



MC28H5015\*\*

# Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro  
přípravu pokrmů

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

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

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

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

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>2</b>
<b>Stručné a přehledné pokyny</b> .....	<b>11</b>
<b>Funkce trouby</b> .....	<b>12</b>
Trouba.....	12
Ovládací panel.....	13
Příslušenství.....	13
<b>Používání trouby</b> .....	<b>14</b>
Princip funkce mikrovlnné trouby.....	14
Kontrola správného chodu trouby.....	15
Nastavení času.....	15
Vaření/Ohřev.....	16
Výkonové stupně a nastavení doby.....	16
Nastavení doby vaření.....	16
Zastavení vaření.....	17
Nastavení režimu úspory energie.....	17
Použití funkce Automatický ohřev / vaření.....	17
Používání funkce Zdravé vaření.....	19
Použití funkce Těsto/Jogurt.....	21
Použití funkce Rozmrazování.....	22
Horkovzdušný režim.....	23
Grilování.....	23
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilu.....	24
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.....	24
Volba příslušenství.....	25
Použití funkce Dětská pojistka.....	25
Použití funkce zapnutí/vypnutí otočného talíře.....	25
Používání funkce ručního opékání (pouze u modelů MC28H5015C* a MC28H5015Z*).....	26
Používání funkce parního vaření (pouze u modelů MC28H5015F* a MC28H5015Z*).....	27
Nastavení ručního vaření v páře.....	27
Rožnění (pouze u modelu MC28H5015Z*).....	28
Používání svislého víceúčelového rožně.....	29
Používání funkce odstranění pachu.....	30
Vypnutí zvukového signálu.....	30
<b>Pokyny pro výběr nádobí</b> .....	<b>30</b>
<b>Pokyny pro přípravu pokrmů</b> .....	<b>31</b>
<b>Odstraňování problémů a kódy chyb</b> .....	<b>40</b>
Odstraňování závad.....	40
Kód chyby.....	41
<b>Technické údaje</b> .....	<b>41</b>

**JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU**

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

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

**POPISKY SYMBOLŮ A IKON****VÝSTRAHA**

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

**VAROVÁNÍ**

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



Výstraha: Nebezpečí požáru



Výstraha: Horký povrch



Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem



Výstraha: Výbušný materiál



Neprovádějte.



Nedotýkejte se.



Nerozebírejte.



Dodržte přesně pokyny.



Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.



Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



Vyžádejte si pomoc servisního střediska.



Poznámka



Důležité!

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

**Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.**

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

- VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.
- VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.

**★ VÝSTRAHA:** Dětem dovoďte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.







**★ VÝSTRAHA:** Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

**★** Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.


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

<input checked="" type="checkbox"/>	Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.
<input checked="" type="checkbox"/>	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>VÝSTRAHA:</b> V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>VÝSTRAHA:</b> Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
<input type="checkbox"/>	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
<input checked="" type="checkbox"/>	Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

<input type="checkbox"/>	Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
<input type="checkbox"/>	Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
<input checked="" type="checkbox"/>	Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
<input checked="" type="checkbox"/>	Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
<input type="checkbox"/>	<b>VÝSTRAHA:</b> Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

	Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.
	Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
	Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.
	Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
	Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
	Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skřínce.

**⚠ VÝSTRAHA**  
(týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) - volitelně

	<b>VÝSTRAHA:</b> Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.
---	---

	Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
	<b>VÝSTRAHA:</b> Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
	Nesmí se používat parní čistič.
	<b>VÝSTRAHA:</b> Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	<b>VÝSTRAHA:</b> Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
	Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

★	Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
☐	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
☐	Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

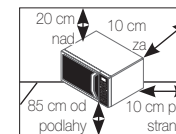
Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

## INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.  
(pouze model s otočným talířem)
4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

- ☐ V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.
- ☐ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

## **ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY**

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

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

- ☐ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek

čisté a dvířka správně zavřená.

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

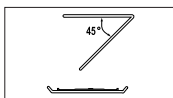
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částičky potravin a nepříjemný zápach odstraní takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové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

- ☐ **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čisticidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částičky:
  - Nehromadily
  - Nebránily správnému zavírání dvířek



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

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



(pouze model s výklopným topným tělesem)

## SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření. Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

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

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

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

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

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

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

- ☑ Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

- ☑ Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami.

Obratě se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

⚠ VÝSTRAHA		⚠	⚠	⚠	⚠
☒	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
☒	Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
☒	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
☒	Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓



	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
	Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
	K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
	Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
	Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdujky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
	Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	

	Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
	Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
	Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
	Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
	<b>VÝSTRAHA:</b> Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrmů v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.</li> <li>• Zakryjte jej čistým suchým obvazem.</li> <li>• Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	Nedávejte vložku nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození zásuvky nebo roštu.				✓

<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

<b>! VAROVÁNÍ</b>	   
-------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; <b>NEPOUŽÍVEJTE</b> jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívajte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívání tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Při otvírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předjedete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.				✓
<input type="checkbox"/>	Nezapínajte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Troubu instalujte s dodržением minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

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

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

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

- (a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.
- (b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
  - Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
  - Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
  - Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



### SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

#### (Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

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

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

## stručné a přehledné pokyny


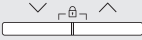



### Chcete-li připravit pokrm:

 <input type="button" value="+30s"/>	<p><b>1.</b> Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</p>
---	---

### Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund:

