | Čas rozmrazování (min.) | Čas odstátí (min.) |
|--|---|--------------------|-------------------------|--------------------|
| Maso | Mleté maso | 250 | 6-7 | 15-30 |
| | | 500 | 8-12 | |
| | Vepřové steaky | 250 | 7-8 | |
| Umístěte maso na keramický podnos. Tenčí okraje zakryjte hliníkovou fólií. Po polovině doby rozmrazování otočte steaky na druhou stranu. | | | | |
| Drůbež | Kuřecí kousky | 500 (2 ks) | 12-14 | 15-60 |
| | Celé kuře | 1200 | 28-32 | |
| | Nejprve položte kousky kuřete kůží dolů, celá kuřecí prsíčka kostí dolů na keramický podnos. Tenčí části jako křídla a konce zakryjte hliníkovou fólií. Po polovině doby rozmrazování otočte kousky na druhou stranu. | | | |
| Ryba | Rybí filety | 200 | 6-7 | 10-25 |
| | Celá ryba | 400 | 11-13 | |
| | Položte zmrazenou rybu do středu keramické desky. Tenčí části umístěte pod silnější části. Tenké okraje filé a ocas celé ryby přikryjte hliníkovou fólií. Po polovině doby rozmrazování otočte rybu na druhou stranu. | | | |
| Ovoce | Bobuloviny | 300 | 6-7 | 5-10 |
| | Ovoce rozprostřete na plochem kulatém skleněném nádobí s velkým průměrem. | | | |
| Chléb | Rohlíky | 2 ks | 1-1½ | 5-20 |
| | (každý cca 50 g) | 4 ks | 2½-3 | |
| | toast / sendvič | 250 | 4-4½ | |
| | | 500 | 7-9 | |
| | Uspořádejte rohlíky do kruhu nebo chléb vodorovně na kuchyňském papíru na keramickém podnosu. Po polovině doby rozmrazování otočte na druhou stranu. | | | |

Průvodce grilováním

Topné prvky grilu jsou umístěny na stropě varné komory. Tyto prvky fungují, pouze pokud jsou dvířka zavřená a otočný talíř se otáčí.

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

Předeheřívajte gril po dobu 2-3 minut v režimu Gril, a pokud není níže uvedeno jinak, grilujte jídlo na vysokém stojanu. Po dokončení grilování použijte rukavice pro vyjmutí jídla z trouby.

Nádobí

Gril: Používejte ohnivzdorné nádoby, mohou obsahovat kovové části.

Nepoužívejte plastové nádoby žádného druhu.

Mikrovlny + Gril: Nepoužívejte nádoby vyrobené z kovových nebo plastových materiálů.

Druh jídla

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybí porce, sendviče a všechny druhy toastů s posypem.

Grilování

| Potravinu | Příslušenství | Úroveň | Čas vaření (1. strana) (min.) | Čas vaření (2. strana) (min.) |
|------------------|-------------------------------|--------|----------------------------------|----------------------------------|
| Rožeň s kebabem | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 8-10 | 6-8 |
| Vepřové steaky | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 7-9 | 5-7 |
| Klobásy | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 6-8 | 6-8 |
| Kuřecí kousky | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 20-25 | 15-20 |
| Lososové steaky | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 8-12 | 6-10 |
| Krájená zelenina | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 15-20 | - |
| Toast | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 2-3 | 1-2 |
| Sýrové toasty | Rošt do grilu + keramický táč | 5 | 3-5 | - |

Inteligentní vaření

Mikrovlny + Gril

| Potraviny | Úroveň výkonu (W) | Teplota (°C) | Příslušenství | Úroveň | Čas vaření (1. strana) (min.) | Čas vaření (2. strana) (min.) |
|----------------------|-------------------|--------------|-------------------------------|--------|-------------------------------|-------------------------------|
| Pečené brambory | 600 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 4 | 10-15 | - |
| Grilovaná rajčata | 300 | 160-180 | Rošt do grilu + keramický táč | 4 | 05-10 | - |
| Gratinovaná zelenina | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 4 | 10-20 | - |
| Pečená ryba | 300 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 4 | 04-08 | 04-06 |
| Kuřecí kousky | 300 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 4 | 10-15 | 10-15 |

Průvodce konvekcí

Konvekce

V konvekčním režimu obě topná tělesa i ventilátor na boční stěně pracují společně, aby cirkulovaly teplo uvnitř varné komory. Tento režim použijte pro sušenky, jednotlivé koláčky, rohlíky a dorty, jakož i ovocné dorty, křehké těsto a suflé. Lze použít veškeré běžné nádoby, plechy na pečení a fólie - vše, co byste normálně používali v tradiční konvekční troubě.

Mikrovlny+Konvekce

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem, což má za následek zkrácení doby vaření a vytvoření hnědého křupavého povrchu jídla. Trouba nabízí 5 různých automatických režimů pro vaše pohodlí: Použijte pro všechny druhy masa a drůbeže, stejně jako dušená masa se zeleninou a gratinovaná jídla, piškotové dorty a lehké ovocné dorty, koláče s drobenkou, pečenou zeleninu, koláčky a pečivo. Používejte pouze nádoby vhodné do trouby, jako jsou sklenice, keramika nebo kostěný porcelán bez kovového lemování.

Konvekce

| Potraviny | Teplota (°C) | Příslušenství | Úroveň | Čas vaření (min.) |
|--|--------------|-------------------------------|--------|-------------------|
| Koláč ořechový - čtvercová forma | 160-170 | Rošt do grilu + keramický táč | 2 | 60-70 |
| Kruhový citronový koláč - tvarovaná nebo misková forma | 150-160 | Rošt do grilu + keramický táč | 2 | 50-60 |
| Piškotový dort | 150-160 | Rošt do grilu + keramický táč | 2 | 25-35 |
| Ovocný dort | 150-170 | Rošt do grilu + keramický táč | 2 | 25-35 |
| Plochý ovocný koláč s mrkví | 150-170 | Pečící táč | 3 | 30-40 |
| Croissanty | 170-180 | Pečící táč | 2 | 10-15 |
| Rohlíky | 180-190 | Pečící táč | 2 | 10-15 |
| Čajové pečivo | 160-180 | Pečící táč | 3 | 10-20 |
| Hranolky vhodné pro pečení v troubě | 200-220 | Pečící táč | 3 | 15-20 |

Inteligentní vaření

Mikrovlny+Konvekce

| Potraviný | Úroveň výkonu (W) | Teplota (°C) | Příslušenství | Úroveň | Čas vaření (1. strana) (min.) | Čas vaření (2. strana) (min.) |
|-----------------------------------|-------------------|--------------|-------------------------------|--------|-------------------------------|-------------------------------|
| Celé kuře 1,2 kg | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 3 | 25-30 | 15-25 |
| Hovězí pečeně / jehněčí (střední) | 300 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 3 | 15-20 | 15-20 |
| Zmrazené lasagne / | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 3 | 20-25 | - |
| Gratinované brambory | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický táč | 3 | 10-15 | - |
| Tortový korpus a čerstvým ovocem | 100 | 160-180 | Keramický táč | 3 | 40-50 | - |

Průvodce vaření v páře

| Potraviny | Velikost porce (g) | Úroveň výkonu (W) | Čas vaření (min.) | Příslušenství |
|--------------------|---|-------------------|-------------------|----------------------|
| Artičoky | 300 (1-2 ks) | 800 | 5-6 | Mísa + Vložka + Víko |
| | Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do mísy. Položte artyčoky na vložku. Přidejte 1 polévkovou lžici citronové šťávy. Přikryjte plastovým víkem. Po vaření nechte stát 1-2 minuty. | | | |
| Čerstvá zelenina | 300 | 800 | 4-5 | Mísa + Vložka + Víko |
| | Po umytí odvažte zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, pepř), očistěte a nakrájejte na stejnou velikost. Vložte vložku do mísy. Rozložte zeleninu do vložené vložky v míse. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Přikryjte plastovým víkem. Po vaření nechte stát 1-2 minuty. | | | |
| Mražená zelenina | 300 | 600 | 8-9 | Mísa + Vložka + Víko |
| | Vložte zmraženou zeleninu do parní mísy. Vložte vložku do mísy. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Přikryjte plastovým víkem. Po vaření a v průběhu odstátí dobře promíchejte. Po vaření nechte stát 2-3 minuty. | | | |
| Rýže | 250 | 800 | 15-18 | Mísa + Víko |
| | Vložte rýži do parní mísy. Přidejte 500 ml studené vody. Přikryjte plastovým víkem. Po uvaření nechte bílou rýži stát 5 minut, hnědou rýži 10 minut. | | | |
| Neloupané brambory | 500 | 800 | 7-8 | Mísa + Víko |
| | Odvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní mísy. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Přikryjte plastovým víkem. Po vaření nechte stát 2-3 minuty. | | | |
| Dušené (chlazené) | 400 | 600 | 5½-6½ | Mísa + Víko |
| | Vložte dušené maso do parní mísy. Přikryjte plastovým víkem. Před odstavením dobře promíchejte. Po vaření nechte stát 1-2 minuty. | | | |
| Polévka (chlazená) | 400 | 800 | 3-4 | Mísa + Víko |
| | Nalijte do parní mísy. Přikryjte plastovým víkem. Před odstavením dobře promíchejte. Po vaření nechte stát 1-2 minuty. | | | |

Inteligentní vaření

| Potraviny | Velikost porce (g) | Úroveň výkonu (W) | Čas vaření (min.) | Příslušenství |
|---|---|-------------------|-------------------|---------------|
| Zmražená polévka | 400 | 800 | 8-10 | Mísa + Víko |
| | Vložte zmraženou polévku do parní mísy. Přikryjte plastovým víkem. Před odstavením dobře promíchejte. Po uvaření nechte stát 2-3 minuty. | | | |
| Mražené kynuté knedlíky s džemovou náplní | 150 | 600 | 1½-2½ | Mísa + Víko |
| | Povrch naplněných knedlíků navlhčete studenou vodou. Vložte 1-2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní mísy. Přikryjte plastovým víkem. Po uvaření nechte stát 2-3 minuty. | | | |
| Ovocný kompot | 250 | 800 | 3-4 | Mísa + Víko |
| | Čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, mango nebo ananas) se po oloupání zváží, umyje a rozkrájí na kusy stejné velikosti nebo kostky. Vložte je do parní mísy. Přidejte 1-2 polévkové lžice vody a 1-2 polévkové lžice cukru. Přikryjte plastovým víkem. Po vaření nechte stát 2-3 minuty. | | | |

Rychle a jednoduše

Rozpuštění másla

Do malé hluboké skleněné misky vložte 50 g másla. Přikryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30-40 sekund s výkonem 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpuštění čokolády

Do malé hluboké skleněné misky vložte 100 g čokolády. Zahřívejte 3-5 minut s výkonem 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během tání jednou nebo dvakrát zamíchejte. K vyjmutí vždy použijte rukavice!

Rozpuštění krystalizovaného medu

Do malé hluboké skleněné misky vložte 20 g krystalizovaného medu. Zahřívejte 20-30 sekund s výkonem 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozpuštění želatiny

Vložte suché želatinové plátky (10 g) na 5 minut do studené vody. Osušenou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy. Zahřívejte po dobu 1 minuty s výkonem 300W. Po rozpuštění zamíchejte.

Vaření glazury / polevy (na koláč a dort)

Instantní glazuru (přibližně 14 g) smíchejte s 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte ji odkrytou ve skleněné pyrexové misce po dobu 3 ½ až 4 ½ minuty s výkonem 900W, dokud nebude glazura hladká/průhledná. Během přípravy dvakrát promíchejte.

Vaření džemu

Vložte 600 g ovoce (například smíšené bobuloviny) do vhodné skleněné pyrexové misky s víkem. Přidejte 300 g konzervačního cukru a dobře promíchejte. Vařte zakryté víkem po dobu 10-12 minut s výkonem 900W. Během vaření několikrát promíchejte. Nalijte přímo do malých skleniček s odklápěcími víčky. Ponechte odstát s otevřeným víčkem po dobu 5 minut.

Vaření pudingu

Smíchejte pudingový prášek s cukrem a mlékem (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře promíchejte. Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou misku s víkem. Vařte zakryté s víkem po dobu 6 ½ až 7 ½ minut s výkonem 900W. Během vaření několikrát dobře promíchejte.

Hnědé plátky mandlí

Naneste 30 g nakrájených mandlí rovnoměrně na středně velkou keramickou desku. Během hnědnutí po dobu 3 ½ až 4 ½ minut při výkonu 600W několikrát promíchejte. Nechte je postát 2-3 minuty v troubě. K vyjmutí vždy použijte rukavice!

Řešení problémů

Při používání trouby se může vyskytnout problém. V takovém případě nejprve zkontrolujte tabulku níže a zkuste návrhy na vyřešení problému. Pokud problém přetrvává nebo se na displeji stále objevuje nějaký informační kód, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve zkontrolujte tabulku níže a zkuste doporučení.

| Problém | Příčina | Řešení |
|-----------------------------------|--|--|
| Obecně | | |
| Tlačítka nelze správně stisknout. | Mezi tlačítka mohou být zachyceny cizí látky/nečistoty. | Odstraňte cizí látky a zkuste to znovu. |
| | Pro dotykové modely: na vnější straně je vlhkost. | Otřete vlhkost z vnějšku. |
| | Je aktivována dětská pojistka. | Deaktivujte dětský zámek. |
| Čas se nezobrazí. | Chybí napájení. | Ujistěte se, že je přítomné napájení. |
| | Je nastavena funkce Eco (úspora energie). | Vypněte funkci Eco. |
| Trouba nefunguje. | Chybí napájení. | Ujistěte se, že je přítomné napájení. |
| | Dvířka jsou otevřená. | Zavřete dvířka a zkuste to znovu. |
| | Bezpečnostní mechanismy pro otevření dvířek jsou pokryty cizími látkami. | Odstraňte cizí látky/nečistoty a zkuste to znovu. |
| Během provozu se trouba zastaví. | Uživatel otevřel dvířka, aby obrátil jídlo. | Po obrácení jídla stiskněte znovu tlačítko Start pro spuštění provozu. |

| Problém | Příčina | Řešení |
|--|--|---|
| Během provozu se napájení vypne. | Trouba vařila delší dobu. | Po delším vaření nechte troubu vychladnout. |
| | Chladicí ventilátor nefunguje. | Poslouchejte zvuk chladicího ventilátoru. |
| | Pokoušíte se ovládat troubu bez jídla uvnitř. | Vložte jídlo do trouby. |
| | Není dostatečný větrací prostor pro troubu. | V přední a zadní části trouby jsou vývody sání / odvodu pro větrání. Dodržujte mezery uvedené v průvodci instalací produktu. |
| | Na stejnou zásuvku je napojeno několik napájecích zástrček. | Označte pouze jednu zásuvku pro použití trouby. |
| Chybí napájení trouby. | Napájení není dodáváno. | Ujistěte se, že je přítomné napájení. |
| Během provozu je slyšet praskání a trouba nefunguje. | Vaření zatavených potravin nebo použití nádoby s víkem může způsobit zvuky praskání. | Nepoužívejte uzavřené nádoby, protože by mohly během vaření prasknout v důsledku zvětšení obsahu uvnitř. |
| Vnější povrch trouby je během provozu příliš horký. | Není dostatečný větrací prostor pro troubu. | V přední a zadní části trouby jsou vývody sání / odvodu pro větrání. Dodržujte mezery uvedené v průvodci instalací produktu. |
| | Na horní části trouby jsou předměty. | Odstraňte všechny předměty z horní části trouby. |
| Dvířka nelze správně otevřít. | Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zaseknuté zbytky potravin. | Vyčistěte troubu a otevřete dvířka. |

| Problém | Příčina | Řešení |
|---------------------------------|--|---|
| Trouba nehřeje. | Trouba nemusí fungovat, vaří se příliš mnoho jídla nebo se používá nesprávné nádobí. | Vložte jeden šálek vody do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a nechte mikrovlnnou troubu běžet 1-2 minuty, abyste zkontrolovali, zda je voda ohřátá. Snižte množství jídla a znovu zapněte funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem. |
| Vyhřívání je slabé nebo pomalé. | Trouba nemusí fungovat, vaří se příliš mnoho jídla nebo se používá nesprávné nádobí. | Vložte jeden šálek vody do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a nechte mikrovlnnou troubu běžet 1-2 minuty, abyste zkontrolovali, zda je voda ohřátá. Snižte množství jídla a znovu zapněte funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem. |
| Funkce ohřívání nefunguje. | Trouba nemusí fungovat, vaří se příliš mnoho jídla nebo se používá nesprávné nádobí. | Vložte jeden šálek vody do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a nechte mikrovlnnou troubu běžet 1-2 minuty, abyste zkontrolovali, zda je voda ohřátá. Snižte množství jídla a znovu zapněte funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem. |
| Funkce rozmrazování nefunguje. | Trouba nemusí fungovat, vaří se příliš mnoho jídla nebo se používá nesprávné nádobí. | Vložte jeden šálek vody do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a nechte mikrovlnnou troubu běžet 1-2 minuty, abyste zkontrolovali, zda je voda ohřátá. Snižte množství jídla a znovu zapněte funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem. |