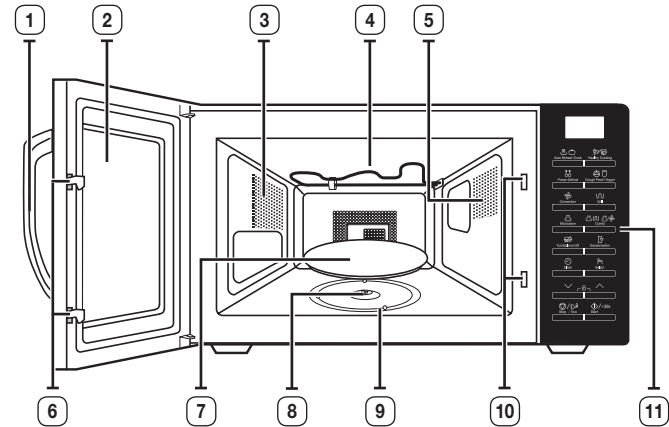
 <input type="button" value="+30s"/>	<p>Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.</p>
 <input type="button" value=""/>	<p>Požadovaný čas vyberete stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>.</p>

Chcete-li pokrm rozmrazit:

 Power Defrost <input type="text"/>	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Power Defrost (Rozmrazování)</b>.</p>
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	<p>2. Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte příslušnou kategorii vaření. Stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> nastavte požadovanou hodnotu.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Hmotnost vyberte podle potřeby stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Začne rozmrazování.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

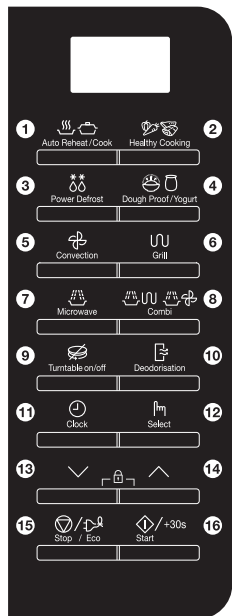
funkce trouby

## TROUBA



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

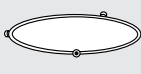
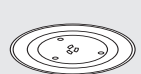
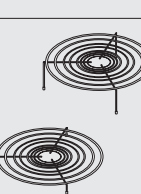
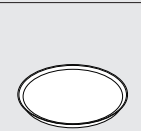
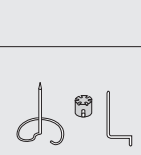
## OVĽADACÍ PANEL



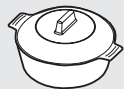
- |  |  |
|--|--|
| 1. TLAČÍTKO AUTOMATICKÝ OHŘEV / VAŘENÍ | 9. TLAČÍTKO ZAPNOUT/VYPNOUT OTOČNÝ TALÍŘ |
| 2. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ              | 10. TLAČÍTKO ODSTRANĚNÍ PACHU            |
| 3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ               | 11. TLAČÍTKO HODIN                       |
| 4. TLAČÍTKO TĚSTO/JOGURT               | 12. TLAČÍTKO VYBRAT                      |
| 5. TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÝ REŽIM         | 13. TLAČÍTKO DOLŮ                        |
| 6. TLAČÍTKO GRIL                       | 14. TLAČÍTKO NAHORU                      |
| 7. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV           | 15. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORNÝ REŽIM        |
| 8. TLAČÍTKO KOMBINOVANÝ REŽIM          | 16. TLAČÍTKO START/+30s                  |

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

	<b>1. Otočný kruh,</b> který je třeba vložit do středu trouby. <b>Účel:</b> Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.
	<b>2. Otočný talíř:</b> Otočný talíř nasadíte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku. <b>Účel:</b> Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.
	<b>3. Horní rošt, dolní rošt:</b> Pokládá se na otočný talíř. <b>Účel:</b> Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. <b>Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.</b>
	<b>4. Opékač talíř:</b> Pokládá se na otočný talíř. (pouze u modelů MC28H5015C* a MC28H5015Z*). <b>Účel:</b> Opékač talíř je určen pro lepší opečení spodní části pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.
	<b>5. Rožeň, spojka na rožnění a jehla:</b> Umisťují se do skleněné nádoby. (pouze u modelu MC28H5015Z*) <b>Účel:</b> Rožeň je vhodný pro rožnění kuřete, protože není třeba otáčet maso. Lze jej použít pro vaření v kombinovaném režimu grilování.

(pokračování)



## 6. Pařák

(pouze u modelů MC28H5015F\* a MC28H5015Z\*)

**Účel:** Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.

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

**NEPOUŽÍVEJTE** s pařákem režim grilování, horkovzdušný režim nebo kombinovaný režim.

Režim	MW	GRILOVÁNÍ	KOMBINOVANÝ REŽIM	REŽIM HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU
 (pařák)	O	X	X	X



VAROVÁNÍ

- Nikdy nepoužívejte pařák Pro Steamer v jiném produktu nebo modelu. Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození produktu.
- Pařák Pro nepoužívejte bez vody nebo vloženého pokrmu. Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození výrobku.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním nebo opékacím talíři. Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštaný se mohou roztrhnout.

## používání trouby

### PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- rozmrazování,
- ohřevu,
- vaření.

Princip vaření.

	<b>1.</b> Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
	<b>2.</b> Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
	<b>3.</b> Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu: <ul style="list-style-type: none"> <li>množství a hustoty,</li> <li>obsahu vody,</li> <li>počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).</li> </ul>

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

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.

## KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Pokud si něčím nejste jisti, nahlédněte do části „Odstraňování závad“ na stránkách 40 až 41.

- ☑ Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.

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

 Start <input type="text"/>	Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b> a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka <b>Start/+30s</b> . <b>Výsledek:</b> Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.
--	---


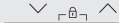


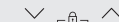

## NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

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

 Clock <input type="text"/>	1. Stiskněte tlačítko <b>Clock (Hodiny)</b> .
 Select <input type="text"/>	2. Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte typ zobrazení času (12hodinový nebo 24hodinový). Pak nastavte typ zobrazení stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> .
 Select <input type="text"/>	3. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušný počet hodin.
 Select <input type="text"/>	4. Stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b> .
 Select <input type="text"/>	5. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušný počet minut.
 Select <input type="text"/>	6. Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> spustíte hodiny. <b>Výsledek:</b> Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.