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Vnitřní světlo je tlumené nebo se nerozsvítí. | Dvířka zůstala otevřená po dlouhou dobu. | Interiérové světlo se může automaticky vypnout, když je funkce Eco aktivní. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko „Storno“. |
| | Vnitřní světlo je pokryto cizími látkami. | Vyčistěte vnitřek trouby a znovu zkontrolujte. |
| Během vaření se ozve pípnutí. | Pokud je použita funkce automatického vaření, tento zvukový signál znamená, že je čas obrátit jídlo během rozmrazování. | Po obrácení jídla stiskněte znovu tlačítko Start pro spuštění provozu. |
| Trouba není ve vodorovné poloze. | Trouba je umístěna na nerovném povrchu. | Ujistěte se, že je trouba nainstalována na rovném a stabilním povrchu. |
| Během vaření to jiskří. | Během pečení / rozmrazování se používají kovové nádoby. | Nepoužívejte kovové nádoby. |
| Po připojení napájení začne trouba okamžitě fungovat. | Dvířka nejsou správně zavřená. | Zavřete dvířka a znovu zkontrolujte. |
| Z trouby je cítit elektrický proud. | Napájecí zásuvka není správně uzemněna. | Ujistěte se, že je síťová zásuvka správně uzemněna. |
| Z trouby kape voda. | V závislosti na jídle se může v některých případech objevit voda nebo pára. Nejedná se o poruchu trouby. | Nechte troubu vychladnout, a poté ji otřete suchým ručníkem. |
| Z dvířek uniká pára. | V závislosti na jídle se může v některých případech objevit voda nebo pára. Nejedná se o poruchu trouby. | Nechte troubu vychladnout, a poté ji otřete suchým ručníkem. |



| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|--|
| V troubě se nachází voda. | V závislosti na jídle se může v některých případech objevit voda nebo pára. Nejedná se o poruchu trouby. | Nechte troubu vychladnout, a poté ji otřete suchým ručníkem. |
| Jas uvnitř trouby se liší. | Jas se mění v závislosti na změně výkonu podle funkce. | Změny výkonu během vaření nejsou poruchy. Nejedná se o poruchu trouby. |
| Vaření je hotové, ale chladicí ventilátor stále běží. | Pro větrání trouby běží chladicí ventilátor po dokončení vaření ještě asi po dobu 5 minut. | Nejedná se o poruchu trouby. |
| Stisknutím tlačítka + 30 s se trouba zapne. | To se stane, když trouba předtím nefungovala. | Mikrovlnná trouba je navržena pro provoz stisknutím tlačítka +30 s, když předtím nebyla v provozu. |
| Otočný talíř | | |
| Během otáčení otočný talíř vyjede ze své dráhy nebo se zastaví. | Pod talířem chybí kroužek na kolečkách nebo kroužek není na svém místě. | Nainstalujte správně kroužek na kolečkách a zkuste to znovu. |
| Otočný talíř při otáčení drhne. | Kroužek na kolečkách není správně osazený na svém místě, je zde příliš mnoho jídla nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby. | Upravte množství jídla a nepoužívejte příliš velké nádoby. |
| Otočný talíř při otáčení chrastí a je hlučný. | Zbytky potravin jsou nalepeny na dno trouby. | Odstraňte všechny zbytky jídla přilepené na dno trouby. |



| Problém | Příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Gril | | |
| Během provozu vychází kouř. | Při prvním použití trouby může z topných těles vycházet kouř. | Nejedná se o závadu, a pokud troubu zapnete 2-3krát, kouř by už neměl vycházet. |
| | Jídlo ulpělo na topných prvcích. | Nechte troubu vychladnout, a poté odstraňte jídlo z topných těles. |
| | Jídlo je příliš blízko grilu. | Během vaření uložte jídlo do vhodné vzdálenosti. |
| | Jídlo není správně připraveno a / nebo uspořádáno. | Ujistěte se, že je jídlo správně připraveno a uspořádáno. |
| Trouba | | |
| Trouba nehřeje. | Dvířka jsou otevřená. | Zavřete dvířka a zkuste to znovu. |
| Během předehřívání trouby vychází kouř. | Při prvním použití trouby může z topných těles vycházet kouř. | Nejedná se o závadu, a pokud troubu zapnete 2-3krát, kouř by už neměl vycházet. |
| | Jídlo ulpělo na topných prvcích. | Nechte troubu vychladnout, a poté odstraňte jídlo z topných těles. |
| Při používání trouby dochází k pálení nebo zápachu plastů. | Používá se plastové nebo nevhodné nehořlavé nádobí. | Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty. |
| Uvnitř trouby je špatný pach. | Zbytky potravin nebo plasty se roztavily a přilepily k interiéru. | Použijte funkci páry, a poté otřete suchým hadříkem. Dovnitř můžete vložit plátek citronu a spustit troubu pro rychlejší odstranění zápachu. |

| Problém | Příčina | Řešení |
|------------------------|---|--|
| Trouba správně nevaří. | Během vaření se dvířka trouby často otevírají. | Neotevírejte často dvířka, pokud nevaříte potraviny, které je třeba otočit. Pokud dvířka často otevíráte, vnitřní teplota se sníží a to může ovlivnit výsledky vaření. Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny. |
| | Správně nastavte ovládací prvky trouby a zkuste to znovu. | Gril nebo jiné příslušenství není správně vloženo. |
| | Správně vložte příslušenství. | Používá se nesprávný typ nebo velikost nádobí. |
| | Resetujte ovládací prvky trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem. | Resetujte ovládací prvky trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem. |

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, může se na displeji zobrazit informační kód. Zkontrolujte tabulku níže a zkuste návrhy na vyřešení problému.

| Kód | Popis | Řešení |
|------|--|--|
| C-20 | Senzor teploty je otevřený. | Odpojte napájecí kabel trouby a kontaktujte místní servisní středisko Samsung. |
| | Senzor teploty je přerušovaný. | |
| C-F0 | Nedochází k žádné komunikaci mezi hlavní a vedlejší MICOM. | |
| C-F1 | Vyskytuje se pouze během čtení / zápisu EEPROM. | |
| C-21 | Tento kód se objeví, když je teplota trouby vysoká. V případě, že teplota vzroste nad mezní teplotu během provozu v každém režimu (snímán oheň). | Odpojte napájecí kabel pro dostatečné ochlazení a restartujte mikrovlnnou troubu. |
| C-F2 | | Stiskněte Stop (⏏) a zkuste to znovu. |
| C-d0 | Dotykové tlačítko je nefunkční. | Odpojte napájecí kabel z důvodu dostatečného chlazení a tlačítko vyčistěte (prach, voda). Pokud se objeví stejný problém, obraťte se na místní servisní středisko Samsung. |

Technické specifikace

Společnost SAMSUNG se snaží své výrobky neustále vylepšovat. Konstrukční specifikace i tyto uživatelské pokyny se proto mohou bez předchozího upozornění změnit.

Na základě nařízení 2/1984 (III.10) BKM-IpM. my jako distributoři potvrzujeme, že trouba NQ50J3530 ** společnosti Samsung splňuje níže uvedené technologické parametry

| | | |
|------------------------|--------------------|---------------------------|
| Zdroj napájení | | 230 V ~ 50 Hz |
| Spotřeba energie | Maximální příkon | 3000 W |
| | Mikrovlnná trouba | 1650 W |
| | Gril | 2500 W |
| | Konvekce | 2500 W |
| Výstupní výkon | | 100 W / 800 W (IEC - 705) |
| Provozní frekvence | | 2450 MHz |
| Magnetron | | OM75P (21) |
| Metoda chlazení | | chladičí ventilátor |
| Rozměry (Š x V x H) | Samostatně stojící | 595 x 454,2 x 570 mm |
| | Vestavný | 555 x 445 x 548,8 mm |
| Objem | | 50 litrů |
| | Čistá hmotnost | 38.6 Kg |
| | Hrubá hmotnost | 45,8 Kg |
| Úroveň hluku | | 44,0 dBA |

Poznámka

SAMSUNG

OTÁZKY NEBO PŘIPOMÍNKY?

| ZEMĚ | VOLEJTE | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA |
|------|-----------------------------|--|
| CZ | 800 SAMSUNG (800 726 786) | www.samsung.com/cz |
| SK | 0800 SAMSUNG (0800 726 786) | www.samsung.com/sk |

Mikrovlnná rúra

Používateľský manuál

NQ50J5530**



SAMSUNG

Obsah

| | |
|---|-----------|
| Bezpečnostné inštrukcie | 3 |
| Dôležité bezpečnostné inštrukcie | 3 |
| Správna likvidácia tohto produktu (odpadové elektrické a elektronické zariadenia) | 12 |
| Inštalácia | 13 |
| Čo zahŕňa | 13 |
| Inštrukcie k inštalácii | 16 |
| Údržba | 21 |
| Čistenie | 21 |
| Výmena (oprava) | 22 |
| Starostlivosť po dlhšej dobe nepoužívania | 22 |
| Skôr než začnete | 23 |
| Hodiny | 23 |
| Časovač | 24 |
| Zvuk zap/vyp | 25 |
| Úspora energie | 25 |
| Bočné vedenie | 26 |
| O mikrovlnnej energii | 26 |
| Riad do mikrovlnnej rúry | 27 |
| Operácie | 29 |
| Ovládací panel | 29 |
| Manuálny režim | 31 |
| Automatický režim | 39 |
| Špeciálne funkcie | 41 |
| Inteligentné varenie | 44 |
| Automatické varenie | 44 |
| Manuálne varenie | 49 |
| Rýchle a jednoduché | 61 |
| Riešenie problémov | 62 |
| Kontrolné body | 62 |
| Informačné kódy | 69 |
| Technické špecifikácie | 70 |

Bezpečnostné inštrukcie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

PREČÍTAJTE SI ICH POZORNE A USCHOVAJTE PRE NESKORŠIE POUŽITIE

VAROVANIE: Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmie byť rúra v prevádzke, pokiaľ nebude opravená kompetentnou osobou.

VAROVANIE: Je nebezpečné pre kohokoľvek iného, než je kompetentná osoba, vykonávať akúkoľvek servisnú alebo opravnú operáciu, zahŕňajúcu odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnej energii.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny nesmú byť zahrievané v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

VAROVANIE: Nenechávajte deti používať rúru bez dozoru, iba ak im boli dané zodpovedajúce pokyny, aby mohli rúru používať bezpečným spôsobom, a ak pochopili nebezpečenstvo nesprávneho použitia.

Tento spotrebič je určený na použitie iba v domácnosti a nie je určený na použitie v týchto prostrediach:

- kuchynské priestory zamestnancov v obchodoch, kancelárie a ďalšie pracovné prostredia
- farmárske domy;
- kychyne pre klientov v hoteloch, motelloch a v iných rezidenčných prostrediach;
- typ ubytovania s raňajkami.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný pre použitie v mikrovlnných rúrach.

Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor na rúru kvôli možnosti vznietenia.



Bezpečnostné inštrukcie

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a zahrievanie vyhrievacích vankúšikov, papúč, špongií, vlhkej handričky a pod. môže viesť k zraneniu, vznieteniu alebo k požiaru.

Ak je spozorovaný dym (vyžarovaný), vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dverka zatvorené, aby ste potlačili plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k oneskorenému eruptívnemu varu, preto je treba pri manipulácii s nádobou postupovať opatrne.

Obsah dojčenských fliaš a pohárov pre detskú výživu pred konzumáciou premiešajte alebo pretrepte a skontrolujte teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

Vajcia v škrupine a celé varené vajcia by nemali byť ohrievané v mikrovlnných rúrach, pretože by mohli explodovať aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

Rúra by mala byť pravidelne čistená a všetky usadeniny potravín by mali byť odstránené. Ak by sa rúra neudržovala v čistom stave, mohlo by to viesť k zhoršeniu povrchu, ktorý by mohol nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a mohlo by to viesť k nebezpečnej situácii.

Spotrebič je určený len na zabudovanie. Spotrebič nesmie byť uzatvorený v skrini.

Počas mikrovlnného varenia nie sú povolené kovové nádoby na potraviny a nápoje.

Pri vyberaní nádob zo spotrebiča je potrebné dbať na to, aby nedošlo k posunutiu otočného taniera (len modely s otočným tanierom).

Spotrebič nesmie byť čistený parným čističom.



Spotrebič by nemal byť čistený prúdom vody.

Spotrebič nie je určený na inštaláciu do cestných vozidiel, karavanov a podobných vozidiel.

Tento spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ibaže by im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

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

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou schopnosťou alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli súvisiacim nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a údržbu.

Tento spotrebič by malo byť po inštalácii možné odpojiť od napájania. Odpojenie môže byť dosiahnuté prístupnosťou zástrčky alebo začlenením spínača do kabeláže podľa predpisov pre zapojenie.

Ak je na spotrebič nainštalovaný napájací kábel bez zástrčky, musia byť zabudované prostriedky na odpojenie od pevného vedenia v súlade s pravidlami zapojenia.



Bezpečnostné inštrukcie

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo nebezpečným situáciám. Pri voľbe spôsobu fixácie nepoužívajte lepidlá, pretože sa nepovažujú za spoľahlivý fixačný prostriedok.

Táto rúra by mala byť umiestnená v správnom smere a výške, čo umožňuje ľahký prístup dovnútra a k oblasti ovládania.

Pred prvým použitím rúry by mala byť rúra najprv prevádzkovaná s nádobou naplnenou vodou po dobu 10 minút, a potom už môže byť používaná.

Ak rúra vydáva podivný hluk, je cítiť zápach alebo rúra vydáva dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

VAROVANIE: Ak je spotrebič prevádzkovaný v kombinovanom režime, deti by mali používať rúru iba pod dohľadom dospelého kvôli generovaným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vo vnútri rúry.

Pokiaľ má tento spotrebič čistiacu funkciu, môžu sa povrchy počas čistenia zahrievať viac ako obvykle a deti by sa mali držať mimo dosahu. Funkcia čistenia závisí od modelu.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by sa mali držať ďalej.

Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

Nepoužívajte parný čistič.



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

Aby nedošlo k prehriatiu, nesmie byť spotrebič inštalovaný za dekoratívne dvierka skrinky.

VAROVANIE: Počas používania sa zariadenie a jeho prístupné časti zahrievajú. Je treba dbať na to, aby nedošlo k dotyku s ohrievacími telesami. Deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov, musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

POZOR: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť neustále pod dohľadom.

Dvierka alebo vonkajší povrch sa môžu pri prevádzke spotrebiča zahriať.

Teplota prístupných povrchov môže byť pri prevádzke spotrebiča vysoká.

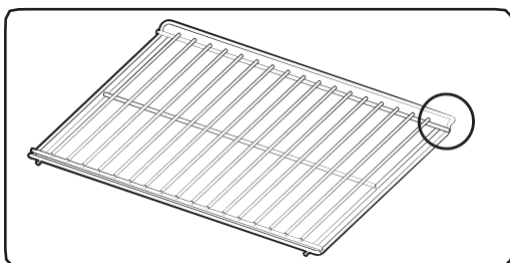
Počas používania sa povrchy môžu zahriať.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Bezpečnostné inštrukcie

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou schopnosťou alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli súvisiacim nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.

Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



Prosím, položte rošt ohnutou stranou dozadu, aby ste upevnili jeho polohu pri varení veľkého množstva potravín (v závislosti od modelu).

Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek úpravy alebo opravy musí vykonávať len kvalifikovaný personál.

Pri použití mikrovlnnej funkcie nezahrievajte potraviny ani tekutiny uzavreté v nádobách.

Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol alebo paru alebo vysokotlakové čistiace prostriedky.

Neinštalujte rúru: v blízkosti kúrenia alebo horľavého materiálu; na miesta, ktoré sú vlhké, masné, prašné alebo vystavené priamemu slnečnému žiareniu alebo vode; alebo kde môže unikať plyn; alebo na nerovný povrch.

Táto rúra musí byť riadne uzemnená v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Pravidelne používajte suchú handričku na odstránenie cudzích látok z koncoviek a kontaktov zástrčky.

Neťahajte, nadmerne neohýbajte ani nekladte ťažké predmety na napájací kábel.

Pokiaľ dôjde k úniku plynu v miestnosti (propán, LP atď.), okamžite vetrajte. Nedotýkajte sa napájacieho kábla.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Pokiaľ je rúra v prevádzke, nevypínajte ju odpojením napájacieho kábla.

Nevkladajte do rúry prsty ani cudzie látky. Ak do rúry vniknú cudzie látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Na rúru nevyvíjajte nadmerný tlak a vyhýbajte sa nárazom do nej.

Nekladte na rúru krehké predmety.

Zaistite, aby napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedali špecifikáciám produktu.

Pevne zastrčte napájaciu zástrčku do zásuvky v stene. Nepoužívajte viacnásobné adaptéry, predlžovacie káble alebo elektrické transformátory.

Nevešajte napájací kábel na kovové predmety. Uistite sa, že kábel vedie medzi objektmi alebo je za rúrou.

Nepoužívajte poškodenú zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú zásuvku v stene. V prípade poškodenia napájacích zástrčiek alebo káblov kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Na rúru nenanášajte ani priamo nestriekajte vodu.

Neukladajte žiadne predmety na rúru, dovnútra ani na dvierka rúry.

Nestriekajte do rúry prchavé materiály, ako sú insekticídy.

Neskladujte v rúre horľavé materiály. Pretože pary alkoholu môžu prichádzať do styku s horúcimi časťami rúry, buďte opatrní pri zohrievaní potravín alebo nápojov obsahujúce alkohol.

Deti môžu naraziť alebo zachytiť prstami o dvierka. Pri otváraní / zatváraní dvierok držte deti stranou.



Bezpečnostné inštrukcie

Varovanie pri používaní mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k oneskorenému erupčivému varu, pri manipulácii s nádobou buďte vždy opatrní. Pred manipuláciou vždy nechajte nápoje odstáť najmenej 20 sekúnd. Ak je to potrebné, miešajte počas ohrievania. Po zahriatí vždy premiešajte.

V prípade obarenia, postupujte podľa týchto pokynov pre prvú pomoc:

1. Ponorte oparenú oblasť do studenej vody po dobu najmenej 10 minút.
2. Postihnutú oblasť zakryte čistým suchým obvazom.
3. Neaplikujte krémy, oleje ani pleťové vody.

Aby ste predišli poškodeniu podnosu alebo stojanu, nedávajte ich krátko po varení do vody. Nepoužívajte rúru na vyprážanie potravín na tuku, pretože teplotu oleja nie je možné regulovať. To by mohlo mať za následok náhly ohrev a vykypenie horúcich olejov.

Opatrenia pre mikrovlnnú rúru

Používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad upravený zlatom alebo striebrom, kovové ihlice atď.

Odstráňte z obalov skrútené drôty. Môže dôjsť k elektrickému oblúku. Nepoužívajte rúru na sušenie papierov alebo oblečenia.

Pre ohrev malého množstva potravín používajte kratšie časy, aby ste zabránili prehriatiu alebo spáleniu. Napájací kábel a zástrčku udržiavajte mimo zdroja vody a tepla.

Aby nedošlo k výbuchu, neohrievajte vajcia v škrupine alebo varené vajcia. Neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzavretej nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte vetracie štrbiny handričkou alebo papierom. Toto tvorí nebezpečenstvo požiaru.

Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť a zostane vypnutá, kým sa dostatočne neochladí.

Pri vyberaní riadu vždy používajte rukavice.

Počas ohrievania alebo po skončení ohrievania kvapaliny premiešajte a nechajte kvapalinu odstáť aspoň po dobu 20 sekúnd po ohriatí, aby sa zabránilo erupčivému varu.

Pri otváraní dvierok stojte v dĺžke ramien od rúry, aby ste predišli opareniu unikajúcim horúcim vzduchom alebo parou.

Nepoužívajte rúru, keď je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov po 30 minútach nečinnosti automaticky vypne. Odporúčame vždy vložiť do rúry pohár vody, aby sa v prípade náhodného spustenia rúry absorbovala mikrovlnná energia.

Nainštalujte rúru v súlade so vzdialenosťami uvedenými v tejto príručke (pozri inštalácia mikrovlnnej rúry).

Buďte opatrní pri pripájaní iných elektrických spotrebičov k zásuvkám v blízkosti rúry.



Opatrenia pri prevádzke mikrovlnnej rúry

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže mať za následok škodlivé vystavenie k mikrovlnnej energii.

- Nepoužívajte rúru s otvorenými dvierkami. Neupravujte bezpečnostné zámky (dverné západky). Nič nekladajte do bezpečnostných blokovacích otvorov.
- Neumiestňujte žiadne predmety medzi dvierka rúry a prednú stranu a nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách hromadili zvyšky jedla alebo čistiace prostriedky. Udržujte dvierka a tesniace povrchy dvierok čisté utrením vlhkou handričkou, a potom mäkkou suchou handričkou, a to po každom použití.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Rúru prevádzkujte až potom, čo bola opravená kvalifikovaným technikom.
Dôležité: dvierka rúry musia byť starostlivo zavreté. Dvierka sa nesmú ohýbať; dverné závesy sa nesmú zlomiť alebo uvoľniť; tesnenie dvierok a tesniace plochy sa nesmú poškodiť.
- Akékoľvek úpravy alebo opravy musí vykonávať len kvalifikovaný personál.

Omedzená záruka

Spoločnosť Samsung bude účtovať poplatok za opravu za výmenu príslušenstva alebo opravu vizuálnej vady, ak bolo poškodenie jednotky alebo príslušenstva spôsobené zákazníkom. Medzi položky, na ktoré sa toto ustanovenie vzťahuje, patria:

- Dvierka, kľučky / rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel, ktoré sú prelomené, poškriabané alebo rozbité.
- Rozbitý alebo chýbajúci podnos, vodidlo taniera, spojka alebo drôtený stojan.

Túto rúru používajte iba na určený účel, ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Varovanie a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke rúry je vašou povinnosťou používať zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť.

Pretože tieto nasledujúce prevádzkové pokyny sa týkajú rôznych modelov, môžu sa vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry mierne líšiť od charakteristík popísaných v tejto príručke a nemusia byť použiteľné všetky výstražné značky. Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung alebo nájdite nápovedu a informácie online na adrese www.samsung.com.

Túto rúru používajte iba k ohrevu potravín. Je určená iba pre domáce použitie. Neohrievajte žiadny typ textílií alebo vankúšov naplnených vláknami. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nebanlivým alebo nesprávnym použitím rúry.

Aby nedošlo k poškodeniu povrchu rúry a k nebezpečným situáciám, majte rúru vždy čistú a dobre udržiavanú.

Bezpečnostné inštrukcie

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je spotrebič ISM triedy 2 skupiny B. Definícia skupiny 2: obsahuje všetky zariadenia ISM, v ktorých je zámerne vytváraná a / alebo používaná vysokofrekvenčná energia vo forme elektromagnetického žiarenia pre spracovanie materiálu, a zariadenia pre EDM a oblúkové zváranie.

Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné pre použitie v domácich zariadeniach a v zariadeniach priamo pripojených k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá zásobuje budovy používané na domáce účely.

Správna likvidácia tohto produktu (odpad z elektrických a elektronických zariadení)



(Platí v krajinách so systémami separovaného zberu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v literatúre znamená, že výrobok a jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, slúchadlá, USB kábel) by sa na konci svojej životnosti nemali likvidovať s iným domácim odpadom. Ak chcete zabrániť možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, oddeľte tieto položky od ostatných druhov odpadu a recyklujte ich zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné použitie materiálnych zdrojov. Používatelia v domácnostiach by sa mali obrátiť na predajcu, u ktorého tento produkt zakúpili, alebo na miestny úrad, kde sa dozvedia podrobnosti o tom, kde a ako môžu tieto položky odovzdať na recykláciu bezpečnú pre životné prostredie.

Obchodní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a skontrolovať podmienky kúpnej zmluvy. Tento produkt a jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované s inými komerčnými odpadmi.

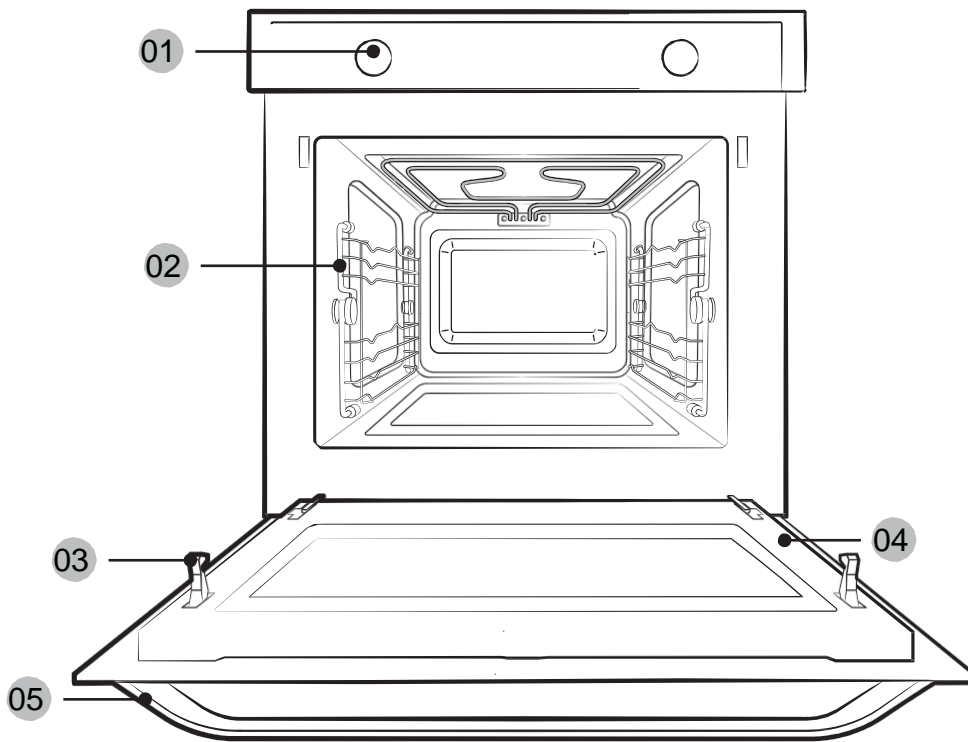
Informácie o environmentálnych záväzkoch spoločnosti Samsung a regulačných záväzkoch špecifických pre daný výrobok, napríklad navštívte nariadenia REACH:
samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Inštalácia

Čo zahŕňa

Uistite sa, že všetky súčasti a príslušenstvo sú obsiahnuté v balení produktu. Ak máte problém s rúrou alebo s príslušenstvom, obráťte sa na miestne zákaznícke centrum Samsung alebo na predajcu.

Stručný prehľad rúry



01 Ovládací panel

02 Bočné vedenie

03 Bezpečnostný zámok dverí

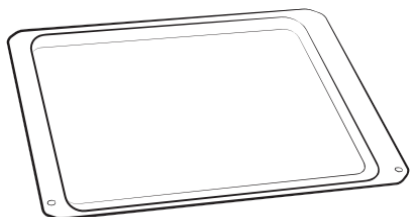
04 Dvierka

05 Rukoväť dvierok

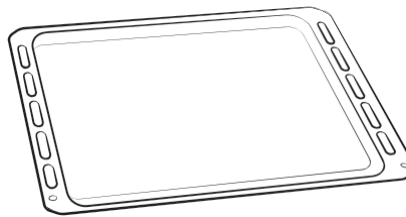
Inštalácia

Príslušenstvo

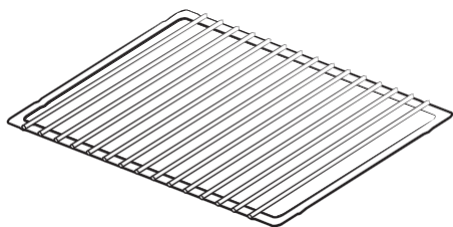
Rúra je dodávaná s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne druhy pokrmov.



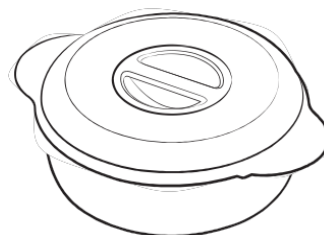
Keramický
podnos
(Užitočný pre mikrovlnný režim)



Pečiaca tácka
(Nepoužívajte pre mikrovlnný
režim)



Vložka do
grilu
(Užitočná pre rýchle menu a režim
grilovania)



Parný hrniec
(Plastový parný hrniec pre
varenie v pare)

POZNÁMKA

V časti **Inteligentné varenie** na stránke **44** zistíte, aké príslušenstvo je vhodné pre váš riad.

Parný hrniec

Parný hrniec je sada mís, vložky a veka, ktorá je určená na varenie v pare. Parný varič používajte pre potraviny, ako je ryža, cestoviny a zelenina, aby sa zachovali ich nutričné hodnoty.

- Parný hrniec vydrží teploty od -20°C do 140°C
- Pri odmrazovaní vložte zmrazené jedlo do parnej nádoby bez veka. Kvapalina zostane na dne misy a nepoškodí, neznehodnotí jedlo.
- Pozri **Sprievodca varenia v pare** na strane **59**.

POZOR

- Pre tento model mikrovlnnej rúry je určený čisto parný hrniec. Parný hrniec nepoužívajte v iných modeloch alebo produktoch. Môže dôjsť k požiaru alebo k poškodeniu majetku.
- Nepoužívajte s inými režimami varenia okrem režimu mikrovln.
- Nepoužívajte parný hrniec s potravinami, ktoré obsahujú vysoký obsah cukru alebo tuku.
- Pri vyberaní parného hrnca používajte ochranné rukavice, pretože po dokončení varenia sa parný hrniec veľmi zahreje.
- Pri otváraní veka buďte opatrní, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Pred varením sa uistite, že ste parný hrniec vrátane veka správne zostavili.

Inštalácia

Inštrukcie k inštalácii

Všeobecné technické informácie

| | | |
|----------------------|---------------|----------------------|
| Elektrické napájanie | 230 V ~ 50 Hz | |
| Rozmery (Š × V × H) | Rozmer | 595 x 454,2 x 570 mm |
| | Rozmer | 555 x 445 x 548,8 mm |

Tento spotrebič vyhovuje predpisom EÚ.

Likvidácia obalov a spotrebičov

Obal je recyklovateľný.

Obal môže obsahovať nasledujúce materiály:

- lepenka;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez obsahu freónov (tvrdá pena PS).

Zlikvidujte, prosím, tieto materiály zodpovedným spôsobom v súlade s vládnymi predpismi.

Úrady Vám môžu poskytnúť informácie o tom, ako nakladať s domácimi spotrebičmi zodpovedným spôsobom.

Bezpečnosť

- Tento spotrebič by mal byť pripojený len kvalifikovaným technikom.
- Rúra **NIE JE** navrhnutá pre komerčné varenie.
- Mala by byť používaná výhradne na varenie jedla v domácom prostredí.
- Spotrebič je počas používania a po použití horúci.
- Ak sú prítomné malé deti, buďte opatrní.

Elektrické pripojenie

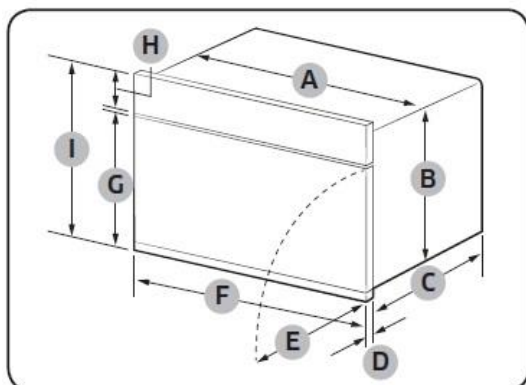
Sieť v dome, v ktorom je pripojený spotrebič, by mala byť v súlade s národnými a miestnymi predpismi. Inštalácia by mala umožniť odpojenie spotrebiča od zdroja napájania. Odpojenie môže byť dosiahnuté pomocou prístupné zástrčky alebo začlenením spínača v pevnom zapojení vo vnútri v súlade s pravidlami zapojenia.