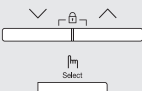
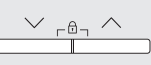

## VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

 Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

	<p><b>1.</b> Stiskněte tlačítko <b>Microwave (Mikrovlnný ohřev)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:  (režim mikrovlnného ohřevu)</p>
	<p><b>2.</b> Opakovaně stiskněte tlačítko <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.</p> <p>V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li></ul>
	<p><b>3.</b> Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se doba vaření.</p>
	<p><b>4.</b> Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trouba vydá zvukový signál a na displeji 4x blikne hlášení „End (Konec)“.</li><li>• Trouba pak bude vydávat jeden zvukový signál každou minutu.</li></ul>

## VÝKONOVÉ STUPNĚ A NASTAVENÍ DOBY

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu.

K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W




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

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

## NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Doba vaření se nastavuje stisknutím tlačítka **Start/+30s**.

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

	Dobu vaření můžete během vaření upravit pomocí tlačítka <b>Start/+30s</b> . Za každých 30 sekund, o které chcete vaření prodloužit, tlačítko stiskněte jednou.
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Příklad: Chcete-li tak prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b> šestkrát.</li></ul>
	Příslušnou dobu vaření přidáte stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> .

## ZASTAVENÍ VAŘENÍ


Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchát.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit...	Provedte...
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko Stop. <b>Výsledek:</b> Vaření se zastaví. Pokud chcete ve vaření pokračovat, znovu zavřete dvířka a stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b> .
Zcela	Zcela: Jednou stiskněte tlačítko Stop. <b>Výsledek:</b> Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko <b>Stop/Eco (Stop / Úsporný režim)</b> .

## NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie.

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte tlačítko <b>Stop/Eco (Stop / Úsporný režim)</b> (během pohotovostního režimu) <b>Výsledek:</b> Displej se vypne.</li> <li>• Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko <b>Stop/Eco (Stop / Úsporný režim)</b>. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.</li> </ul>
---	--


### Funkce automatické úspory energie





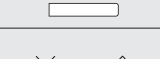

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasněho zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

## POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV / VAŘENÍ


Funkce **Automatický ohřev / vaření** zahrnují 10 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **nahoru** nebo **dolů**.

 Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

 Auto Reheat / Cook	<b>1.</b> Stiskněte tlačítko <b>Auto Reheat/Cook (Automatický ohřev / vaření)</b> .
 ↑ ↓	<b>2.</b> Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte kategorii vaření. (1: automatický ohřev, 2: automatické vaření)
 Select	<b>3.</b> Stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b> .
 ↑ ↓	<b>4.</b> Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> a <b>dolů</b> vyberte typ pokrmu, který vaříte. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> .
 ↑ ↓	<b>5.</b> Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> a <b>dolů</b> .
 Start / +30s	<b>6.</b> Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b> . <b>Výsledek:</b> Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se funkce automatického ohřevu a vaření.

 Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

### 1. Automatický ohřev

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
<b>1-1 Hotové pokrmy (chlazené)</b>	300-350 g 400-450 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
<b>1-2 Mini ravioli (chlazené)</b>	200-250 g 300-350 g	Vložte chlazené mini ravioli do plastové nádoby pro mikrovlnné trouby a na střed otočného talíře. Propíchněte fólii hotového produktu nebo zakryjte potravinovou fólií pro mikrovlnné trouby. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Tento program je vhodný pro ravioli i pro nudle v omáčce. Nechte 3 minut odležet.
<b>1-3 Mražená pizza</b>	300-350 g 400-450 g	Vložte mraženou pizzu na dolní rošt.
<b>1-4 Mražená mini pizza</b>	100-150 g 250-300 g	Položte mražené mini pizzy na dolní rošt.
<b>1-5 Mražené lasagne</b>	400-450 g 600-650 g	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádobu postavte na dolní rošt. Nechte 3 až 4 minuty odstát.
<b>1-6 Mražené večky</b>	100-150 g (2 ks) 200-250 g (4 ks) 300-350 g (6 ks)	Doporučuje se troubu předehřát na teplotu 180 °C po dobu 5 minut pomocí horkovzdušného režimu. 2 až 6 mražených vek (-18°C) naskládejte do kruhu na dolní rošt. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety. Nechte 3 až 5 minut odstát.


### 2. Automatické vaření

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
<b>2-1 Růžičky brokolice / čerstvá zelenina</b>	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 200-250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody, na 300-450 g přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody a na 400-450 g přidejte 60-75 ml (4 polévkové lžíce) vody. Po uvaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
<b>2-2 Kuřecí kousky</b>	300-400 g (1 ks) 500-600 g (2 ks) 700-800 g (3 ks)	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůži dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
<b>2-3 Pečené kuře</b>	1100-1150 g 1200-1250 g	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu dolního roštu. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 5 minut odležet.
<b>2-4 Muffiny</b>	250-300 g	Nalijte těsto do 6 až 8 papírových nebo silikonových forem na muffiny (každá má 45 g) a položte je na dolní rošt. Spusťte program (trouba se předehřívá). Po zaznění zvukového signálu vložte rošt s pokrmem.


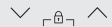





## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ

Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.


Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek **nahoru** nebo **dolů**.

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

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	<b>1. Stiskněte tlačítko <b>Healthy cooking (Zdravé vaření)</b>.</b>
 <input type="text"/>	<b>2. Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte kategorii vaření.</b>
 Select <input type="text"/>	<b>3. Stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> vyberte kategorii vaření.</b>
 <input type="text"/>	<b>4. Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte typ vaření.</b>
 Select <input type="text"/>	<b>5. Stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> vyberte typ vaření.</b>
 <input type="text"/>	<b>6. Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte velikost porce. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.</b>
 Start <input type="text"/>	<b>7. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</b> <b>Výsledek:</b> Pokrm se začne ohřívát podle zvoleného programu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

V následující tabulce jsou uvedena množství a příslušné pokyny týkající se 15 předprogramovaných variant vaření. Tabulku tvoří části Rýže/Těstoviny, Zelenina a Drůbež/Ryby.

 Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

### 1. Rýže/Těstoviny

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
<b>1-1 Hnědá rýže</b>	150-200 g 200-250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
<b>1-2 Merlík</b>	150-200 g 200-250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
<b>1-3 Špagety</b>	100-150 g 200-250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.

## 2. Zelenina





Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Zelené fazolky	200-250 g 300-350 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 200 až 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při 300 až 450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 Špenát	100-150 g 200-250 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3 Oloupané brambory	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou. Přilejte 15 až 30 ml vody (1 až 2 polévkové lžíce). Po skončení vaření zamíchejte. Vařte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát.
2-4 Zapékané brambory	400-450 g 800-850 g	Vložte čerstvé zapékané brambory do mísy z ohnivzdorného skla. Tu pak položte na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-5 Grilované lilky	100-150 g 200-250 g	Omyjte a nakrájejte lilky. Potřete olejem a kořením. Rozložte plátky rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-6 Grilovaná rajčata	400-450 g 600-650 g	Opláchněte a očistěte rajčata. Nakrájejte je na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Nádobu postavte na horní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

## 3. Drůbež/Ryby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Kuřecí prsa	300-350 g 400-450 g	Opláchnutá kuřecí prsa položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propichnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet.
3-2 Krůtí prsa	300-350 g 400-450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propichnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet.
3-3 Grilovaná kuřecí prsa	300-350 g 400-450 g	Opláchnutá kuřecí prsa naložená v marinádě položte na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
3-4 Grilované rybí filety	200-300 g 400-500 g	Rozložte rybí filety rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5 Grilované steaky z lososa	200-250 g 300-350 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet.
3-6 Pečené ryby	200-300 g 400-500 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minut odležet.

## POUŽITÍ FUNKCE TĚSTO/JOGURT

Funkce **Těsto/Jogurt** obsahuje 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Nejprve stiskněte tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)** a pak stisknutím tlačítek **nahoru** nebo **dolů** vyberte příslušnou kategorii pro těsto nebo jogurt. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	<b>1.</b> Stiskněte tlačítko <b>Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)</b> .
 <input type="text"/>	<b>2.</b> Tlačítkem <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte typ pokrmu, který vaříte. Možnost 1 označuje těsto, možnost 2 domácí jogurt. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte příslušné číslo, které chcete k vaření použít. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> .
 <input type="text"/>	<b>3.</b> Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte příslušný pokrm.
 Start <input type="text"/>	<b>4.</b> Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b> .

 Otočný talíř se nebude během přípravy pomoci funkce Jogurt otáčet.

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu domácího jogurtu.

### 1. Těsto

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Těsto na pizzu	300-500 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-2 Těsto na koláč	500-800 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-3 Těsto na chléb	600-900 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.

### 2. Domácí jogurt






Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Malé formy	500 g	Rozlijte 150 g přírodního jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.
2-2 Velká mísa	500 g	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.

## POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce **Rozmrazování** nabízí 5 programů pro rozmrazování masa, drůbeže, ryb, chleba, koláčů a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

 Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

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

 <p>Power Defrost</p>	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Power Defrost (Rozmrazování)</b>.</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte typ pokrmu, který vaříte. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>.</p>
	<p>3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>.</p>
 <p>Start +30s</p>	<p>4. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spustí se rozmrazování.</li> <li>• Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu. (kromě ovoce)</li> </ul>
 <p>Start +30s</p>	<p>5. Jestliže trouba vydá zvukový signál a přestane pracovat, je třeba pokrm otočit (například maso, drůbež nebo ryby). Dalším stisknutím tlačítka <b>Start/+30s</b> rozmrazování dokončíte.</p> <p><b>Výsledek:</b> Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</p>

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200-1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 90 minut odstát.
2 Drůbež	200-1500 g	Konce stehen a křidel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 90 minut odstát.
3 Ryby	200-1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 80 minut odstát.
4 Chléb nebo koláč	125-1000 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalaťmanky a bagety. Dalaťmanky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 60 minut odstát.
5 Ovoce	100-600 g	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.









## HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximální doba vaření je 60 minut.

- Když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádoba je velmi horká.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.

Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.






Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na dolní rošt na otočný talíř.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Convection (Horkovzdušný režim)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:</p> <p> (horkovzdušný režim)                  180 °C (teplota)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C, intervaly po 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li> </ul>
 Select <input type="text"/>	<p>3. Stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b>.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu vaření. (Pokud chcete troubu předehřívat, tento krok přeskočte.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Začne vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

## GRILOVÁNÍ


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


- Když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádoba je velmi horká.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

	<p>1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Stiskněte tlačítko <b>Grill (Gril)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:</p> <p> (režim grilování)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teplotu grilu nelze nastavit.</li> </ul>
 <input type="text"/>	<p>3. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu grilování.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximální doba grilování je 60 minut.</li> </ul>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Začne grilování:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

## KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILU



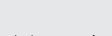
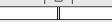

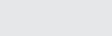



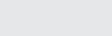

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

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

 VŽDY používejte chňapky, když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, protože nádoby je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím horního roštu.