Inštalácia

Inštalácia do skrinky

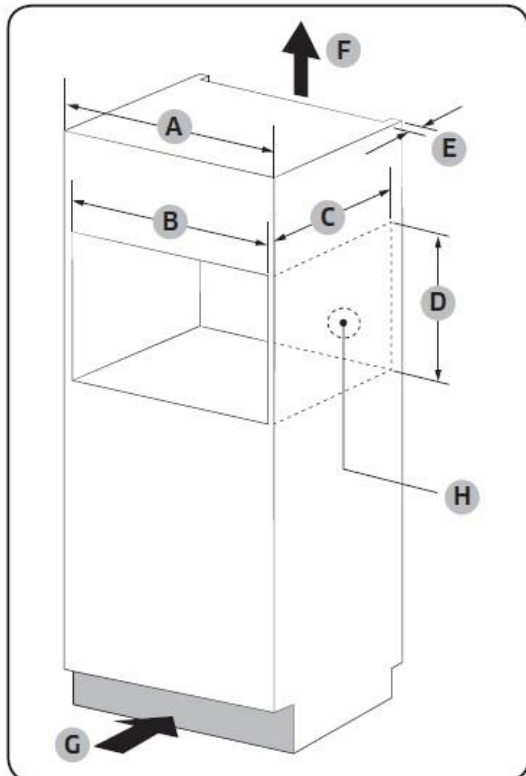
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné proti teplu do 100°C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

Požadované rozmery pre inštaláciu



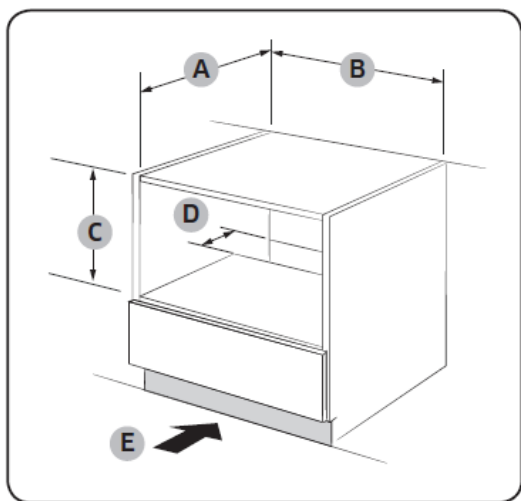
Rúra (mm)

| | | | |
|---|-----|---|-------|
| A | 555 | F | 595 |
| B | 445 | G | 358 |
| C | 549 | H | 85 |
| D | 21 | I | 454,2 |
| E | 341 | | |



Vstavaná skrinka (mm)

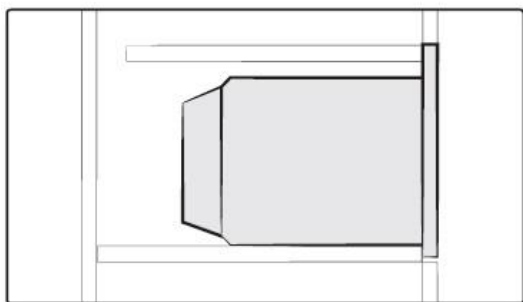
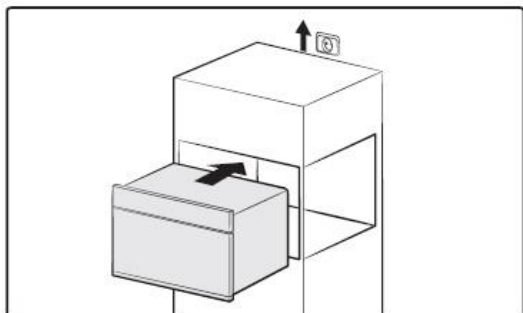
| | |
|---|---------------------------------|
| A | 600 |
| B | Min. 564-568 |
| C | Min. 550 |
| D | Min. 445 / Max. 450 |
| E | Min. 50 |
| F | 200 cm ² |
| G | 200 cm ² |
| H | Priestor pre elektrickú zásuvku |



Skrinka pod drez (mm)

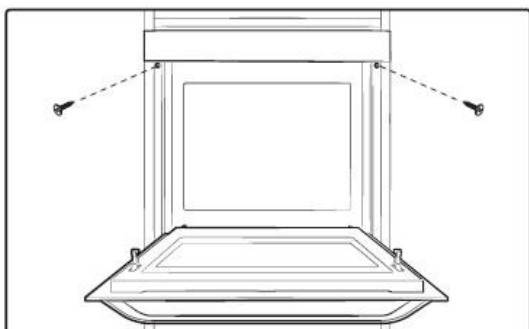
| | |
|----------|---------------------|
| A | Min. 550 |
| B | Min 564 / Max. 568 |
| C | Min. 446 / Max 450 |
| D | 50 |
| E | 200 cm ² |

Montáž rúry

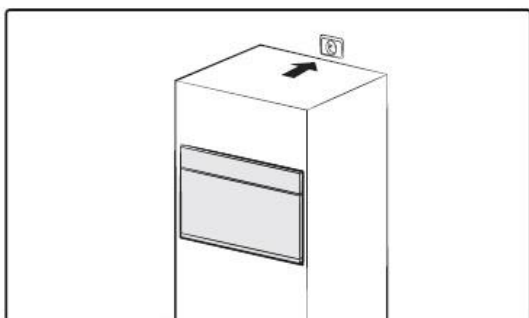


1. Zasuňte rúru čiastočne do dutiny. Pripojte pripojovací kábel k zdroju napájania.
2. Zasuňte rúru úplne do dutiny.

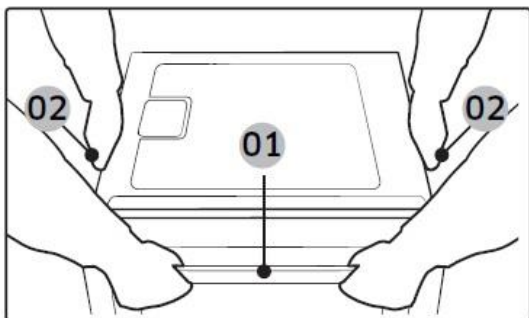
Inštalácia



3. Rúru upevnite pomocou dvoch dodávaných skrutiek (4 x 25 mm).



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



Pri vybaľovaní produktu nezabudnite spotrebič držať za držadlá na oboch stranách a za rukoväť dvierok.

- 01 Rukoväť dvierok
- 02 Postranné držadlá

Údržba

Čistenie

Pravidelne čistite rúru, aby ste zabránili hromadeniu nečistôt v rúre alebo vo vnútri rúry. Osobitnú pozornosť venujte aj dvierkam, tesneniu dvierok, otočnému tanieru a vodidlu taniera (len pri príslušných modeloch).

Ak sa dvierka neotvárajú alebo nezatvárajú hladko, najprv skontrolujte, či na tesneniach dvierok nevznikli nečistoty. Na čistenie vnútornej i vonkajšej strany rúry použite mäkkú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a dobre osušte.

Pre odstránenie tvrdých nečistôt a zápachu vo vnútri rúry

1. Do prázdnej rúry, na stred otočného taniera, dajte šálku zriedenej citrónovej šťavy.
2. Ohrievajte rúru po dobu 10 minút na max. výkon.
3. Po skončení cyklu počkajte, až rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

POZOR

- Udržujte dvierka a tesnenie dvierok čisté a zaistite hladké otváranie a zatváranie dvierok. V opačnom prípade môže byť životnosť rúry skrátená.
- Dajte pozor, aby ste nevyliali vodu do vetracích otvorov rúry.
- Nepoužívajte na čistenie žiadne abrazívne prostriedky alebo chemické látky.
- Po každom použití rúry, po jej vychladnutí, použite mierny čistiaci prostriedok na očistenie varnej komory.

Údržba

Výmena (oprava)

▲ VAROVANIE

Táto rúra nemá vo vnútri žiadne časti, ktoré by bolo možné odstrániť. Nepokúšajte sa rúru sami vymieňať ani opravovať.

- Ak narazíte na problém s pántami, tesnením a / alebo dvierkami, kontaktujte kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko Samsung a požiadajte o technickú pomoc.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung. Nenahradzujte ju sami.
- Ak narazíte na problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania, a potom kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Starostlivosť po dlhšej dobe nepoužívania

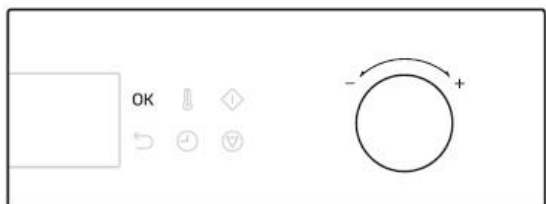
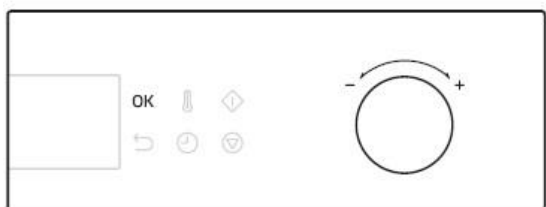
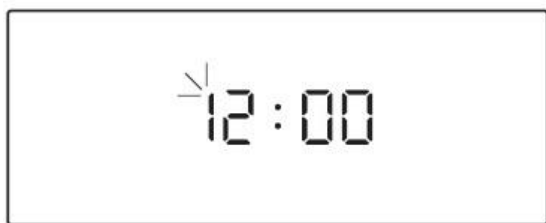
- Ak rúru dlhšiu dobu nepoužívate, odpojte napájací kábel a premiestnite ju na suché a bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa hromadia vo vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

Skôr než začnete

Než začnete variť, mali by ste vedieť o niekoľkých ovládacích prvkoch. Vopred alebo počas akéhokoľvek režimu varenia môžete podľa vašich potrieb nastaviť / zmeniť hodiny alebo kuchynský časovač.


Hodiny

Pre zaistenie správnej automatickej prevádzky je dôležité nastaviť správny čas.



1. Zapnite rúru a počkajte niekoľko sekúnd, než prejde do pohotovostného režimu. Prvok hodiny bliká.
2. Hodinu nastavte pomocou otočného ovládača, a potom stlačte tlačidlo **OK**. Prvok minúty bliká.
3. Pomocou otočného ovládača nastavte minúty a stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

- Ak chcete zmeniť aktuálny čas neskôr, stlačte  a podržte po dobu 3 sekúnd a postupujte podľa vyššie uvedených krokov.
- Počas prevádzky nie je možné zmeniť čas.

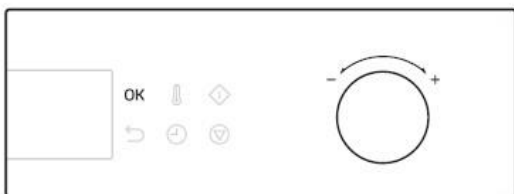
Skôr než začnete

Časovač

Časovač vám pomôže skontrolovať čas alebo dobu trvania varenia.



1. Stlačte .



2. Otáčaním otočným voličom nastavte čas a stlačte **OK**.


POZNÁMKA

- Po uplynutí tejto doby rúra zapípa s blikajúcou správou "00:00" na displeji.
- Nastavenie časovača môžete kedykoľvek zmeniť.
- Keď je aktivovaný režim duálneho varenia, môžete nastaviť časovač jednotlivo pre horný a dolný oddiel.


Zvuk zap/vyp

Tlačidlom môžete zapnúť alebo vypnúť tón, pípnutie alebo budík. Toto nastavenie je dostupné iba v pohotovostnom stave (keď je zobrazený aktuálny čas).



Ak chcete stlmiť zvuk, podržte  po dobu 3 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „OFF“.




Ak nechcete stlmiť zvuk, znova podržte  po dobu 3 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „ON“.

Úspora energie



a používaná.

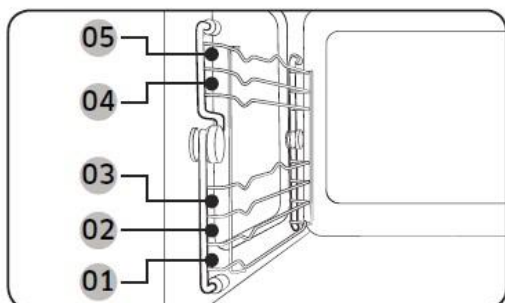
Ak chcete znížiť spotrebu energie, podržte  po dobu 3 sekúnd. Displej a všetky svetlá tlačidiel zhasnú. Toto nastavenie je dostupné iba v pohotovostnom stave (keď je zobrazený aktuálny čas). Ak chcete vypnúť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo.

POZNÁMKA

- Keď nastavujete rúru po 10 minútach nečinnosti, rúra zruší všetku prebiehajúcu operáciu a prejde do pohotovostného stavu.
- Pokiaľ je rúra počas varenia pozastavená na viac ako 25 minút, vstúpi do pohotovostného stavu.

Skôr než začnete

Bočné vedenie

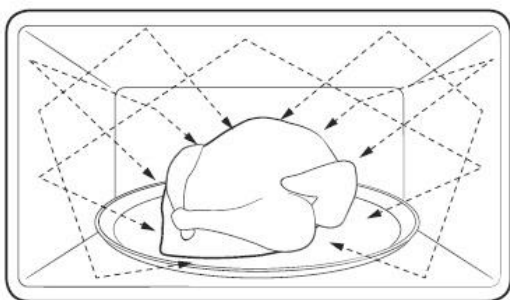


- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Buďte opatrní pri odstraňovaní riadu a / alebo príslušenstva z rúry. Teplé jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

| | |
|-------------|--------------------|
| 01 Úroveň 1 | Funkcie mikrovlnky |
| 02 Úroveň 2 | Funkcie rúry |
| 03 Úroveň 3 | |
| 04 Úroveň 4 | |
| 05 Úroveň 5 | |

O mikrovlnnej energii

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Rúra používa vopred zostavený magnetron pre generovanie mikrovln, ktoré sa používajú na varenie alebo ohrievanie jedla bez demácie alebo zmeny farby jedla.



1. Mikrovlny generované magnetronom sú rovnomerne distribuované cez víriaci distribučný systém. Preto sa jedlo varí rovnomerne.
2. Mikrovlny sú absorbované dole do jedla až do hĺbky cca 2,5 cm. Potom sa mikrovlny rozptýlia vo vnútri jedla, zatiaľ čo varenie pokračuje.
3. Doba varenia je ovplyvnená nasledujúcimi podmienkami jedla:
 - Množstvo a hustota
 - Obsah vlhkosti
 - Počiatočná teplota (najmä pri predchádzajúcom zmrazení)

POZNÁMKA

Po dokončení varenia jedlo udržuje teplo vo svojom jadre. Preto musíte rešpektovať dobu oneskorenia uvedenú v tejto príručke, ktorá zaisťuje rovnomerné varenie až do jadra.

Riad do mikrovlnnej rúry

Riad používaný v mikrovlnnom režime musí umožňovať mikrovlnám prechádzať a prenikať potravinami. Kovy ako nerezová oceľ, hliník a meď odrážajú mikrovlny. Nepoužívajte preto riad vyrobený z kovových materiálov. Riad označený znakom mikrovlnnej rúry je bezpečný pre použitie. Ďalšie informácie o vhodnom riade a o umiestnení pohára vody a jedla na otočný tanier, nájdete v nasledujúcej príručke.