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

 Combi 	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Combi (Kombinovaný režim)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje: Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
 Select 	<p>2. Stiskněte tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se na displeji nezobrazí nápis Cb-1. Pak stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:  (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování) 600 W (výstupní výkon)</p>
 Select 	<p>3. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teplotu grilu nelze nastavit.</li> <li>• Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li> </ul>
 Select 	<p>4. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximální doba vaření je 60 minut.</li> </ul>
 Start 	<p>5. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahájí se kombinované vaření.</li> <li>• Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zablíká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>


## KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU


Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim.

Předehtávání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

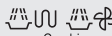

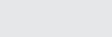
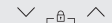

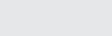
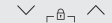
- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

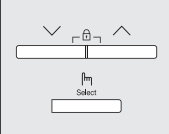
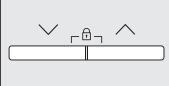

 VŽDY používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

 VŽDY používejte chňapky, když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, protože nádoby je velmi horké.

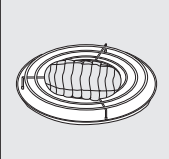
Lepších výsledků při vaření a opékání dosáhnete s použitím dolního roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na dolní rošt, který umístíte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.

 Combi 	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Combi (Kombinovaný režim)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje: Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
 Select 	<p>2. Stiskněte tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se na displeji nezobrazí nápis Cb-2. Pak stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:  (kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu) 600 W (výstupní výkon)</p>
 Select 	<p>3. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)</li> </ul>

	<p>4. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C) V tomto okamžiku nastavte stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> příslušnou teplotu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li> </ul>
	<p>5. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximální doba vaření je 60 minut.</li> </ul>
	<p>6. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahájí se kombinované vaření.</li> <li>• Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.</li> <li>• Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

## VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

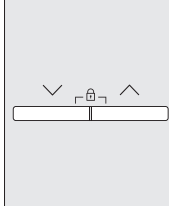

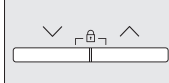
	<p>Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.</p> <p>Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádoby, papírové kelímky, utěrky apod.</p>
---	--

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), použijte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

- ☞ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na stranách 30-31.

## POUŽITÍ FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA


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

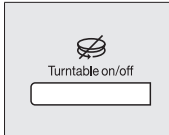


	<p>1. Stiskněte současně tlačítka <b>nahoru</b> a <b>dolů</b>. (po dobu tří sekund)</p> <p><b>Výsledek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).</li> <li>• Na displeji se zobrazí „L“.</li> </ul> 
	<p>2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> a <b>dolů</b>. (po dobu tří sekund)</p> <p><b>Výsledek:</b> Poté můžete troubu normálně používat.</p>

## POUŽITÍ FUNKCE ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Tlačítko **Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř)** umožňuje použití velkého nádoby, které vyplní celou troubu, vypnutím otáčení otočného talíře (pouze v režimu ruční přípravy).

- ☞ Výsledky budou v tomto případě méně uspokojivé, protože příprava je méně rovnoměrná. Doporučujeme otáčet nádobím během přípravy ručně o polovinu otáčky.

 **VÝSTRAHA** Nikdy nespouštějte troubu s otočným talířem bez pokrmu. **Důvod:** Mohlo by dojít k požáru nebo poškození zařízení.

	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Otočný talíř se přestane otáčet. Zobrazí se následující údaje:</p> 
	<p>2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu tlačítko <b>Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř)</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Otočný talíř se začne otáčet.</p>

- ☞ Tlačítko **Turntable on/off (Zapnout/vypnout otočný talíř)** je k dispozici pouze v režimu ruční přípravy.

## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE RUČNÍHO OPÉKÁNÍ (POUZE U MODELŮ MC28H5015C\* A MC28H5015Z\*)

Při pečení těsta v mikrovlnné troubě v režimu grilování nebo horkovzdušného ohřevu bývají koláče a pizza na spodní straně zavlhle. Opékačí talíř Samsung vám pomůže dosáhnout křupavého upečení pokrmů.

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



	<ol style="list-style-type: none"> <li>Opékačí talíř přehřejte výše uvedeným postupem.</li> <li>Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekli.</li> <li>Položte pokrm na opékačí talíř.</li> <li>Položte opékačí talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.</li> <li>Stiskněte tlačítko <b>Combi (Kombinovaný režim)</b>. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte kombinovaný režim. Poté stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b>. Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování) Cb-2 (Mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev)</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Opakovaným stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> vyberte příslušný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li> </ul> </li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pokud použijete kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu, nastavte tlačítky <b>nahoru</b> a <b>dolů</b> vhodnou teplotu. V tomto okamžiku nastavte stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> teplotu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)</li> </ul> </li> </ol>


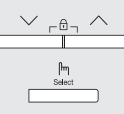


	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Vyberte dobu vaření. Opakovaně stiskněte tlačítko <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se nezobrazí vhodná doba vaření.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>. <b>Výsledek:</b> Začne vaření. <ul style="list-style-type: none"> <li>Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul> </li> </ol>

- Před použitím opékačí talíř přehřejte v kombinovaném režimu po dobu 3 až 5 minut:
  - Kombinace horkovzdušného režimu (200 °C) a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)
  - Kombinace grilu a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)
- Opékačí talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.
- Vezměte prosím na vědomí, že opékačí talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékačím talíři.
- Abyste předešli poškrábání povrchu opékačího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.
- Na opékačí talíř nepokládejte nádoby, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).
- Opékačí talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Jak čistit opékačí talíř**  
Opékačí talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Upozornění**  
Opékačí talíř není vhodný k mytí v myčce.

## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE PARNÍHO VAŘENÍ (POUZE U MODELŮ MC28H5015F\* A MC28H5015Z\*)

Pro funkci vaření v páře použijte čistý plastový pařák.

Nejprve položte plastový pařák do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

	<p>1. Stiskněte tlačítko <b>Microwave (Mikrovlnný ohřev)</b>.</p>
	<p>2. Opakovaně stiskněte tlačítko <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se nezobrazí příslušný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li> </ul>
	<p>3. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu vaření.</p>
	<p>4. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b> Začne vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „End“ (Konec). Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> </ul>

 Tip pro vaření v páře

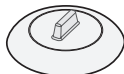
### Součásti pařáku



Miska

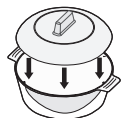


Vložka

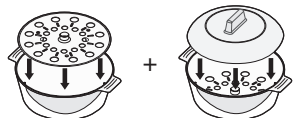


Poklice

### Zacházení s pařákem



Miska + poklice



Miska s vložkou + poklice

## NASTAVENÍ RUČNÍHO VAŘENÍ V PÁŘE

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	900 W	5-6
	<p><b>Pokyny</b> Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte je do misky. Přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		
Čerstvá zelenina	300 g	900 W	4-5
	<p><b>Pokyny</b> Zeleninu (např. růžičky brokolice či květáku, mrkev, papriku) rozdělte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte koš do misky. Rozložte zeleninu rovnoměrně v koši. Přidejte 2 polévkové lžíce vody. Zakryte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8
	<p><b>Pokyny</b> Vložte mraženou zeleninu do koše v misce. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryte pařák poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty od stát.</p>		
Čerstvé rybí filety	300 g	1. fáze: 900 W 2. fáze: 450 W	1-2 5-6
	<p><b>Pokyny</b> Opláchněte a připravte rybí filety, např. mořského okouna nebo různé druhy tresky. Pokapejte citrónovou šťávou. Vložte koš do misky. Přidejte filety vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		
Kuřecí prsa	300 g	1. fáze: 900 W 2. fáze: 600 W	1-2 7-8
	<p><b>Pokyny</b> Omyjte a připravte kuřecí prsa. Očistěte povrch nožem 2 až 3 krát. Vložte koš do misky. Položte kuřecí prsa vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty od stát.</p>		



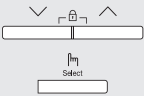

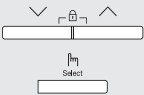
(pokračování)

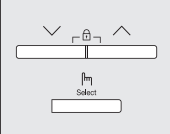
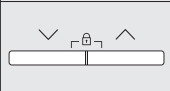

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Rýže	250 g	900 W	15-18
	<b>Pokyny</b> Vložte předvařenou rýži do misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Brambory ve slupce	500 g	900 W	7-8
	<b>Pokyny</b> Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do misky. Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6
	<b>Pokyny</b> Vložte dušený pokrm do misky. Zakryte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2
	<b>Pokyny</b> Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do koše. Vložte koš do misky. Zakryte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Ovocný kompot	250 g	900 W	3-4
	<b>Pokyny</b> Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupaní, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Přikryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

## ROŽENÍ (POUZE U MODELU MC28H5015Z\*)

Rožeň je vhodný pro grilování, protože není třeba otáčet maso. Lze jej použít pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

- Ujistěte se, že je hmotnost masa na rožni rovnoměrně rozložena a že se rožeň rovnoměrně otáčí.
- Vždy používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

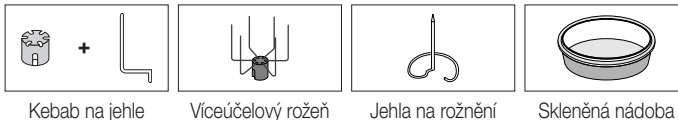
	<p>1. Rožeň protáhněte středem masa.  <b>Příklad:</b> Protáhněte rožeň mezi páteří a prsíčky kuřete.            Položte rožeň směrem nahoru na skleněnou nádobu a skleněnou nádobu položte na otočný talíř. Aby se maso dobře opeklo, potřete je olejem a kořením.</p>
	<p>2. Stiskněte tlačítko <b>Combi (Kombinovaný režim)</b>.  <b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:            Cb-1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)</p>
	<p>3. Stiskněte tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se na displeji nezobrazí nápis Cb-2. Pak stiskněte tlačítko <b>Select (Vybrat)</b>.  <b>Výsledek:</b> Zobrazí se následující údaje:   (kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu)            600 W (výstupní výkon)</p>
	<p>4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b>, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W).            V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud intenzitu ohřevu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření. (Výchozí nastavení: 180 °C)</li> </ul>

	<p>5. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C) V tomto okamžiku nastavte stisknutím tlačítka <b>Select (Vybrat)</b> příslušnou teplotu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, trouba se automaticky vrátí do fáze nastavování doby vaření.</li> </ul>
	<p>6. Stisknutím tlačítek <b>nahoru</b> nebo <b>dolů</b> nastavte příslušnou dobu vaření.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximální doba vaření je 60 minut.</li> </ul>
	<p>7. Stiskněte tlačítko <b>Start/+30s</b>.</p> <p><b>Výsledek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahájí se kombinované vaření.</li> <li>• Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.</li> <li>• Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.</li> <li>• Až bude maso zcela uvařeno, opatrně odstraňte rožeň. Ruce si chraňte chňapkami.</li> </ul>

## POUŽÍVÁNÍ SVISLÉHO VÍCEÚČELOVÉHO ROŽNĚ


### VÍCEÚČELOVÝ ROŽEŇ NA KEBAB

Pomocí rožně se šesti jehlami na kebab můžete snadno opékat na kousky nakrájené maso, drůbež, ryby i zeleninu (například cibuli, papriku nebo cukety) a ovoce. Jehly na kebab lze využít k přípravě výše uvedených pokrmů v režimu horkovzdušného ohřevu nebo v kombinovaném režimu.