Požiadavky na riad do mikrovlnnej rúry:

- Ploché dno a rovné strany
- Pevne priliehajúce veko
- Vyvážená panvica s držadlami, ktorá váži menej ako hlavná panvica

| Materiál | Mikrovlny - bezpečnosť | Opis | |
|--|---|---|--|
| Hliníková fólia | △ | Používajte pre malú porciu ako ochranu pred prevarením. Ak je fólia v blízkosti steny rúry alebo ak používate nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka. | |
| Krehký riad | ○ | Nepoužívajte na predhrievanie dlhšie ako 8 minút. | |
| Kostený porcelán alebo kamenina | ○ | Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostený porcelán ("bone chiny") sú obvykle bezpečné pre použitie v mikrovlnnej rúre, pokiaľ nie sú zdobené kovovým / zlatým lemom. | |
| Jednorazové polyesterové lepenkové riady | ○ | V týchto pokrmoch sú balené niektoré zmrazené jedlá. | |
| Balenie rýchleho občerstvenia | Polystyrénové kelímky alebo nádoby | ○ | Prehriatie môže spôsobiť ich roztavenie. |
| | Papierové tašky alebo noviny | × | Môžu sa vznietiť. |
| | Recyklovaný papier alebo kovové lemovanie | × | Môžu spôsobiť oblúk. |

Skôr než začnete

| Materiál | | Mikrovlny - bezpečnosť | Opis |
|-----------------------------------|---|------------------------|--|
| Sklenený riad | Kuchynský riad | ○ | Mikrovlny bezpečné, pokiaľ riad nie je ozdobený kovovým lemovaním. |
| | Jemné sklo | ○ | Jemné sklenené riady sa môžu rýchlym ohriatím rozbiť alebo prasknúť. |
| | Sklenené poháre | ○ | Vhodné iba pre zahriatie. Pred varením odstráňte veko. |
| Kov | Riad | ✗ | Môžu spôsobiť oblúk alebo požiar. |
| | Mraziace obaly s uzatváracou drôtenou sponou | ✗ | |
| Papier | Papierové tanieri, šálky, servítky a kuchynský papier | ○ | Používajte na varenie na krátku dobu. Tieto absorbujú prebytočnú vlhkosť. |
| | Recyklovaný papier | ✗ | Spôsobuje vznik oblúka. |
| Plastové | Kontajnery | ○ | Používajte iba termoplastické nádoby. Niektoré plasty sa môžu pri vysokých teplotách deformovať alebo vyblednúť. |
| | Fólie | ○ | Použite na udržanie vlhkosti po varení. |
| | Mraziace tašky | △ | Používajte len vrecká do varu a určené do rúry. |
| Voskovaný alebo papier na pečenie | | ○ | Používajte na udržanie vlhkosti a zabránenie rozstreku. |

○ Bezpečné

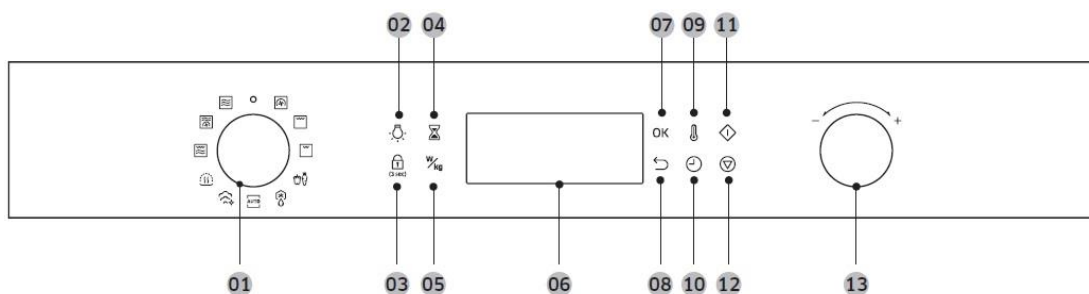
△ Buďte opatrní

✗ Nebezpečné

Operácie

Ovládací panel







Predný panel je dodávaný v širokej škále materiálov a farieb. Pre zlepšenie kvality sa skutočný vzhľad rúry môže zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.



| | |
|----------------------------|---|
| 01 Ovládač režimov | Otočením voliča režimu vyberte požadovaný režim alebo funkciu varenia. |
| 02 Svetlo rúry | Stlačením zapnete alebo vypnete vnútorné osvetlenie. |
| 03 Detský zámok | Stlačením a pridržaním na 3 sekundy aktivujete alebo deaktivujete detský zámok. Detský zámok je k dispozícii len v pohotovostnom stave. |
| 04 Časovač | Časovač vám pomôže skontrolovať čas alebo dobu trvania v priebehu varenia. |
| 05 Úroveň výkonu/hmotnosti | Slúži na zmenu úrovne výkonu alebo hmotnosti. |
| 06 Displej | Zobrazí potrebné informácie o vybranej funkcii alebo nastavení. |
| 07 OK | Stlačením potvrdíte nastavenie. |
| 08 Späť | Stlačením sa vrátite na predvolené nastavenie. |
| 09 Teplota | Slúži na nastavenie teploty. |
| 10 Čas na varenie | Stlačením nastavíte dobu varenia. |
| 11 Štart | Stlačením spustíte varenie. |
| 12 Stop | Stlačením zastavíte prevádzku. Toto tlačidlo sa tiež používa pre zrušenie aktuálneho režimu. |
| 13 Otočný volič | Otočením otočným voličom upravte hodnotu nastavenia pre váš výber. Otočením na + zvýšite, alebo otočením na - znížite hodnotu. |

Operácie

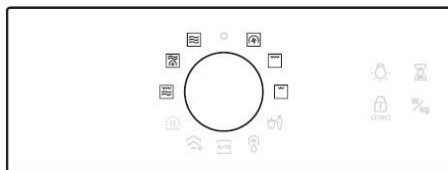
Prehľad funkcií

| Funkcie | | Rozsah teplôt | Predvolená teplota |
|----------------|---|-----------------|--|
| Manuálny režim |  | Konvekcia | 40-230°C Ohrevné články generujú teplo, ktoré je rovnomerne distribuované vo vnútri rúry pomocou konvekčného ventilátora. Tento režim použite pre zmrazené potraviny alebo pečenie. |
| |  | Veľký gril | 150-230°C Použite pre grilovanie potravín, ako je mäso. |
| |  | Malý gril | 150-200°C Malý plošný gril vyžaruje teplo. Tento režim použite pre potraviny, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby a plnené bagety. |
| |  | Mikrovlny | 100-800 W Mikrovlnná energia umožňuje varenie alebo ohrievanie jedla bez zmeny tvaru alebo farby. |
| |  | Konvekcia Kombo | 40-200°C 100-600 W Ohrevné články generujú teplo a konvekčný ventilátor distribuuje teplo vo vnútri rúry, čo je posilnené mikrovlnnou energiou. |
| |  | Gril Kombo | 40-200°C 100-600 W Ohrevné články generujú teplo, ktoré je zosilnené mikrovlnnou energiou. |
| | | | |

| Funkcie | | Rozsah teplôt | Predvolená teplota |
|-------------------|--|----------------|--|
| Automatický režim | | Zelenina | Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia. |
| | | Automatický | Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia. |
| | | Rozmrazenie | Rúra ponúka pre vaše pohodlie 5 rozmrazovacích programov. |
| Špeciálne funkcie | | Udržať v teple | 60-100°C 70°C Používajte len pre udržiavanie teplých potravín, ktoré boli práve uvarené. |
| | | Parné čistenie | - - |
| | | | To je užitočné pre čistenie ľahkého znečistenia pomocou pary. |

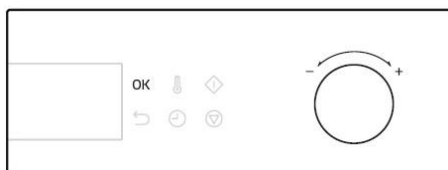
Manuálny režim

Krok 1. Zvoľte režim



Otočením voliča režimov vyberte manuálny režim, napríklad **Konvekciu**. Predvolená teplota (alebo úroveň výkonu) bliká.

Krok 2. Nastavte teplotu alebo úroveň výkonu



Na nastavenie predvolenej teploty (alebo úrovne výkonu) použite otočný volič. Až budete hotoví, stlačením tlačidla **OK** sa presuniete do ďalšej fázy.

POZNÁMKA

Pokiaľ nie je úroveň výkonu alebo teplota zadaná do 5 sekúnd, rúra prejde do ďalšej fázy (doba varenia alebo pohotovostný režim).


Krok 3 Nastavte dobu varenia



Stlačením na **Čas varenia** prejdite na nastavenie času (Konvekcia, len režim Gril).

Pomocou otočného voliča nastavte čas varenia.

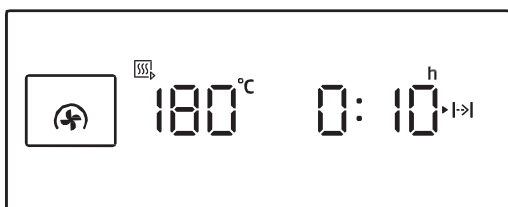
Voliteľne môžete predĺžiť dobu varenia na požadovanú dĺžku.


Po nastavení doby varenia stlačte .

A potom pomocou otočného ovládača **nastavte** konečný čas. Ďalšie informácie pre **Odložený koniec** pozri na strane 33.

Po dokončení stlačte .

Krok 4. Predhriatie (Konvekcia, len pri režime Gril)



Rúra sa začne zahrievať, kým nedosiahne nastavenej teploty. Po dokončení rúra pípne a indikátor  zmizne.

POZNÁMKA

Ak chcete počas varenia zmeniť teplotu alebo čas, stlačte tlačidlo teploty alebo tlačidlo doby varenia, a potom otočením ovládača upravte hodnotu.

Odložený koniec

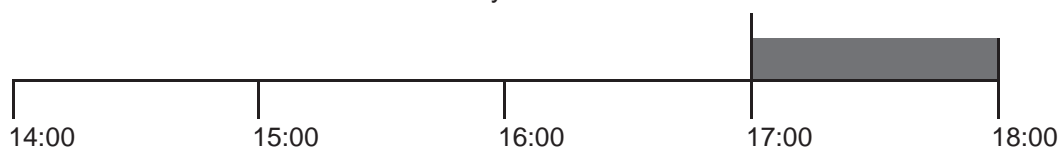
Odložený koniec je navrhnutý tak, aby varenie bolo pohodlnejšie.

Skutočný prípad: Predpokladajme, že vyberiete hodinovú receptúru o 14:00 a chcete, aby rúra dokončila varenie o 17:00. Ak chcete nastaviť čas ukončenia, zmeňte čas ukončenia s Odloženým koncom na 17:00. Rúra začne variť o 16:00 a skončí o 17:00, ako ste nastavili.

Prípad 1

Aktuálny čas: 14:00 Nastavte dobu varenia: 1 hodina Nastavte čas Odloženého konca: 18:00

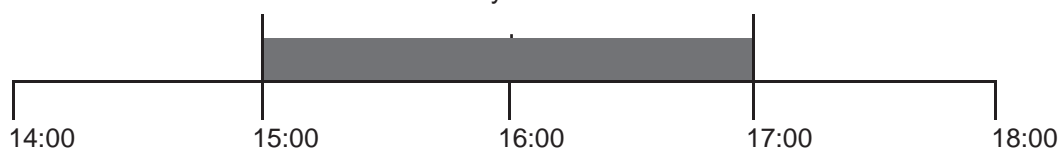
Rúra začne variť o 17:00 a skončí automaticky o 18:00.



Prípad 2

Aktuálny čas: 14:00 Nastavte dobu varenia: 2 hodiny Nastavte čas Odloženého konca: 17:00

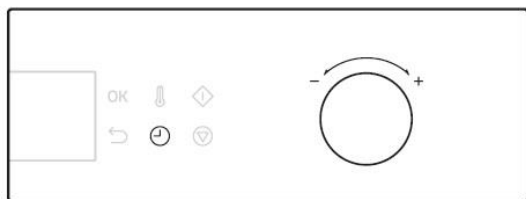
Rúra začne variť o 15:00 a skončí automaticky o 17:00.




⚠ POZOR

Nenechávajte varené jedlo v rúre príliš dlho. Jedlo sa môže pokaziť.

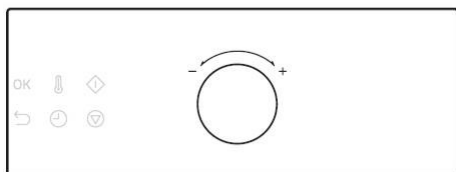
Zmena doby varenia počas varenia




1. Stlačte , prvok času bliká.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas varenia.
3. Stlačte **OK** pre potvrdenie zmien.

Operácie

Zmena teploty alebo výkonu počas varenia




1. Stlačte  (alebo $\frac{W}{kg}$). Teplota (alebo úroveň výkonu) bliká.

2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu (alebo úroveň výkonu).

3. Stlačte **OK** pre potvrdenie zmien.

Zastavenie prevádzky



Stlačte raz  pre zastavenie operácie, dvakrát pre zrušenie aktuálneho režimu.

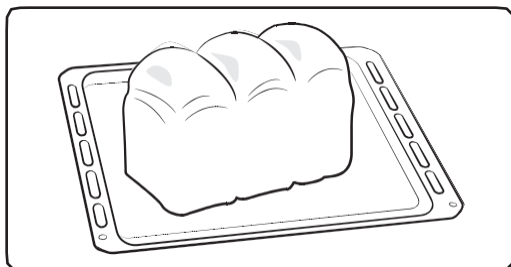


Alebo otočte volič režimov do polohy "○".

Konvekcia

Ohrevné články generujú teplo, ktoré je rovnomerne distribuované vo vnútri rúry pomocou konvekčného ventilátora. Tento režim použijete pre sušienky, jednotlivé koláčiky, rožky a torty, ako aj ovocné torty, krehké cesto a suflé.

| | | | | | | |
|-----------|---|---------|---|--------------|---|---------------|
| Krok 1 | > | Krok 2 | > | Krok 3 | > | Krok 4 |
| Konvekcia | | Teplota | | Doba varenia | | Predhrievanie |

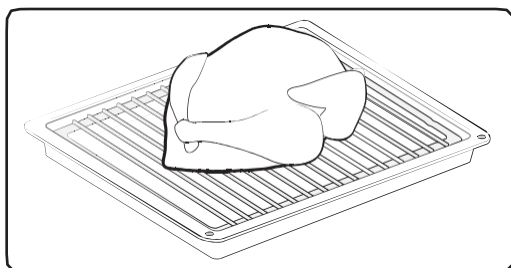


1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použijete rukavice.

Konvekcia Kombo

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo má za následok skrátenie doby varenia a vytvorenie hnedého chrumkavého povrchu jedla. Použijete pre všetky druhy mäsa a hydiny, rovnako ako dusené mäso so zeleninou a gratinované jedlá, piškótové torty a ľahké ovocné torty, koláče a drobenie, pečenú zeleninu, koláčiky a pečivo.

| | | | | | | |
|--------------------|---|-------------------------------|---|-------------|---|---------------|
| Krok 1 | > | Krok 2 | > | Krok 3 | > | Krok 4 |
| Konvekcia Kombo | | Teplota a Úroveň výkonu | | Čas varenia | | Predhrievanie |



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčanú policu a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použijete rukavice.

POZOR

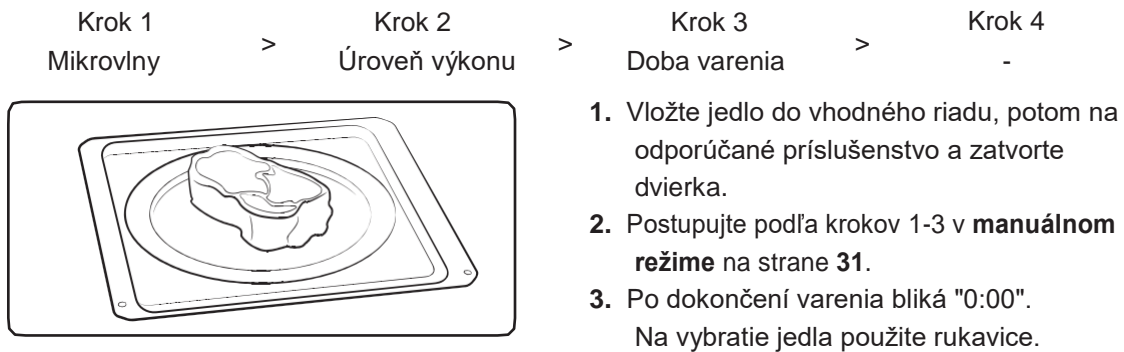
Používajte len riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového lemovania.

Operácie

Mikrovlny

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energia umožňuje varenie alebo ohrievanie jedla bez zmeny tvaru alebo farby.

- Používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry.



Jednoduchý štart

Ak chcete jedlo ohrievať na krátku dobu na maximálny výkon (800 W), vyberte možnosť Mikrovlnná rúra a stlačte tlačidlo.