### VÍCEÚČELOVÝ ROŽEŇ S JEHLAMI NA KEBAB

1. Chcete-li připravit kebab pomocí víceúčelového rožně, použijte 6 jehel.
2. Na každou jehlu napíchněte stejné množství pokrmu.
3. Položte rožeň do skleněné nádoby a vložte do něj víceúčelový rožeň.
4. Umístěte skleněnou nádobu s víceúčelovým rožněm doprostřed otočného talíře.

 Před spuštěním grilování zkontrolujte, zda je grilovací topné těleso na správném místě na zadní stěně trouby a nikoli nahoře.

### VYJMUTÍ VÍCEÚČELOVÉHO ROŽNĚ Z TROUBY PO GRILOVÁNÍ

1. S použitím chňapek vytáhněte skleněnou nádobu s víceúčelovým rožněm z trouby. Bude velmi horká.
2. S použitím chňapek vyjměte víceúčelový rožeň ze stojanu na rožeň.
3. Opatrně vyjměte jehly a vidličkou sejměte pokrm z jehel.




 Víceúčelový rožeň není vhodný k mytí v myčce. Proto jej ručně umyjte teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Po použití vyjměte svislý víceúčelový rožeň z trouby.



## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU


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

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Nejprve dokončete čištění a pak stiskněte tlačítko <b>Deodorisation (Odstraňování pachu)</b> . To se spustí automaticky.
--	--

-  Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.
-  Doba **odstraňování pachu** můžete také stisknutím tlačítka **Start/+30s** upravit.
-  Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

## VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

 <input type="text"/>	1. Stiskněte současně tlačítka <b>Start/+30s</b> a <b>Stop/Eco (Stop / Úsporný režim)</b> . (po dobu jedné sekundy) <b>Výsledek:</b> Trouba přestane vydávat zvukové signály.
 <input type="text"/>	2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek <b>Start/+30s</b> a <b>Stop/Eco (Stop / Úsporný režim)</b> . (po dobu jedné sekundy) <b>Výsledek:</b> Normální funkce trouby se obnoví.

## pokyny pro výběr nádobí

Abyste potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádoby nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádoby. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádoby	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
<b>Allobal</b>	✓ x	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství allobalu nebo v případě, že je allobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
<b>Opékač talíř</b>	✓	Nepředehřívajte jej delší dobu než 8 minut.
<b>Čínský porcelán a keramika</b>	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
<b>Jednorázové nádoby z polyesterového kartonu</b>	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
<b>Balení potravin rychlého občerstvení</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyrénové kelímky</li> <li>• Papírové sáčky nebo noviny</li> <li>• Recyklovaný papír nebo kovové lemy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>x</li> <li>x</li> </ul>	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.  Mohou se vznítit.  Může způsobit vznik elektrického oblouku.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
<b>Skleněné nádobí</b>		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.
• Sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
<b>Kovové nádobí</b>		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
<b>Papírové nádobí</b>		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
<b>Plastové nádobí</b>		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓ ✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
<b>Voskový papír nebo papír odolný proti tukům</b>	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučené    ✓✗ : Buďte opatrní    ✗ : Nebezpečné

## pokyny pro přípravu pokrmů

### MIKROVLNŮ

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

### VAŘENÍ

#### Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie.

Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem.

Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

#### Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso.

V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudinky, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

#### Zakrývání během vaření

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

#### Doby odstavení

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

### Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300 g	600 W	8-9
	<b>Pokyny</b> Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300 g	600 W	7-8
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7-8
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

### Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

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

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	<b>Pokyny</b> Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	<b>Pokyny</b> Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250 g	900 W	4½-5
	<b>Pokyny</b> Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Květák	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	<b>Pokyny</b> Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpusťte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cuketa	250 g	900 W	4-4½
	<b>Pokyny</b> Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	900 W	3½-4
	<b>Pokyny</b> Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pórek	250 g	900 W	4-4½
	<b>Pokyny</b> Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampiony	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Pokyny</b> Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	<b>Pokyny</b> Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Pokyny</b> Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.			
Řepa	250 g	900 W	5½-6
	<b>Pokyny</b> Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

### Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

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

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Pokyny</b> Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.			
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
<b>Pokyny</b> Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.			
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17
	<b>Pokyny</b> Přidejte 500 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18
	<b>Pokyny</b> Přidejte 400 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny	250 g	900 W	10-11
	<b>Pokyny</b> Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		

## OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

### Uspořádání a zakrytí

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

### Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce.

Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte nebo otáčejte.

Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm.

Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhnete se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

### Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohříváná potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

## OHŘEV TEKUTIN

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

## OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

### DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.

### KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte!

Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

### POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

### Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek)	900 W	1-1½
	300 ml (2 šálky)		2-2½
	450 ml (3 šálky)		3-3½
	600 ml (4 šálky)		3½-4
<b>Pokyny</b> Nalijte do keramických šálek a ohřívajte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.			
Polévka (chlazená)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
<b>Pokyny</b> Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.			