Úroveň výkonu

| Úroveň | Percentá (%) | Výstupný výkon (W) | Opis |
|----------------|--------------|--------------------|--|
| NAJVYŠŠIA | 100 | 800 | Použite na ohriatie kvapaliny. |
| VYŠŠIA | 83 | 700 | Použite na ohriatie a na varenie. |
| STREDNE VYSOKÁ | 67 | 600 | |
| STREDNÁ | 50 | 450 | Slúži na varenie mäsa a ohriatie zeleniny. |
| STREDNE NÍZKA | 33 | 300 | |
| ROZMRAZOVANIE | 20 | 180 | Použite na rozmrazovanie pred varením. |
| NÍZKA | 11 | 100 | Používajte na rozmrazovanie zeleniny. |

Veľký gril

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

Krok 1
Gril

>

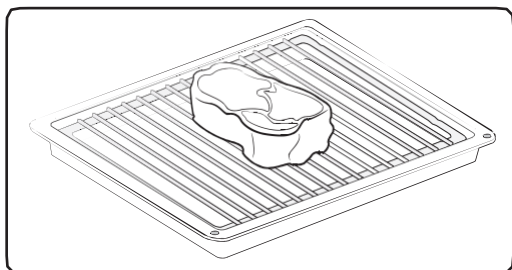
Krok 2
Teplota

>

Krok 3
Doba varenia

>

Krok 4
-



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1 a 3 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice.

Malý gril

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

Krok 1
Gril

>

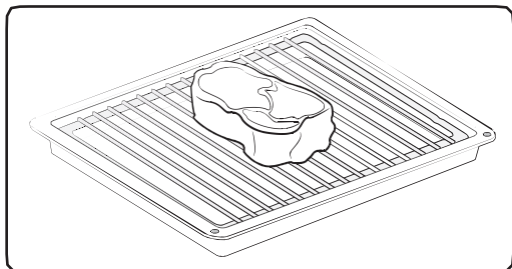
Krok 2
Teplota

>

Krok 3
Doba varenia

>

Krok 4
-



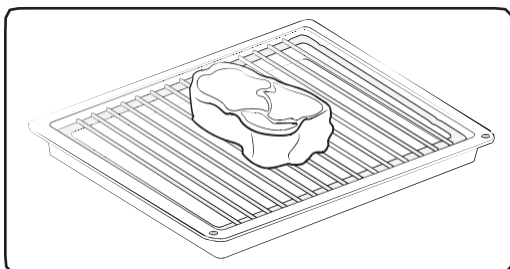
1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1 a 3 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice.

Operácie

Gril Kombo

Ohrevné články generujú teplo, ktoré je zosilnené mikrovlnnou energiou. Používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napríklad sklenený alebo keramický riad.

| | | | | | | |
|------------|---|---------------|---|-------------|---|--------|
| Krok 1 | > | Krok 2 | > | Krok 3 | > | Krok 4 |
| Gril Kombo | | Úroveň výkonu | | Čas varenia | | - |



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice.

Automatický režim

Rúra ponúka 3 rôzne automatické režimy pre vaše pohodlie: **Zelenina, Automatické varenie a Rozmrazovanie**. Vyberte si ten, ktorý najlepšie zodpovedá vašim potrebám.

Krok 1 Vyberte režim



Otočením voliča režimov vyberte automatický režim. (**Zelenina, Automatické varenie a Rozmrazovanie**)
Bliká predvolené číslo programu.


Krok 2 Vyberte program



Pomocou voliča hodnôt vyberte preferovaný program, a potom stlačte **OK**. Bliká predvolená hmotnosť.

Krok 3 Nastavte hmotnosť



Pomocou otočného voliča nastavte hmotnosť. Po dokončení stlačte .

POZOR

Na vybratie jedla vždy použite rukavice.

POZNÁMKA

Doba varenia je predprogramovaná podľa zvoleného automatického režimu, a nie je možné ju zmeniť.

Operácie

Zelenina

Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia. Pridajte 30-45 ml studenej vody na každých 250 g potraviny, pokiaľ nie je odporúčané iné množstvo vody. Varte prikryté s vekom po minimálnu dobu. Pokračujte vo varení a získajte požadovaný výsledok. Počas varenia a raz po varení premiešajte. Po uvarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte a nechajte 3 minúty stáť.

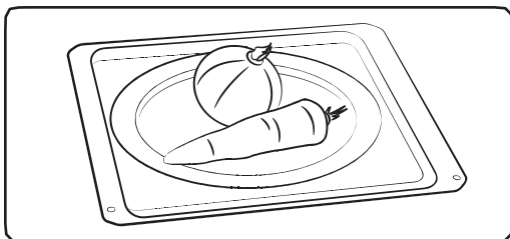
Krok 1
Zelenina

>

Krok 2
1 až 10

>

Krok 3
Hmotnosť



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane **39**.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice.

POZNÁMKA

Nakrájajte čerstvú zeleninu na kúsky rovnakej veľkosti. Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

Automatické varenie

Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia. Využite tejto funkcie, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Doba varenia a teplota sa upraví podľa zvoleného receptu.

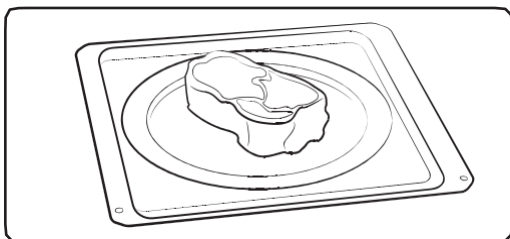
Krok 1
Automatický

>

Krok 2
1 až 10

>

Krok 3
Hmotnosť



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane **39**.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice.

Rozmrazovanie

Rúra ponúka pre vaše pohodlie 5 rozmrazovacích programov. Čas a úroveň výkonu sú automaticky nastavené podľa vybraného programu.

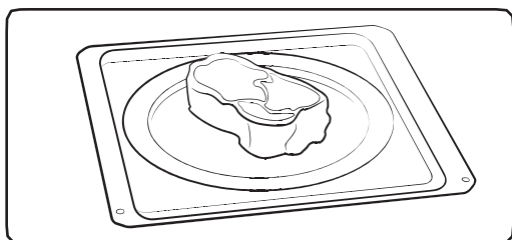
Krok 1
Rozmrazovanie

>

Krok 2
1 až 5

>

Krok 3
Hmotnosť



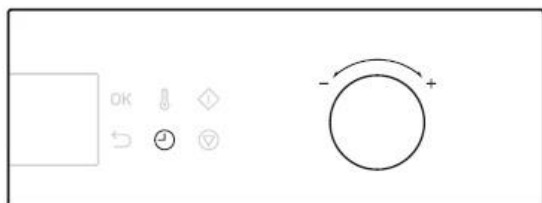
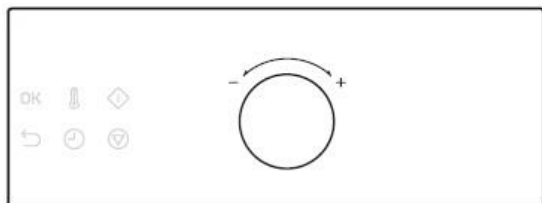
1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane 39.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice.


Špeciálne funkcie

Udržanie jedla v teple

S touto funkciou pracuje iba konvekčné ohrevné teleso, cykluje sa zapínanie a vypínanie, aby sa udržiavalo jedlo v teple.


Po dokončení varenia:



1. Otočením voliča režimov vyberte funkciu **Udržanie v teple**.
2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
3. Stlačte  pre nastavenie doby varenia, a potom pomocou otočného voliča nastavte čas, ak je to nutné.

Operácie



4. Stlačte  . Rúra sa začne zahrievať.

POZOR

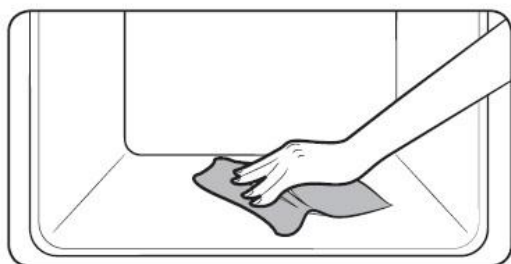
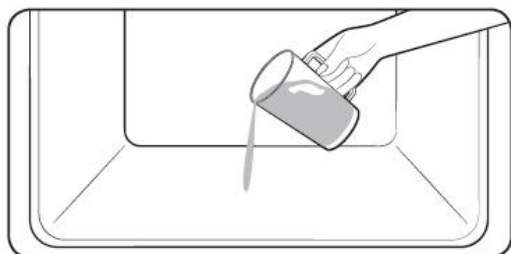
- Na vybratie jedla vždy použite rukavice.
- Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie studených potravín. Používajte ju iba na skladovanie teplých jedál, ktoré boli práve uvarené.
- Túto funkciu nepoužívajte dlhšie ako 1 hodinu. Inak by to mohlo ovplyvniť kvalitu potravín.
- Ak chcete udržať jedlo chrumkavé, nepoužívajte funkciu **Keep Warm (Udržanie v teple)**.

Spríevodca funkcií **Keep Warm (Udržanie v teple)**

| Potraviny | Teplota (°C) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---------------------------|--------------|---------------------|---|
| Jedlá | 80 | 30 | Pre udržiavanie teplého mäsa, kuracieho mäsa, gratinovaných jedál, pizze, zemiakov a pokrmov. |
| Nápoje | 80 | 30 | Pre udržiavanie teplej vody, mlieka a kávy. |
| Chlieb/pečivo | 60 | 30 | Pre udržiavanie teplého pečiva, toastov, rožkov, muffinov a koláčov. |
| Riad/ porcelánový riad | 70 | 30 | Pre predhrievanie riadu a porcelánového riadu. Usporiadajte riad na otočný tanier. Neprepíňajte (maximálne zaťaženie: 7 kg) |

Parné čistenie

To je užitočné pre čistenie ľahkého znečistenia pomocou pary.



1. Nalejte 100 ml vody na dno rúry a zatvorte dverka rúry.

2. Otočením voliča režimov vyberte **Steam cleaning** (Čistenie parou)

3. Stlačte . Rúra začne čistiť.

4. Vnútro rúry vyčistíte suchou handričkou.

VAROVANIE

- Neotvárajte dverka, kým nie je cyklus dokončený. Voda vo vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popálenie.

POZNÁMKA

- Túto funkciu používajte len v prípade, že rúra úplne vychladla na izbovú teplotu.
- **NEPOUŽÍVAJTE** destilovanú vodu.

- Na čistenie mikrovlnnej rúry **NEPOUŽÍVAJTE** vysokotlakové čističe vody ani parné čističe.
- Keď je rúra vo vnútri horúca, automatické čistenie nie je aktivované. Počkajte, až rúra vychladne, a skúste to znova.
- Nenaliievajte vodu na dno hrubým spôsobom. Urobte to jemne. Inak voda pretečie dopredu.

Inteligentné

Automatické varenie

Zeleninový sprievodca

| Potraviny | | Veľkosť porcie (kg) | Príslušenstvo | Úroveň | |
|-----------|--------------------|---------------------|------------------|--------|--|
| U1 | Ružičky brokolice | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 | Opláchnite a očistite brokolicu a pripravte ružičky. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pri varení na 0,2-0,3 kg brokolice pridajte 30 ml vody (2 polievkové lyžice) a na 0,3 až 0,4 kg brokolice pridajte 45-60 ml vody (3-4 polievkové lyžice). Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. |
| | | | | | |
| U2 | Karfiolové ružičky | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 | Opláchnite a očistite čerstvý karfiol a pripravte ružičky. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pri varení na 0,2-0,3 kg karfiolu pridajte 30 ml vody (2 polievkové lyžice) a na 0,3 až 0,4 kg karfiolu pridajte 45-60 ml vody (3-4 polievkové lyžice). Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. |
| | | | | | |
| U3 | Plátky mrkvy | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Keramický podnos | 1 | Opláchnite a očistite mrkvu a pripravte si ju na plátky. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pri varení na 0,2-0,3 kg mrkvy pridajte 30 ml vody (2 polievkové lyžice) a na 0,4 až 0,5 kg mrkvy pridajte 45-60 ml vody (3-4 polievkové lyžice). Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. |
| | | | | | |
| U4 | Nelúpané zemiaky | 0,3-0,4 0,7-0,8 | Keramický podnos | 1 | Opláchnite a očistite zemiaky, kefou očistite šupku, pomažte olivovým olejom a nožom prepichnete kožu. Položte ich na keramický podnos. Po uvarení nechajte stáť 3-5 minút. |
| | | | | | |
| U5 | Olúpané zemiaky | 0,4-0,5 0,7-0,8 | Keramický podnos | 1 | Opláchnite a olúpte zemiaky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do sklenenej misy s vekom, ktorá je vhodná do rúry. Pridajte 15-30 ml vody (1-2 polievkové lyžice). Po uvarení premiešajte. Pri varení väčšieho množstva miešajte aj počas varenia. Po uvarení nechajte stáť 3-5 minút. |
| | | | | | |

| Potraviny | Veľkosť porcie (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|----------------------|---|------------------|--------|
| U6 Cukety | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 |
| | Nakrájajte cukety na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Povarte prikryté vekom. Varte, kým nezmäknú. | | |
| U7 Krájaný baklažán | 0,1-0,2 0,3-0,4 | Keramický podnos | 1 |
| | Nakrájajte baklažán na malé kúsky a pokropte ich 15 ml citrónovej šťavy (1 polievková lyžica). Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. | | |
| U8 Plátky cibule | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Keramický podnos | 1 |
| | Nakrájajte cibuľu na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievková lyžica) vody. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. | | |
| U9 Mixovaná zelenina | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Keramický podnos | 1 |
| | Opláchnite a očistite čerstvú zeleninu. Vložte ju rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pridajte 15 ml (1 polievková lyžica) studenej vody na 0,2 až 0,3 kg zeleniny alebo 30 ml vody (2 polievkové lyžice) na 0,4 až 0,5 kg zeleniny. Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. | | |
| U10 Biela ryža | 0,2-0,3 | Keramický podnos | 1 |
| | Použite veľkú sklenenú misku Pyrex s vekom (všimnite si, že ryža zdvojnásobí svoj objem počas varenia). Povarte prikryté vekom. Po uplynutí doby varenia premiešajte a nechajte ju stáť. Pridajte soľ alebo bylinky a maslo. Po dokončení doby varenia nemusí ryža absorbovať všetku vodu. | | |

Sprievodca automatickým varením

| Potraviny | | Veľkosť porcie (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-----------|--------------------------|---|-------------------------------------|--------|
| A1 | Hotovka | 0,3-0,35 0,4-0,45 | Keramický podnos | 1 |
| | | Položte na keramickú tácku a prikryte fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre. Tento program je vhodný pre jedlá pozostávajúce z 3 zložiek (napr. mäso s omáčkou, zeleninou a prílohou, ako sú zemiaky, ryža alebo cestoviny). Po uvarení nechajte stáť 3 minúty. | | |
| A2 | Mrazená pizza | 0,3-0,35 0,4-0,45 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 |
| | | Vložte mrazenú pizzu do rúry. | | |
| A3 | Mrazené lasagne | 0,4-0,45 0,6-0,65 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 |
| | | Vložte mrazené lasagne do vhodnej misky z varného skla alebo keramickej misky. Po zahriatí nechajte stáť 2-3 minúty. | | |
| A4 | Celé kurča | 1,1-1,15 1,2-1,25 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 |
| | | Chladené umyté kurča potrite štetcom s olejom a korením. Položte kurča hrudníkom dole, do stredu roštu s keramickým podnosom. Keď rúra zapípa, obráťte ho. Stlačením tlačidla Štart pokračujte v procese. Po upečení nechajte stáť 5 minút. | | |
| A5 | Kuracie kúsky | 0,6-0,7 0,9-1,0 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 |
| | | Chladené umyté kuracie kúsky potrite štetcom s olejom a korením. Položte ich na rošt s keramickým podnosom s kožou nadol. Keď rúra zapípa, obráťte ich. Po dokončení nechajte stáť 2-3 minúty. | | |
| A6 | Pečené jahňacie | 0,8-0,9 1,1-1,2 | Rošt do grilu + keramický podnos | 3 |
| | | Položte marinované jahňacie na rošt s keramickým podnosom. Keď rúra zapípa, obráťte ho, pokračujte znovu v procese. | | |
| A7 | Mrazené hranolky do rúry | 0,3-0,4 0,45-0,5 | Pečiaca tácka | 3 |
| | | Mrazené hranolky určené do rúry rozložte na plech na pečenie. | | |

| Potraviny | | Veľkosť porcie (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-----------|----------------------------------|---|-------------------------------------|--------|
| A8 | Pečené zemiaky - polovice | 0,4-0,5 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 |
| | | 0,6-0,7 | | |
| | | Zemiaky nakrájajte na polovice. Položte ich do kruhu na tácku odrezanou stranou ku grilu. Po upečení ich nechajte stáť 2-3 minúty. | | |
| A9 | Jablkový koláč | 1,2-1,4 | Pečiaca tácka | 2 |
| | | Dajte jablkový koláč do okrúhlej kovovej misky. Položte misku na plech na pečenie. Hmotnostný rozsah zahŕňa jablká, cesto a tak ďalej. | | |
| A10 | Holandský bochníkový koláč | 0,7-0,8 | Pečiaca tácka | 3 |
| | | Vložte čerstvé cesto do vhodnej veľkosti pravouhlej obdĺžnikovej kovovej formy (dĺžka 25 cm). Umiestnite formu na pečiacu tácku pozdĺžnou stranou k dvierkam. | | |