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Pokyny</b> Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Pokyny</b> Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5
	<b>Pokyny</b> Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	<b>Pokyny</b> Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7
	<b>Pokyny</b> Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		

### Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	<b>Pokyny</b> Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	<b>Pokyny</b> Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s
	<b>Pokyny</b> Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

## ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

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

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

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
<b>Maso</b>			
Mleté maso	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Vepřové steaky	250 g	180 W	7-8
	<b>Pokyny</b> Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 30 minut a poté můžete podávat.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
<b>Drůbež</b>			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14-15
Celé kuře	1200 g	180 W	32-34
	<b>Pokyny</b> Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 15 až 60 minut a poté můžete podávat.		
<b>Ryby</b>			
Rybí filety	200 g	180 W	6-7
Celé ryby	400 g	180 W	11-13
	<b>Pokyny</b> Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 10 až 25 minut a poté můžete podávat.		
<b>Ovoce</b>			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6-7
	<b>Pokyny</b> Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.		
<b>Chléb</b>			
Dalamánky	2 ks	180 W	1-1½
(každý asi 50 g)	4 ks		2½-3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4-4½
	<b>Pokyny</b> Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.		

## GRILOVÁNÍ

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

### Nádobí vhodné pro grilování:

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

### Potraviny vhodné ke grilování:

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

### Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

## MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

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

### Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

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

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

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

### Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

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

## Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů na grilu

Předehřívajte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

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

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	3-4	2-3
	<b>Pokyny</b> Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + gril	5-6	-
	<b>Pokyny</b> Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mēlkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	<b>Pokyny</b> Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 kusy (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	<b>Pokyny</b> Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + gril	7-8	-
	<b>Pokyny</b> Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Zapékané brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	<b>Pokyny</b> Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na horní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			

(pokračování)



Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	<b>Pokyny</b> Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + gril	8-10	6-8
	<b>Pokyny</b> Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	<b>Pokyny</b> Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře na dolní rošt. Po grilování nechte 5 minuty odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	<b>Pokyny</b> Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (podél) na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			

## HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.

Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval. V tomto režimu pracuje horní topné těleso.

### Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír - použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

### Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrničky a bublaniny.

## MIKROVLNNÝ A HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

### Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

### Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření:

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučniky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

### Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu přehřejte pomocí funkce automatické přehřívání na požadovanou teplotu. Orientačně použijte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
<b>PIZZA</b> Mražená pizza (předpečená)	300 g	Krok 1: 300 W + 200 °C Krok 2: Gril	11-12	2-3
<b>Pokyny</b> Pizzu položte na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
<b>TĚSTOVINY</b> Mražené lasagne	400 g	Krok 1: 450 W + 200 °C Krok 2: Horkovzdušný režim 200 °C	15-16	5-6
<b>Pokyny</b> Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na dolní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.				
<b>MASO</b> Hovězí nebo jehněčí pečeně (střední)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
<b>Pokyny</b> Pečení potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na dolní rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečení do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.				
Pečené kuře	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
<b>Pokyny</b> Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na dolní rošt. Nechte 5 minut odležet.				

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
<b>CHLĚB</b> Čerstvé vky	6 kusů (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
<b>Pokyny</b> Položte vky do kruhu na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 200 °C	8-10	-
<b>Pokyny</b> Položte chlazené bagety na pečicí papír na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.				
<b>BÁBOVKA</b> Bábovka (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-
<b>Pokyny</b> Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na dolní rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.				
Malé koláčky (čerstvé těsto)	10 x 28 g	Pouze 160 °C	26-28	-
<b>Pokyny</b> Naplňte čerstvým těstem rovnoměrně papírové kelímky a položte je na pečicí plech, který pak postavte na dolní rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.				
Sušenky (čerstvé těsto)	200-250 g	Pouze 200 °C	15-20	-
<b>Pokyny</b> Položte chlazené croissanty na pečicí papír na dolní rošt.				
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
<b>Pokyny</b> Položte mražený koláč přímo na dolní rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.				

## NÁPADY A TIPY

### ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívajte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

### ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

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

### ROZPOUŠTĚNÍ KRYSALIZOVANÉHO MEDU

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

### ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

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

### PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

### VAŘENÍ MARCELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

### VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

### OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

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

## odstraňování problémů a kódy chyb

### ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

#### Jedná se o běžný jev.

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

#### Trouba se po stisknutí tlačítka **Start/+30s** nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

#### Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start/+30s**?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypadnutí elektrického jističe?

#### Pokrm je převařený nebo nedovařený.

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

#### Žárovka nefunguje.

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

#### Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

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

#### Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

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

### Kouř a zápach při prvním použití.

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

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

Připravte si laskavě následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.


### KÓD CHYBY

#### Zobrazila se zpráva „SE“.

- Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Vypněte mikrovlnnou troubu a znovu použijte požadovanou funkci. Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

#### Zobrazila se zpráva „E-24“

- Než může nastat přehřátí mikrovlnné trouby, zobrazí se na displeji zpráva „E-24“. Pokud se zobrazí zpráva „E-24“, stisknutím tlačítka Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) aktivujete počáteční režim. Jakmile trouba zchladne, zkuste ji znovu použít. Pokud se zpráva „E-24“ zobrazí znovu, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

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

## technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění. V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung MC28H5015\*\* odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MC28H5015**
<b>Zdroj napájení</b>	230 V - 50 Hz AC
<b>Spotřeba energie</b>	
Maximální výkon	2900 W
Mikrovlnný režim	1400 W
Gril (topné těleso)	1500 W
Horkovzdušný režim (topné těleso)	Max. 2100 W
<b>Výstupní výkon</b>	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
<b>Provozní frekvence</b>	2450 MHz
<b>Rozměry (Š x H x V)</b>	
Vnější	517 x 474,8 x 310 mm
Vnitřní prostor trouby	358 x 327 x 235,5 mm
<b>Objem</b>	28 litrů
<b>Hmotnost</b>	
Čistá	Přibližně 17,5 kg
<b>Úroveň hluku</b>	42 dBA

**POZNÁMKA**

---

**POZNÁMKA**

---



**POZNÁMKA**

---

**POZNÁMKA**

---





## DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	062 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support">www.samsung.com/pl/support</a>
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>

DE68-04234S-01