Sprievodca rozmrazovaním

| Potraviny | | Veľkosť porcie (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-----------|--------------|--|------------------|--------|
| d1 | Mäso | 0,2-1,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | Hrany zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, otočte mäso. Tento program je vhodný pre hovädzie, jahňacie, bravčové mäso, steaky, kotlety, mleté mäso. | | |
| d2 | Hydina | 0,2-1,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | Konce nôh a krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, otočte hydinu. Tento program je vhodný pre celé kurča aj pre jednotlivé kuracie porcie. | | |
| d3 | Ryba | 0,2-1,5 | Keramický podnos | 1 |
| | | Zakryte chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, otočte rybu. Tento program je vhodný pre celú rybu aj pre rybie filety. | | |
| d4 | Chlieb/Koláč | 0,1-0,8 | Keramický podnos | 1 |
| | | Položte chlieb na kúsok kuchynského papiera a keď rúra zapípa, otočte ho. Umiestnite koláč na keramický podnos a keď rúra zapípa a je to možné, otočte ho (rúra stále pracuje a zastaví sa, keď otvoríte dvere). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba, nakrájaný na plátky alebo celý, rovnako ako pre žemle a bagety. Usporiadajte rožky do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky kvasnicové koláče, sušienky, syrové koláče a koláče z lístkového cesta. Nie je vhodný pre krátke / krustové pečivo, ovocné a smotanové koláče ani pre tortu s čokoládovou polevou. | | |
| d5 | Ovocie | 0,1-0,6 | Keramický podnos | 1 |
| | | Rozložte zmrazené ovocie rovnomerne na keramický podnos. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, zmiešané bobuľovité ovocie a tropické ovocie. | | |

Manuálne varenie

Sprivodca varenia mikrovlnnou rúrou

- Nepoužívajte kovové nádoby v mikrovlnnom režime. Nádoby na potraviny vždy položte na otočný tanier.
- Pre dosiahnutie tých najlepších výsledkov sa odporúča jedlo prikryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

Mrazená zelenina

- Používajte sklenenú nádobu Pyrex s vekom.
- Zeleninu zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po uvarení.
- Po uvarení pridajte korenie.

| Potraviny | Veľkosť porcie (g) | Výkon (W) | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) |
|---|---|-----------|--------------------|---------------------|
| Špenát | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 |
| | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. | | | |
| Brokolica | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 |
| | Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. | | | |
| Hrach | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 |
| | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. | | | |
| Zelené fazule | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 |
| | Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. | | | |
| Mixovaná zelenina (Mrkva / hrášok / kukurica) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 |
| | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. | | | |
| Mixovaná zelenina (Čínska zmes) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 |
| | Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. | | | |

Inteligentné varenie

Čerstvá zelenina

- Používajte sklenenú nádobu Pyrex s vekom.
- Pridajte 30-45 ml studenej vody na každých 250g zeleniny.
- Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení.
- Po uvarení pridajte korenie.
- Pre rýchlejšie varenie sa odporúča rozrezať zeleninu na menšie časti.
- Všetku čerstvú zeleninu varte s použitím plného mikrovlnného výkonu (900 W).

| Potraviny | Veľkosť porcie (g) | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) |
|---|--|--------------------|---------------------|
| Brokolica | 250 | 4-5 | 3 |
| | 500 | 5-6 | |
| Pripravte rovnako veľké ružičky. Postavte stonky do stredu. | | | |
| Ružičkový kel | 250 | 5-6 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Pridajte 60-75 ml vody (4-5 polievkových lyžíc). | | | |
| Mrkva | 250 | 5-6 | 3 |
| | Mrkvu nakrájajte na plátky rovnomernej veľkosti. | | |
| Karfiol | 250 | 5-6 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Pripravte rovnako veľké ružičky. Rozdeľte veľké ružičky na polovice. Postavte stonky do stredu. | | | |
| Cukety | 250 | 3-4 | 3 |
| | Nakrájajte cukety na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte, kým nezmäknú. | | |
| Baklažán | 250 | 3-4 | 3 |
| | Nakrájajte baklažán na malé kúsky a pokropte 1 lyžičkou citrónovej šťavy. | | |
| Pór | 250 | 3-4 | 3 |
| | Nakrájajte pór na hrubé plátky. | | |
| Huby | 125 | 1-2 | 3 |
| | 250 | 2-3 | |
| Pripravte si malé, celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Pokropte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním sced'te. | | | |

| Potraviny | Veľkosť porcie (g) | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) |
|---|---|--------------------|---------------------|
| Cibuľa | 250 | 4-5 | 3 |
| | Nakrájajte cibuľu na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievková lyžica) vody. | | |
| Paprika | 250 | 4-5 | 3 |
| | Nakrájajte papriku na malé plátky. | | |
| Zemiaky | 250 | 4-5 | 3 |
| | 500 | 7-8 | |
| Olúpané zemiaky zväžte a nakrájajte na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti. | | | |
| Kel | 250 | 5-6 | 3 |
| | Nakrájajte kel na malé kúsky. | | |

Ryža a cestoviny

Počas a po uvarení čas od času premiešajte.

Varte bez veka a počas usadzovania zatvorte veko. Potom dôkladne scedte vodu.

- **Ryža:** Použite veľkú sklenenú nádobu Pyrex s vekom, pretože ryža zdvojnásobí svoj objem.
- **Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú nádobu Pyrex s vekom.

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

Inteligentné varenie

Ohrievanie

- Neohrievajte veľké kusy potravín, ako sú rolky mäsa, ktoré sa ľahko prevárajú.
- Je bezpečnejšie ohrievať potraviny pri nižších úrovniach výkonu.
- Počas a po uvarení dobre zamiešajte alebo otočte.
- Buďte opatrní v prípade tekutín alebo detskej výživy. Pred, počas a po uvarení dobre premiešajte plastovou lyžičkou alebo sklenenou miešacou tyčinkou, aby ste zabránili erupčivému varu a obareniu. Počas odstavenia ich nechajte vo vnútri rúry. Pri opakovanom ohreve ich ponechajte odstavené dlhšiu dobu než u iných druhov potravín.
- Odporúčaná doba odstavenia pri opakovanom ohreve je 2-4 minúty. Pre viac informácií vid' tabuľka nižšie.

Tekutiny a potraviny

| Potraviny | Veľkosť porcie | Výkon (W) | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) |
|--|--|-----------|--------------------|---------------------|
| Nápoje | 250 ml (1 hrnček) | 800 W | 1½-2 | 1-2 |
| | 500 ml (2 hrnčeky) | | 2-3 | |
| Nalejte do keramického šálky a znovu ohrejte odkryté. Umiestnite šálku do stredu keramického podnosu. Pred a po odstátí dôkladne | | | | |
| Polievka (chladená) | 250 g) | 800 W | 3-4 | 2-3 |
| | Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým vekom. Po opakovanom ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova premiešajte. | | | |
| Dusené (chladené) | 350 g) | 600 W | 5-6 | 2-3 |
| | Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým vekom. Po opakovanom ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova premiešajte. | | | |
| Cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g) | 600 W | 5-6 | 2-3 |
| | Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým vekom. Po opakovanom ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova premiešajte. | | | |
| Hotovka (chladená) | 350 g) | 600 W | 5-6 | 3 |
| | 450 g) | | 6-7 | |
| Na keramickú misku položte jedlo z 2-3 chladených zložiek. Prikryte fóliou. | | | | |

Detská výživa a mlieko

| Potraviny | Veľkosť porcie | Výkon (W) | Čas varenia (sek.) | Čas odstátia (min.) |
|---|---|-----------|--------------------|---------------------|
| Detská výživa (zelenina + mäso) | 190 g) | 600 W | 30-40 | 2-3 |
| | Vyprázdnite obsah do keramického hlbokého taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a starostlivo skontrolujte teplotu. | | | |
| Detská kaša (obilie + mlieko + ovocie) | 190 g) | 600 W | 20-30 | 2-3 |
| | Vyprázdnite obsah do keramického hlbokého taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a starostlivo skontrolujte teplotu. | | | |
| Detské mlieko | 100 ml | 300 W | 30-40 | 2-3 |
| | 200 ml | | 50-60 | |
| Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite ju do stredu keramického podnosu. Povarte prikryté vekom. Dobre pretrepte a nechajte stáť najmenej 3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a starostlivo skontrolujte teplotu. | | | | |

Inteligentné varenie

Rozmrazovanie

Zmrazené jedlo vložte do nádoby bez veka, ktorá je vhodná do mikrovlnnej rúry. Počas rozmrazovania otočte potravinu, a po rozmrazení odstráňte tekutinu a omrvinky. Pre rýchlejšie rozmrazovanie nakrájajte jedlo na malé kúsky a pred rozmrazením ho zabaľte do hliníkovej fólie. Keď sa vonkajší povrch zmrazených potravín začne topiť, zastavte rozmrazovanie a nechajte stáť potravinu podľa pokynov v tabuľke uvedenej nižšie.

Nemeňte predvolenú úroveň výkonu (180 W) pre rozmrazovanie.

| Potraviny | | Veľkosť porcie (g) | Čas rozmrazovania (min.) | Čas odstátia (min.) |
|--|--|--------------------|--------------------------|---------------------|
| Mäso | Mleté mäso | 250 | 6-7 | 15-30 |
| | | 500 | 8-12 | |
| | Bravčové steaky | 250 | 7-8 | |
| Umiestnite mäso na keramický podnos. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte steaky na druhú stranu. | | | | |
| Hydina | Kuracie kúsky | 500 (2 ks) | 12-14 | 15-60 |
| | Celé kurča | 1200 | 28-32 | |
| | Najprv položte kúsky kurčat'a s kožou dole, celé kuracie prsíčka košťou dole na keramický podnos. Tenšie časti, ako krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte kúsky na druhú stranu. | | | |
| Ryba | Rybíe filety | 200 | 6-7 | 10-25 |
| | Celá ryba | 400 | 11-13 | |
| | Položte zmrazenú rybu do stredu keramického podnosa. Tenšie časti umiestnite pod silnejšie časti. Tenké okraje filé a chvost celej ryby prikryte hliníkovou fóliou. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte rybu na druhú stranu. | | | |
| Ovocie | Bobuľoviny | 300 | 6-7 | 5-10 |
| | Ovocie rozprestrite na plochý kruhový sklenený riad s veľkým priemerom. | | | |
| Chlieb | Rožky | 2 ks | 1-1½ | 5-20 |
| | (každý cca 50 g) | 4 ks | 2½-3 | |
| | toast / sendvič | 250 | 4-4½ | |
| | | 500 | 7-9 | |
| | Usporiadajte rožky do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier na keramický podnos. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte rožky alebo chlieb na druhú stranu. | | | |

Sprievodca grilovaním

Ohrievacie prvky grilu sú umiestnené v hornej časti varnej komory. Tieto prvky fungujú, len ak sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča.

Pri grilovaní potravín položte jedlo na vysoký stojan, pokiaľ nie je uvedené inak.

Predhrievajte gril po dobu 2-3 minút v režime Gril, a pokiaľ nie je nižšie uvedené inak, grilujte jedlo na vysokom stojane. Po dokončení grilovania, pre vybratie jedla z rúry, použite kuchynské rukavice.

Riad

Gril: Používajte ohňovzdorné nádoby, ktoré môžu obsahovať kovové časti.

Nepoužívajte plastové riady žiadneho druhu.

Mikrovlny + Gril: Nepoužívajte riad vyrobený z kovových alebo plastových materiálov.

Druh jedla

Kotleta, klobásky, steaky, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybacie porcie, sendviče a všetky druhy toastov s posypom.

Grilovanie

| Potraviny | Príslušenstvo | Úroveň | Čas varenia (1. strana) (min.) | Čas varenia (2. strana) (min.) |
|------------------|-------------------------------------|--------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Ražeň s kebabom | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 8-10 | 6-8 |
| Bravčové steaky | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 7-9 | 5-7 |
| Klobásky | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 6-8 | 6-8 |
| Kuracie kúsky | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 20-25 | 15-20 |
| Lososové steaky | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 8-12 | 6-10 |
| Krájaná zelenina | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 15-20 | - |
| Toast | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 2-3 | 1-2 |
| Syrové toasty | Rošt do grilu + keramický podnos | 5 | 3-5 | - |

Inteligentné varenie

Mikrovlny + Gril:

| Potraviny | Úroveň výkonu (W) | Teplota (°C) | Príslušenstvo | Úroveň | Čas varenia (1. strana) (min.) | Čas varenia (2. strana) (min.) |
|----------------------|-------------------|--------------|----------------------------------|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| Pečené zemiaky | 600 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 | 10-15 | - |
| Grilované paradajky | 300 | 160-180 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 | 05-10 | - |
| Gratinovaná zelenina | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 | 10-20 | - |
| Pečená ryba | 300 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 | 04-08 | 04-06 |
| Kuracie kúsky | 300 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 4 | 10-15 | 10-15 |

Sprievodca konvekciou

Konvekcia

V konvekčnom režime obe ohrievacie telesá aj ventilátor na bočnej stene pracujú spoločne, aby cirkulovali teplo vo vnútri varnej komory. Tento režim použijete pre sušienky, jednotlivé koláčiky, rožky a torty, ako aj ovocné torty, krehké cesto a suflé. Je možné použiť všetok bežný riad, plechy na pečenie a fólie, všetko, čo by ste normálne používali aj v tradičnej konvekčnej rúre.

Mikrovlny+Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo má za následok skrátenie doby varenia a vytvorenie hnedého chrumkavého povrchu jedla. Rúra ponúka 5 rôznych automatických režimov pre vaše pohodlie: Použijete pre všetky druhy mäsa a hydiny, rovnako ako aj pre dusené mäso so zeleninou a gratinované jedlá, piškótové torty a ľahké ovocné torty, koláče s drobením, pečenú zeleninu, koláčiky a pečivo. Používajte len riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového lemovania.

Konvekcia

| Potraviny | Teplota (°C) | Príslušenstvo | Úroveň | Čas varenia (min.) |
|---|--------------|----------------------------------|--------|--------------------|
| Orechový koláč - štvorcová forma | 160-170 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 | 60-70 |
| Kruhový citrónový koláč - tvarovaná alebo misková forma | 150-160 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 | 50-60 |
| Piškótová torta | 150-160 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 | 25-35 |
| Ovocná torta | 150-170 | Rošt do grilu + keramický podnos | 2 | 25-35 |
| Plochý ovocný koláč s mrkvou | 150-170 | Pečiaca tácka | 3 | 30-40 |
| Croissanty | 170-180 | Pečiaca tácka | 2 | 10-15 |
| Rožky | 180-190 | Pečiaca tácka | 2 | 10-15 |
| Čajové pečivo | 160-180 | Pečiaca tácka | 3 | 10-20 |
| Hranolky určené na pečenie v rúre | 200-220 | Pečiaca tácka | 3 | 15-20 |

Inteligentné varenie

Mikrovlny+Konvekcia

| Potraviny | Úroveň výkonu (W) | Teplota (°C) | Príslušenstvo | Úroveň | Čas varenia (1. strana) (min.) | Čas varenia (2. strana) (min.) |
|----------------------------------|-------------------|--------------|----------------------------------|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| Celé kurča (1,2 kg) | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 3 | 25-30 | 15-25 |
| Hovädzia pečienka / | 300 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 3 | 15-20 | 15-20 |
| Zmrazené lasagne / | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 3 | 20-25 | - |
| Gratinované zemiaky | 450 | 180-200 | Rošt do grilu + keramický podnos | 3 | 10-15 | - |
| Tortový korpus a čerstvým ovocím | 100 | 160-180 | Keramický podnos | 3 | 40-50 | - |

Spríevodca varenia v pare

| Potraviny | Veľkosť porcie (g) | Úroveň výkonu (W) | Čas varenia (min.) | Príslušenstvo |
|---------------------|--|-------------------|--------------------|----------------------|
| Artičoky | 300 (1-2 ks) | 800 | 5-6 | Misa + Vložka + Veko |
| | Opláchnite a očistite artičoky. Vložte vložku do misy. Položte artičoky na vložku. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty. | | | |
| Čerstvá zelenina | 300 | 800 | 4-5 | Misa + Vložka + Veko |
| | Po umytí odvážte zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, korenie), očistite a narežte na rovnakú veľkosť. Vložte vložku do misy. Rozložte zeleninu do vloženej vložky v mise. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty. | | | |
| Mrazená zelenina | 300 | 600 | 8-9 | Misa + Vložka + Veko |
| | Vložte zmrazenú zeleninu do parnej misy. Vložte vložku do misy. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení a v priebehu odstátia dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. | | | |
| Ryža | 250 | 800 | 15-18 | Misa + Veko |
| | Vložte ryžu do parnej misy. Pridajte 500 ml studenej vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte bielu ryžu stáť po dobu 5 minút, hnedú ryžu 10 minút. | | | |
| Nelúpané zemiaky | 500 | 800 | 7-8 | Misa + Veko |
| | Odvážte a opláchnite zemiaky a vložte ich do parnej misy. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. | | | |
| Dusené (chladené) | 400 | 600 | 5½-6½ | Misa + Veko |
| | Vložte dusené mäso do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Pred odstavením dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty. | | | |
| Polievka (chladená) | 400 | 800 | 3-4 | Misa + Veko |
| | Nalejte polievku do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Pred odstavením dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty. | | | |

Inteligentné varenie

| Potraviny | Veľkosť porcie (g) | Úroveň výkonu (W) | Čas varenia (min.) | Príslušenstvo |
|---|---|-------------------|--------------------|---------------|
| Zmrazená polievka | 400 | 800 | 8-10 | Misa + Veko |
| | Vložte zmrazenú polievku do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Pred odstavením dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. | | | |
| Mrazené kysnuté buchty s džemovou náplňou | 150 | 600 | 1½-2½ | Misa + Veko |
| | Povrch naplnených buchiet navlhčite studenou vodou. Vložte 1-2 zmrazené buchty vedľa seba do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. | | | |
| Ovocný kompót | 250 | 800 | 3-4 | Misa + Veko |
| | Čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mango alebo ananás) sa po olúpaní zväží, umyje a pokrája na kusy rovnakej veľkosti alebo kocky. Vložte ich do parnej misy. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. | | | |

Rýchlo a jednoducho

Rozpustenie masla

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 50 g masla. Prikryte plastovým vekom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s výkonom 900 W, kým sa maslo nerozpustí.

Rozpustenie čokolády

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 100 g čokolády. Zahrievajte 3-5 minút s výkonom 450 W, kým sa čokoláda nerozpustí. Počas topenia raz alebo dvakrát zamiešajte. Na vybratie vždy použite rukavice!

Rozpustenie kryštalického medu

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 20 g kryštalického medu. Zahrievajte 20-30 sekúnd s výkonom 300 W, kým sa med nerozpustí.

Rozpustenie želatíny

Vložte suché želatínové pláty (10 g) na 5 minút do studenej vody. Osušenú želatínu vložte do malej sklenenej pyrexovej misky. Zahrievajte po dobu 1 minúty s výkonom 300W. Po rozpustení zamiešajte.

Príprava glazúry / polevy (na koláč a tortu)

Instantnú glazúru (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte ju odkrytú v sklenenej pyrexovej miske po dobu 3 ½ až 4 ½ minúty s výkonom 900W, kým nebude glazúra hladká a priehľadná. Počas prípravy dvakrát premiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešané bobuľoviny) do vhodnej sklenenej pyrexovej misky s vekom.

Pridajte 300 g konzervačného cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté vekom po dobu 10-12 minút s výkonom 900W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Potom ho naplňte priamo do malých pohárov s odklápacími viečkami. Ponechajte odstáť s otvoreným vekom po dobu 5 minút.

Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú sklenenú pyrexovú misku s vekom. Varte zakryté s vekom po dobu 6 ½ až 7 ½ minúty s výkonom 900W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

Hnedé plátky mandlí

Naneste 30 g nakrájaných mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický podnos. Počas hnednutia po dobu 3 ½ až 4 ½ minúty s výkonom 600W niekoľkokrát premiešajte. Nechajte ich postáť v rúre 2-3 minúty. Na vybratie vždy použite rukavice!

Riešenie problémov

Pri používaní rúry sa môže vyskytnúť problém. V takom prípade najprv skontrolujte tabuľku uvedenú nižšie a skúste návrhy na vyriešenie problému. Ak problém pretrváva alebo sa na displeji stále objavuje nejaký informačný kód, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung.

Kontrolné body

Ak narazíte na problém s rúrou, najprv skontrolujte tabuľku uvedenú nižšie a skúste vyriešiť problém podľa odporúčania.

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|---|---|
| Všeobecne | | |
| Nie je možné správne stlačiť tlačidlá. | Medzi tlačidlami môžu byť zachytené cudzie látky / nečistoty | Odstráňte cudzie látky a skúste to znova. |
| | Pre dotykové modely: na vonkajšej strane je vlhkosť. | Utrite vlhkosť zvonku. |
| | Je aktivovaná detská poistka. | Deaktivujte detský zámok. |
| Čas sa nezobrazí. | Chýba napájanie. | Uistite sa, že je prítomné napájanie. |
| | Je nastavená funkcia Eco (úspora energie). | Vypnite funkciu Eco. |
| Rúra nefunguje. | Chýba napájanie. | Uistite sa, že je prítomné napájanie. |
| | Dvierka sú otvorené. | Zatvorte dvierka a skúste to znova. |
| | Bezpečnostné mechanizmy pre otvorenie dverí sú pokryté cudzími látkami. | Odstráňte cudzie látky / nečistoty a skúste to znova. |
| Počas prevádzky sa rúra zastaví. | Používateľ otvoril dvierka, aby obrátil jedlo. | Po prevrátení jedla znovu stlačte tlačidlo Štart pre spustenie prevádzky. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|--|--|
| Počas prevádzky sa rúra zastaví. | Rúra varila dlhšiu dobu. | Po dlhšom varení nechajte rúru vychladnúť. |
| | Chladiaci ventilátor nefunguje. | Počúvajte zvuk chladiaceho ventilátora. |
| | Pokúšate sa ovládať rúru bez jedla vo vnútri. | Vložte jedlo do rúry. |
| | Nie je dostatočný vetrací priestor pre rúru. | V prednej a zadnej časti rúry sú vývody odsávania / odvodu pre vetranie. Dodržujte medzery uvedené v sprievodcovi inštaláciou produktu. |
| | Na rovnakú zásuvku je napojené niekoľko napájacích zástrčiek. | Označte len jednu zásuvku pre použitie rúry. |
| Chýba napájanie rúry. | Chýba napájanie. | Uistite sa, že je prítomné napájanie. |
| Počas prevádzky je počuť praskanie a rúra nefunguje. | Varenie zatavených potravín alebo použitie nádoby s vekom môže spôsobiť zvuky praskania. | Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia prasknúť v dôsledku zväčšenia obsahu. |
| Vonkajší povrch rúry je počas prevádzky príliš horúci. | Nie je dostatočný vetrací priestor pre rúru. | V prednej a zadnej časti rúry sú vývody odsávania / odvodu pre vetranie. Dodržujte medzery uvedené v sprievodcovi inštaláciou produktu. |
| | Na hornej časti rúry sú predmety. | Odstráňte všetky predmety z hornej časti rúry. |
| Dvierka sa nepodarilo správne otvoriť. | Medzi dvierkami a vnútrom rúry sú zaseknuté zvyšky potravín. | Vyčistite rúru a otvorte dvierka. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|-----------------------------------|--|---|
| Rúra nehreje. | Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad. | Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom. |
| Ohrievanie je slabé alebo pomalé. | Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad. | Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom. |
| Funkcia ohrievania nefunguje. | Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad. | Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom. |
| Funkcia rozmrazovania nefunguje. | Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad. | Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|---|--|
| Vnútorne svetlo je tlmené alebo sa nerozsvieti. | Dvierka zostali dlhú dobu otvorené. | Interiérové svetlo sa môže automaticky vypnúť, keď je aktívna funkcia Eco. Zatvorte a znova otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo "Storno". |
| | Vnútorne svetlo je pokryté cudzími látkami. | Vyčistite vnútro rúry a znovu skontrolujte. |
| Počas varenia sa ozve pípnutie. | Ak je použitá funkcia automatického varenia, tento zvukový signál znamená, že je čas obrátiť jedlo počas rozmrazovania. | Po prevrátení jedla znovu stlačte tlačidlo Štart pre spustenie prevádzky. |
| Rúra nie je vo vodorovnej polohe. | Rúra je umiestnená na nerovnom povrchu. | Uistite sa, že je rúra nainštalovaná na rovnom a stabilnom povrchu. |
| Počas varenia to iskrí. | Počas pečenia / rozmrazovania sa používajú kovové nádoby. | Nepoužívajte kovové nádoby. |
| Po pripojení napájania začne rúra okamžite fungovať. | Dvierka nie sú správne zatvorené. | Zatvorte dvierka a znovu skontrolujte. |
| Z rúry je cítiť elektrický prúd. | Napájacia zásuvka nie je správne uzemnená. | Uistite sa, že je sieťová zásuvka správne uzemnená. |
| Z rúry kvapká voda. | V závislosti na jedle sa môže v niektorých prípadoch objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry. | Nechajte rúru vychladnúť, a potom ju utrite suchým uterákom. |
| Z dvierok uniká para. | V závislosti na jedle sa môže v niektorých prípadoch objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry. | Nechajte rúru vychladnúť, a potom ju utrite suchým uterákom. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|--|--|
| V rúre sa nachádza voda. | V závislosti na jedle sa môže v niektorých prípadoch objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry. | Nechajte rúru vychladnúť, a potom ju utrite suchým uterákom. |
| Jas vo vnútri rúry sa líši. | Jas sa mení v závislosti na zmene výkonu podľa funkcie. | Zmeny výkonu počas varenia nie sú poruchy. Nejedná sa o poruchu rúry. |
| Varenie je ukončené, ale chladiaci ventilátor stále beží. | Pre vetranie rúry beží chladiaci ventilátor po dokončení varenia ešte asi 5 minút. | Nejedná sa o poruchu rúry. |
| Stlačením tlačidla + 30 s sa rúra zapne. | To sa stane, keď rúra predtým nebola v prevádzke. | Mikrovlnná rúra je navrhnutá pre spustenie stlačením tlačidla +30 s, keď nebola v prevádzke. |
| Otočný tanier | | |
| Počas otáčania otočný tanier vyjde zo svojej dráhy alebo sa zastaví. | Chýba vodidlo taniera pod tanierom alebo vodidlo nie je na svojom mieste. | Nainštalujte správne vodidlo taniera a skúste to znova. |
| Otočný tanier pri otáčaní drhne. | Vodidlo taniera nie je správne osadené na svojom mieste, je tu príliš veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry. | Upravte množstvo jedla a nepoužívajte príliš veľké nádoby. |
| Otočný tanier pri otáčaní hrká a je hlučný. | Zvyšky potravín sú nalepené na dne rúry. | Odstráňte všetky zvyšky jedla prilepené na dne rúry. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|--|--|
| Gril | | |
| Počas prevádzky vychádza dym. | Pri prvom použití rúry môže z ohrevných telies vychádzať dym. | Nejedná sa o poruchu, a ak rúru zapnete 2-3krát, dym by už nemal vychádzať. |
| | Jedlo je na ohrevných prvkoch. | Nechajte rúru vychladnúť, a potom vyberte jedlo z ohrevných telies. |
| | Jedlo je príliš blízko grilu. | Počas varenia uložte jedlo do vhodnej vzdialenosti. |
| | Jedlo nie je správne pripravené a / alebo usporiadané. | Uistite sa, že je jedlo správne pripravené a usporiadané. |
| Rúra | | |
| Rúra nehreje. | Dvierka sú otvorené. | Zatvorte dvierka a skúste to znova. |
| Počas predhrievania vychádza dym. | Pri prvom použití rúry môže z ohrevných telies vychádzať dym. | Nejedná sa o poruchu, a ak rúru zapnete 2-3krát, dym by už nemal vychádzať. |
| | Jedlo je na ohrevných telesách. | Nechajte rúru vychladnúť, a potom vyberte jedlo z ohrevných telies. |
| Pri používaní rúry dochádza k páleniu alebo k plastickému | Používa sa plastový alebo nevhodný nehorľavý riad. | Používajte sklenený riad vhodný pre vysoké teploty. |
| Vo vnútri rúry je zápach. | Zvyšky potravín alebo plasty sa roztavili a prilepili k interiéru. | Použite funkciu pary, a potom utrite suchou handričkou. Dovnútra môžete vložiť plátok citróna a spustiť rúru pre rýchlejšie odstránenie zápachu. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|----------------------|--|---|
| Rúra správne nevarí. | Počas varenia sa dvierka rúry často otvárajú. | Neotvárajte často dvierka, ak nevaríte potraviny, ktoré treba otočiť. Ak dvierka často otvárate, vnútorná teplota sa zníži a to môže ovplyvniť výsledky varenia. Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené. |
| | Nastavte správne ovládacie prvky rúry a skúste to znova. | Gril alebo iné príslušenstvo nie je správne vložené / nastavené. |
| | Vložte správne príslušenstvo. | Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu. |
| | Resetujte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad s plochým dnom. | Resetujte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad s plochým dnom. |

Informačné kódy

Ak rúra nepracuje, môže sa na displeji zobrazíť informačné kód. Skontrolujte tabuľku uvedenú nižšie a skúste návrhy na vyriešenie problému.

| Kód | Opis | Riešenie |
|------|---|--|
| C-20 | Senzor teploty je otvorený. | Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung. |
| | Senzor teploty je prerušený. | |
| C-F0 | Nedochádza k žiadnej komunikácii medzi hlavnou a vedľajšou MICOM. | |
| C-F1 | Vyskytuje sa iba počas čítania / zápisu EEPROM. | |
| C-21 | Tento kód sa objaví, keď je vysoká teplota rúry. Objaví sa v prípade, keď teplota vzrastie nad hraničnú teplotu počas prevádzky v každom režime (snímaný oheň). | Odpojte napájací kábel pre dostatočné ochladenie a reštartujte mikrovlnnú rúru. |
| C-F2 | | Stlačte Stop (⏏) a skúste to znova. |
| C-d0 | Dotykové tlačidlo je nefunkčné. | Odpojte napájací kábel z dôvodu dostatočného chladenia a tlačidlo vyčistite (prach, voda). Ak sa objaví rovnaký problém, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung. |

Technické špecifikácie

SAMSUNG sa snaží svoje výrobky neustále vylepšovať. Konštrukčné špecifikácie a aj tieto používateľské pokyny sa preto môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Na základe nariadenia 2/1984 (III.10) BKM-lpM. my ako distribútori potvrdzujeme, že rúra NQ50J3530** spoločnosti Samsung spĺňa nižšie uvedené technologické parametre.

| | | |
|------------------------|--------------------|---------------------------|
| Zdroj napájania | | 230 V ~ 50 Hz |
| Spotreba energie | Maximálny príkon | 3000 W |
| | Mikrovlnná rúra | 1650 W |
| | Gril | 2500 W |
| | Konvekcia | 2500 W |
| Výstupný výkon | | 100 W / 800 W (IEC - 705) |
| Prevádzková frekvencia | | 2450 MHz |
| Magnetron | | OM75P (21) |
| Metóda chladenia | | chladiaci ventilátor |
| Rozmery (Š x V x H) | Samostatne stojaca | 595 x 454,2 x 570 mm |
| | Vstavaný model | 555 x 445 x 548,8 mm |
| Objem | | 50 litrov |
| | Čistá hmotnosť | 38,6 Kg |
| | Hrubá hmotnosť | 45,8 Kg |
| Úroveň hluku | | 44,0 dBA |

Poznámka

SAMSUNG

OTÁZKY ALEBO PRIPOMIENKY?

| KRAJINA | VOLAJTE | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE NA |
|---------|-----------------------------|--|
| CZ | 800 SAMSUNG (800 726 786) | www.samsung.com/cz |
| SK | 0800 SAMSUNG (0800 726 786) | www.samsung.com/sk |